

Rezept

Ziegenfrischkäse-Flan mit Lavendelgelee

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse-Flan mit Lavendelgelee, am 27.04.2024

Zutaten

8	Eigelb	3 EL	Zucker
150 g	Ziegenfrischkäse	400 g	Sahne
2	Vanilleschoten	200 ml	Weißwein
1 EL	getrocknete Lavendelblüten (Bioladen)	2 Blatt	weiße Gelatine
1 EL	Lavendelhonig		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 ofenfeste Gläser à 120 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelbe, Zucker, Ziegenfrischkäse und Sahne in den Mixer geben. Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und dazugeben. Alles durchmischen.

2. Die Gläschen in eine ofenfeste Form stellen, die Sahnemischung einfüllen. Für das Wasserbad so viel heißes Wasser in die Form gießen, dass die Gläschen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Die Flans im Backofen (Mitte, keine Umluft) ca. 25 Min. stocken lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und zugedeckt mindestens 2 Std. kalt stellen.

3. Wein und Lavendelblüten in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 20 Min. ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Den Lavendelwein durch ein Sieb gießen (Blüten wegwerfen), wieder erwärmen und den Honig dazugeben. Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Lauwarm abkühlen lassen und auf den Flans verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.