

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.