



PFIRSICH-FLAN

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 700ml Milch
- 100ml Schlagsahne
- 4 Eier
- 6 Eigelb
- 200g Zucker
- Je 1 TL Zitronen- und Orangenschale
- 5 EL Pfirsichlikör
- 1 TL Butter
- 7 Löffelbiskuits
- 3 EL Brandy
- 1 große Dose Pfirsiche
- 2 TL Zitronensaft
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Vanillemark und –schote bei mittlerer Hitze in einem Topf aufkochen, von der Kochstelle nehmen, leicht abkühlen lassen. Eier und Eigelb mit 50g Zucker verquirlen und in die warme Milch rühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und mit Zitronen- und Orangenschale und 2 EL Pfirsichlikör würzen.

Den restlichen Zucker in einem flachen Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Butter unterrühren, bis der Karamell cremig wird. Sofort in eine Terrinenform (1,5l Inhalt) gießen und etwas abkühlen lassen.

Eiermilch auf den Karamell gießen. Löffelbiskuits leicht mit Brandy tränken, nebeneinander in die Eiermilch legen, vorsichtig andrücken. Die Form mit Deckel oder Alufolie verschließen, in eine größere Form stellen. Diese zu 2/3 mit heißem Wasser füllen. Flan im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C 75 Minuten garen. Dann die Alufolie entfernen. Flan 15 Minuten offen weitergaren. Form aus dem Wasserbad nehmen, Flan in der Form abkühlen lassen.

Dosenpfirsiche, 2EL Pfirsichsud, restlichen Likör, Zitronensaft und Puderzucker pürieren. Flan mit dem Messer vom Rand lösen, auf eine Platte stürzen. Mit Pfirsichspalten und –sauce servieren.