

Orangenflan

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Eine Variation des Crème brûlée

Zutaten

- 1 / 2 l Milch
- 1/2 l Sahne
- Je eine ½ abgeriebene Orange und Zitrone
- 200 g Zucker für den Crème
- 4 cl Orangenlikör Grand Marnier
- 10 Eigelbe
- Mark von zwei Vanilleschoten
- 10 - 20 g brauner Zucker zum gratinieren

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Milch mit und ausgekratzte Vanillestange, dem Vanillemark zunächst aufkochen.

Schritt3

Die Eigelbe, der Zucker, sowie die abgeriebenen Orangen - Zitronenschale schaumig rühren. Die heiße Milch dazu geben und auf dem Feuer zur „Rose“ bringen, cremig werden lassen, ohne zu kochen.

Schritt4

Mit 4 cl Orangenlikör versetzen, in flache Portionsschälchen abfüllen und 2 - 3 Stunden erkalten lassen.

Schritt5

Gleichmäßig mit braunem Zucker bestreue und mit einem

Schritt6

Haushalts - Bunsenbrenner appetitlich braun und knusprig karamellisieren. (So dass eine leichte Kruste entsteht)

Schritt7

Geht auch unter den glühenden Grillstäben des Backofens

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, leicht, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangenflan/>