

Flan Caramel (*aus Mexiko*)

pudding

400ml Kokosmilch in einen Topf geben und
3 EL Rohrzucker, und
2 TL Vanille hineinrühren und aufkochen.
¼ TL Salz mit
4-5 TL Stärke anrühren und langsam in den Topf geben. 5-7 Minuten unter
4 TL Wasser Rühren köcheln lassen, bis es eindickt. Währenddessen

Karamell

60g Rohrzucker und
2-3 EL Wasser in einen Topf geben und verrühren. Erhitzen und dabei alle paar Minuten rühren. Unter Beaufsichtigung köcheln lassen, da es schnell braun wird. Wenn das Karamell die richtige Farbe angenommen hat, schnell 1 TL in jede Form (*ca. 180ml*) geben und für 1-2 Minuten stehen lassen (*Es beginnt sofort zu härten*).

Den Pudding in die Förmchen aufs Karamell geben und mit Folie bedecken. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Um den Flan aus ihren Förmchen zu lösen, ein Messer an den Seiten entlangführen, die Förmchen für 10-15 Sekunden in heißes Wasser halten und auf einem Teller umdrehen.

Ergibt: 2 Förmchen (180ml)
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten