

Orangen Flan

Zutaten für 4 Portionen:

7 große Eigelb Größe L
1 großes Ei,
200 g Zucker,
1 unbehandelte Orange,
200 ml frischer Orangensaft.



Zubereitung :

Den Backofen auf 120° vorheizen. Vier Auflaufförmchen in einem Bräter in den Backofen stellen. 100 g Zucker mit sechs EL Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, dabei rühren damit sich der Zucker auflöst. So lange kochen bis der Sirup hellbraun wird und nach Karamell duftet. Sehr schnell etwa einen EL Karamell in jedes Förmchen geben und diese dabei schwenken, damit der ganze Boden und der Rand zu 2/3 bedeckt wird.

Die Schale einer unbehandelten Orange fein abreiben. Mit etwas Zucker die Schalenstückchen und das Orangenöl von der Reibe aufnehmen. Das ganze Ei in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen leicht verquirlen. Den Orangensaft mit dem restlichen Zucker und der Orangenschale zum kochen bringen. Umrühren, damit sich der Zucker auflöst. 2 Min. leicht köcheln lassen.

Das Ganze abkühlen lassen und unter ständigem Rühren an die Eigelbe geben. Dann alles durch ein Sieb geben. Die Mischung in die im Bräter stehenden Auflaufförmchen verteilen. (Nur zu 2/3 füllen) Den Bräter mit heißem Wasser füllen, bis die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen.

Nun bei 150° eine Stunde im Ofen garen. Dann den Bräter herausnehmen und abkühlen lassen, bis man die Förmchen herausnehmen kann. 12 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren jedes Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und den Orangen Flan auf Dessertteller stürzen.