



## Flan

»Flan ist ein typischer Nachtisch meiner zweiten Heimat oder der Heimat meines Herzens: Argentinien.«

– Barbara vom Grüne Woche Team

## So geht's...

### Zutaten:

- Etwas Zucker zum Karamellisieren
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch
- 4 Eier
- 1 TL Vanilleessenz
- Wasser oder Milch  
(zum Auffüllen der Kondensmilch-Dose)

### Zubereitung:

Eier, Vanilleessenz, gezuckerte Kondensmilch gut verrühren. Die leere Kondensmilch-Dose mit Wasser oder Milch auffüllen, ebenfalls untermischen. Zucker in einer ofenfesten Form bei mittlerer Hitze karamellisieren, dann kurz abkühlen lassen. Eier-Mischung auf das Karamell gießen, in ein Wasserbad stellen und bei 150 °C (Ober-/Unterhitze) oder auf dem Herd bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde stocken lassen. Flan auskühlen lassen. Flan stürzen, Karamell bei Bedarf erwärmen und über den Flan gießen. Anstelle einer großen Form können auch mehrere kleine Förmchen verwendet werden. In diesem Fall verkürzt sich die Zeit im Wasserbad auf etwa 25–30 Minuten. Am besten zwischendurch testen!



150 °C



60 Minuten

**Tipp**

Besuche unsere Halle 10.2 für noch mehr tolle Eindrücke aus Südamerika.