

Rezept

Flan Napolitano – mexikanische Karamellcreme

Ein Rezept von Flan Napolitano – mexikanische Karamellcreme, am 18.12.2025

Zutaten

50 g	Zucker	400 ml	Kondensmilch
340 g	gezuckerte Kondensmilch	4	Eier (M)
200 g	Frischkäse	1 EL	Vanilleextrakt

Außerdem

Tarteform (26 cm Durchmesser)	50 g	Beeren (z. B. Erdbeeren und Brombeeren)
-------------------------------	-------------	---

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 13 g F, 15 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf unter Rühren erhitzen und goldbraun karamellisieren lassen. Den Karamell in eine Tarteform gießen und durch Schwenken Boden und Rand gleichmäßig damit überziehen.
2. Die beiden Kondensmilchsorten, Eier, Frischkäse und Vanilleextrakt verrühren. Die Eiercreme in die Form gießen. Die Form mit Alufolie bedecken und am Rand gut andrücken.
3. Ein tiefes Backblech mit heißem Wasser füllen und die Form hineinstellen. Die Creme im Wasserbad im Ofen (Mitte) in 1 Std. 30 Min. stocken lassen. Den Herd ausschalten, die Klappe öffnen und die Creme im Herd abkühlen lassen (das dauert ca. 1 Std.). Anschließend die Creme im Kühlschrank mind. 1 Std. ruhen lassen.
4. Vor dem Servieren die Beeren putzen, waschen, trocken tupfen, Erdbeeren nach Belieben in Scheiben schneiden. Die Karamellcreme in Stücke schneiden und die Beeren darauf verteilen.