

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GEBACKENER VANILLE FLAN MIT PASSIONSFRUCHT UND ERDBEEREN

VANILLE FLAN

1 Vanilleschote
 125 ml Milch
 300 ml Schlagsahne
 80 g Puderzucker
 2 Stk. Eiweiss, (Kl. M)

8 STK. Passionsfrüchte

ERDBEER KOMPOTT UND WAN TANS

250 g Erdbeeren
 10 g Puderzucker
 etwas Zitronensaft
 20 g Butter
 100 ml Orangensaft
 3 stk. Wan-Tan-Blätter, (Asia-Laden) oder Strudelteig
 1 Ei schwarze Sesamsaat

Zubereitung

Für den Flan - Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit Milch, Sahne und 70 g Puderzucker in einen Topf geben, aufkochen und beiseitegestellt 30 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Eiweiss mit einer Gabel verschlagen, in die warme Sahne- Milch-Mischung geben und sehr gut verrühren.

Eine ofenfeste Form (ca. 35 x 25 cm) mit einem nassen, doppelt gefalteten Küchenpapier auslegen. 4 ofenfeste Gläser (à 150 ml Inhalt) hineinstellen, Sahnemischung in die Gläser gießen.

So viel kochendes Wasser in die Form gießen, dass die Gläser 2/3 hoch im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 1-1:10 Stunden garen. Form aus dem Backofen nehmen, Gläser im Wasserbad abkühlen lassen.

Passionsfrüchte quer halbieren, Fruchtfleisch mit dem Löffel herauskratzen, mit dem restlichen Puderzucker einmal aufkochen und durch ein feines Sieb streichen.

Abkühlen lassen und abgedeckt kalt stellen. Gläser aus dem Wasserbad nehmen, mit Folie bedeckt 4-5 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

Für das Erdbeerkompott Erdbeeren waschen und klein schneiden. Hälfte der Erdbeeren mit Puderzucker und 1 Spritzer Zitronensaft mit dem Schneidstab fein pürieren und kalt stellen.

20 Minuten vor dem Servieren Flan und Erdbeerpüree aus dem Kühlschrank nehmen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Butter zugeben und unter Rühren schmelzen. Mit Orangensaft ablöschen, auf 3-4 Ei einkochen.

Wan-Tan-Blätter auf die Arbeitsfläche legen, mit Karamell bestreichen und mit etwas Sesam bestreuen. Blätter aufeinanderlegen, im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas 4, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 6 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und längs in 4 Stücke schneiden.

Restliche Erdbeeren mit dem Erdbeerpüree vermengen. Flan mit Passionsfruchtmark beträufeln und mit Erdbeerkompott und Wan-Tan-Streifen servieren.