



PERFEKTES DESSERT: KÜRBIS FLAN

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: 60 Minuten

200 g Kürbispüree
300 ml Milch
100 ml Sahne
3 Eier
80 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Zimt
1/4 TL Muskatnuss
1/4 TL Ingwerpulver
4 EL Karamellsoße

Zubereitung

Heize den Ofen auf 160 °C vor. Bereite eine Auflaufform oder tiefe Backform vor, in die du die Flan-Förmchen stellen kannst.

Fülle die Form zur Hälfte mit heißem Wasser, um ein Wasserbad zu erstellen.

Vermische das Kürbispüree mit der Milch und der Sahne in einer Schüssel. Füge die Eier, Zucker, Vanilleextrakt, Zimt, Muskatnuss und Ingwerpulver hinzu. Schlage alles gut durch, bis die Masse schön cremig und gleichmäßig ist.

Verteile etwa 1 Esslöffel Karamellsoße auf den Boden jedes Förmchens.

Fülle die Kürbis-Mischung in kleine Flan-Förmchen und stelle diese in das Wasserbad in der vorbereiteten Backform.

Backe den Flan für etwa 45 Minuten.

Lass den Flan etwas abkühlen, bevor du ihn aus dem Wasserbad nimmst und servierst.

Den Flan auf Dessertteller stürzen und optional zusammen mit gebrannten Pekannüssen servieren.

Tipp: Dieses Dessert ist nicht nur unwiderstehlich lecker, sondern auch eine wahre Hommage an den Herbst.

VENJAKOB wünscht Guten Appetit!

Quelle: leckerschmecker.me