

Rezept

Französisches Crème caramel

Ein Rezept von Französisches Crème caramel, am 11.06.2026

Zutaten

1 dicke, fleischige Vanilleschote	1/4 l Milch
250 g Sahne	140 g Zucker
3 Eier (Größe M)	2 Eigelb (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschlitzen und aufklappen, Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Beides mit Milch und Sahne in einen Topf geben. Aufkochen, neben dem Herd kurz nachziehen lassen.
2. Sechs ofenfeste Portionsförmchen (je etwa 200 ml Inhalt) nebeneinander in eine Auflaufform stellen. 80 g Zucker in einem Topf mit 2 EL Wasser bei starker Hitze flüssig und karamellbraun werden lassen. Nicht umrühren! Karamell in den Portionsförmchen verteilen.
3. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen (erst später einschalten: 130 Grad Umluft). Die Vanilleschote aus der Milchmischung fischen. Eier, Eigelbe, Milch und restlichen Zucker gründlich miteinander verquirlen. Vorsichtig auf den Karamell in den Förmchen gießen.
4. Jetzt so viel kochend heißes Wasser in die Auflaufform füllen, dass die Portionsförmchen zu zwei Drittel ihrer Höhe darin stehen. In den Ofen (unten) schieben und die Masse etwa 45 Minuten garen, bis sie fest ist. Abkühlen lassen, dann vor dem Servieren mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren einen Dessertteller oder ein Schälchen umgedreht auf jeden Flan setzen. Beides mit Schwung umdrehen und den Flan so auf den Teller oder in das Schälchen stürzen.