KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Orangen Flan mit Zitrone und Zimt

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 6 Personen.

Zutaten

200 ml Saft naturbelassener Orangen, frisch gepresst
4 St. Eier
2 EL Saft naturbelassener Zitronen
1 TL Schale naturbelassener Zitronen
180 g Zucker
Zimt
Karamel
3 EL Saft naturbelassener Zitronen
1 TL Zucker
Servieren mit
Geschlagener Sahne
6 Pudding Förmchen (oder kleine Kaffeetassen)

Zubereitung

Den Ofen auf 150° vorheizen. Eine flache Auflaufform mit etwas Wasser füllen (ein Finger breit) und im Ofen vorwärmen.

Den Orangensaft in einen Napf füllen und mit dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Zitronenschale und -saft dazugeben. Die Eier aufschlagen, gründlich verquirlen und mit dem Saft vermischen, gut verrühren, (nicht schaumig schlagen). Den Zimt beigeben.

In einer kleinen Pfanne, möglichst in einer Ecke, 1 EL Zucker und 3 EL Zitronensaft zu hellem Karamell reduzieren. Sofort jeweils einen kleinen Tropfen in die Pudding-Förmchen geben. Dann die Ei-Saft-Mischung in die Förmchen füllen. Im Wasserbad etwa 20-25 Minuten im Ofen backen.

Pudding bei Zimmertemperatur erkalten lassen, danach mindestens eine Stunde im Kühlschrank aufbewahren. Mit einem spitzen Messer den Rand lösen und den Pudding auf Desserteller stürzen. Eventuell mit geschlagener Sahne servieren, aber auch ohne schmeckt dieser „flan“ außerordentlich köstlich.