

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### ZITRONEN-KOKOSFLAN - BEEREN

#### ZUTATEN:

150 gr	Zucker
2 st	Zitronen
3 gr	Eier
125 ml	Rahm
125 ml	Milch
250 ml	Kokosmilch (aus der Dose)
diverse	Beeren, je nach Geschmack

#### ZUBEREITUNG:

Die Hälfte des Zuckers in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Den Zucker in 6-8 feuerfeste Portionenförmchen geben.

Backofen auf 140°C. vorheizen.

Zitronen waschen und die Schale fein abreiben. Eier trennen.

Rahm, Milch, Kokosmilch und die Eigelbe gut vermischen. Das Eiweiss steif schlagen und am Schluss die restlichen 75 gr Zucker einrieseln lassen.

Das Eiweiss vorsichtig unter die Kokosmischung ziehen.

Die Crème vorsichtig in die Förmchen füllen und mit Alufolie fest verschliessen.

Ein Küchentuch auf ein tiefes Blech legen und die Förmchen darauf stellen.

Das Blech in den Ofen schieben und mit heissem Wasser auffüllen. Ideal ist, wenn die Förmchen etwa zu 2/3 im Wasser stehen.

Flan im Ofen etwa 30 Minuten garen.

Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren vorsichtig auf Teller stürzen und mit Beeren ausgarnieren.