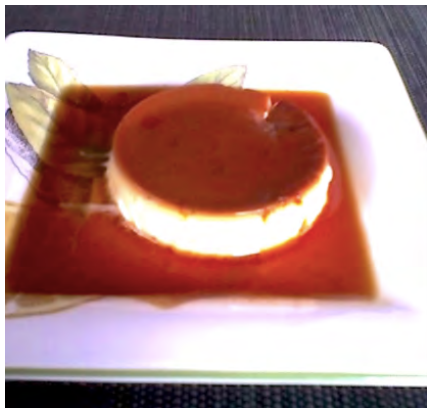


## Crème Caramel



6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 min  
im Backofen: 120 min  
im Kühlschrank: über Nacht

### Zutaten

120 g Zucker (für den Karamell)  
500 ml Milch  
1 Vanilleschote  
3 grosse Eier  
50 g feiner Zucker

### Zubereitung

Backofen auf 130° (Heissluft) vorheizen.

Den Zucker für den Karamell in einem nicht zu schmalen Topf goldbraun schmelzen und 6 Förmchen (150 ml) damit ausgiessen. Etwas drehen, damit auch am Rand Karamell ist. (Ich nehme extra so viel Zucker, damit auch eine schöne Karamellsauce entsteht. Beim Stürzen bleibt oft einiges in der Form zurück.)

Die Vanilleschote auskratzen und die Körnchen in einen Krug o.ä. geben, in den nachher die Milch durchgeseibt wird. (Das mache ich deshalb, damit nicht nachher beim Durchsieben die Vanillekörnchen im Sieb hängen bleiben, sondern im Flan zu sehen sind.)

Die Milch mit der ausgekratzten Schote aufkochen.  
Mindestens einen Liter Wasser aufkochen (je nach Grösse der verwendeten Form für das Wasserbad).

In einer Schüssel die Eier mit 50 g Zucker verrühren und die heisse Milch unter ständigem Rühren langsam zugliessen. Diese Eiermilch durch ein Sieb in den Krug mit den Vanillekörnchen giessen.

Jetzt die Förmchen mit der Eiermilch füllen und in eine grosse Auflaufform oder in die Fettpfanne stellen. Diese auf die zweitunterste Schiene im Backofen stellen, dann das heisse Wasser angliessen, bis die Formen mindestens zur Hälfte im Wasserbad stehen.

60 min bei 130°, dann die Temperatur auf 100° herunterschalten und noch weitere 60 min im Ofen lassen (Heissluft)= 2 Stunden insgesamt.  
Danach die Förmchen aus dem Backofen und aus dem Wasserbad nehmen (Vorsicht, heiss!) und auf Küchenpapier leicht abkühlen lassen.  
Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Creme mit einem spitzen Messer vorsichtig am Rand lösen und mit dem Finger etwas lockern, dann verteilt sich der Karamell rundherum und der Flan lässt sich ganz leicht stürzen.