



Toastbrot-Flan Rezept für 4 Personen

Toastbrot -Würfel

- 25 g Butter in der Bratpfanne schmelzen.
- 120 g Toastbrot, in Würfel (1 cm) geschnitten, beigegeben.
- 25 g Zucker darüber streuen, anrösten und karamellisieren.

Guss

- 2.5 dl Milch
- 50 ml Rahm
- 2 Vanillestängel, der Länge nach aufgeschnitten, erhitzen.
- 2 Eier, Eigelb
- 2 Zucker
- 30 g Vanillezucker
- 5 g mischen, der Milch beigegeben.

Fertigstellung

- 4 Formen (8 cm Ø x 4 cm hoch) zweimal mit Butter ausstreichen, mit Zucker austreuen. Brotwürfel, karamellisiert,
- 25 g in die Formen einlegen, mit Guss
- 80 ml einfüllen, im Backofen bei 160 °C
- 25 Minuten anziehen lassen, kühl stellen, ausformen und mit Früchtekompott servieren, z.B. mit Wein-Zwetschgen

Tipp : Zwetschgen als Begleiter

Rotwein-Zwetschgen

- 2.5 dl Rotwein
- 1.5 dl Orangensaft
- 1.5 dl Portwein
- 125 g Zucker
- 15 g Vanillezucker mischen und mit 1 Anissterne, 2 – 3 Nelken, Zimt erhitzen.
- 1.5 kg Zwetschgen, halbiert, entsteint, im Sud, je nach Reifegrad ziehen lassen



Tradition geniessen