© EMF Verlag/ Klara & Ida

Flan parisien mit Erdbeersauce

Flan parisien gehört für uns fest zu einem Paris-Besuch. Ob am Nachmittag oder als Nachtisch: Eigentlich passt diese Köstlichkeit zu jeder Tageszeit und ist zum Glück in der „Stadt der Liebe“ fast überall zu bekommen.

Für 4 Portionen

1 Lage Blätterteig (aus dem Kühlregal, in der Größe eines Backblechs)
750ml Milch
1 Vanilleschote
80g Stärkemehl
90g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (Größe M)

Für die Erdbeersauce:
150g Erdbeeren
1 Päckchen Vanillezucker
2EL Puderzucker

Außerdem:
1 Springform (26cm Ø)
Butter für die Form

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Springform ein fetten, den Blätterteig auf die Größe der Form zuschneiden (inkl. 3 cm Rand) und die Form mit dem Blätterteig auslegen.

Milch in einen Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen, beides zu der Milch geben, diese erhitzen und 10 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Dabei umrühren, um ein Anbrennen der Milch zu vermeiden.

Quelle: **Paris - Je t'aime. Das Frankreich-Kochbuch**. Svenja Mattner-Shahi / Britta Welzer. EMF Verlag. ISBN 978-3-7459-1905-9

Stärkemehl, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander vermengen. Eier hinzugeben und mit einem Schneebesen unterrühren.

Vanilleschote aus der Milch nehmen, diese nach und nach in die Mehl-Zucker-Ei-Mischung gießen und alles miteinander vermengen. Die Mischung zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze so lange kräftig rühren, bis die Masse einzudicken beginnt, dann auf den Blätterteigboden streichen.

Im heißen Ofen (Mitte) 50 Minuten backen, anschließend im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen, da der Flan erst dann vollständig erhärtet.

Für die Sauce die Erdbeeren waschen, von den Stielansätzen befreien und halbieren. Mit Vanillezucker und Puderzucker in einen Topf geben und 5–10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Anschließend kurz abkühlen lassen und glatt pürieren.

Erdbeersauce zum Flan servieren.

Quelle: **Paris - Je t'aime. Das Frankreich-Kochbuch**. Svenja Mattner-Shahi / Britta Welzer. EMF Verlag. ISBN 978-3-7459-1905-9