

Rezept

Schokoflans mit Feigensauce

Ein Rezept von Schokoflans mit Feigensauce, am 27.04.2024

Zutaten

200 ml Milch	200 g Sahne
je 50 g Zartbitter- und Vollmilchschokolade	50 g Amarettini
2 Eier (Größe M)	2 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker	250 g Feigen (etwa 6 Stück)
50 ml roter Portwein oder Sherry (ersatzweise Wasser und 1 TL Zitronensaft)	1 EL Honig
	2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 557 kcal

Zubereitung

1. Für die Flans Milch und Sahne in einem Topf warm werden lassen. Schokolade in Stücke brechen, in die heiße Sahnemilch legen und darin schmelzen lassen. Dann lauwarm abkühlen lassen.
2. Inzwischen Amarettini in einen Plastikbeutel füllen. Mit dem Nudelholz darüberrollen, bis die Kekse fein zerbröseln.
3. Backofen auf 150 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 130 Grad). Eier, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts hell und schaumig schlagen. Schokomilch unterrühren, dann die Amarettinibrösel.
4. Vier hitzefeste Förmchen (je etwa 1/4 l Inhalt) mit der Schokomasse füllen. Fettpfanne des Backofens etwa 3 cm hoch mit heißem Wasser füllen. Förmchen hineinstellen, Flans im Ofen (Mitte) etwa 1 Stunde garen, bis sie fest sind. Abkühlen lassen.
5. Für die Sauce Feigen waschen, Stiele abschneiden. Die meisten Feigen müssen nicht geschält werden. Nur wenn die Schale sehr dick ist, muss das sein. Die Feigen würfeln und mit Wein oder Sherry einmal aufkochen, dann abkühlen lassen. Mit Honig und Zitronensaft abrunden.
6. Die Flans mit einem Messer vom Rand der Förmchen lösen. Dessertschälchen auf die Formen legen, beides zusammen umdrehen und jeden Flan ins Schälchen rutschen lassen. Mit Sauce garnieren.