

## Flan, Karamelkrem

ca. 8 Portionen

Zutaten:

Karamelsauce:

300 g Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen mit  
125 g Wasser abschrecken und rühren bis sich alles gelöst hat.

Krem:

300 g Vollei mit

100 g Zucker verrühren.

100 g süße Sahne mit

400 g Milch und

1 Päckchen Vanillinzucker oder  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote

aufkochen und noch kochend mit der Zucker-Eimasse gut verrühren.

Die Karamelsauce wird etwa 8 mm hoch in glatte konische Förmchen  
oder in eine große Form gefüllt.

Den Karamelkrem bis 10 mm unter den Rand der Formen füllen.

Bei ca. 150°C werden die Förmchen im Wasserbad im Ofen etwa 45 Min. stocken lassen.

Nach dem abkühlen mit einem kleinen Messer am Rand lösen und auf Teller stürzen.

Mit geschlagener Sahne können die Karamelkremtörtchen geschmückt werden.

