



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

ZITRONENFLANS MIT HIMBEER-COULIS



Für 15 kleine Espresso-Tassen

ZUTATEN

für die Flans:

500 ml Milch
100 g Schlagobers
½ zerkleinerte Tonkabohne
1 Ei
2 Eigelbe
50 g Zucker
1 große Bio-Zitrone

etwas Butter für die Form

für das Himbeer-Coulis:

200 g TK-Himbeeren
1 EL Staubzucker
1 TL Zitronensaft

für den Basilikum-Zucker:

2 EL Zucker
5 sehr fein gehackte Basilikum-
blätter

ZUBEREITUNG

Für die Flans Milch, Schlagobers und die zerkleinerte Tonkabohne in einen Topf geben und aufkochen lassen. 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen das Ei, Eigelbe, Zucker und den Zitronenabrieb mit dem Pürierstab gut durchmixen. Die Schlagobersmischung durch ein Sieb dazugeben und alles schaumig aufmixen. Kleine Espressotassen oder Gläschen ausbuttern.

Die Förmchen auf gelochtes Blech stellen, mit der Flanmasse füllen und mit hitzefester Klarsichtfolie abdecken. Die Dampfgarstufe 90°C – je nach Größe und Dicke der Förmchen – ca. 20 – 25 Min. garen. Die Flan-Oberfläche sollte sich elastisch anfühlen und auf Fingerdruck noch leicht nachgeben. Flans aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Wenn man die Flans kalt serviert werden, diese mindestens für 2 Stunden kalt stellen.



ZITRONENFLANS MIT HIMBEER-COULIS

ZUBEREITUNG

Zucker mit gehacktem Basilikum mischen und nochmals gut mit einem Messer zerkleinern.

Flans mit Himbeer-Coulis beträufeln und mit Basilikumzucker bestreuen. Die Flans können so gleich aus den Förmchen gelöffelt werden. Möchte man ein größeres Dessert reichen, können auch normale Kaffeetassen verwendet werden. Die Garzeit verlängert sich dabei um ca. 10–15 Minuten.

Varianten:

Thai-Basilikum verwenden, die Tonka-Bohne durch 2 klein geschnittene Stängel Zitronengras ersetzen. Anstatt mit Zitrone den Flan und das Coulis mit Limette zubereiten.