

Whisky-Flan

Zubereitung im Dampfgarer:

1. Eier mit Puderzucker, Vanillinzucker und Speisestärke cremig schlagen.
2. Whisky-Cream und Milch unterrühren.
3. Die Masse in die eingefetteten Förmchen verteilen, auf den Rost stellen und garen.
4. Die Förmchen etwas auskühlen lassen, dann auf Dessertteller stürzen.

Als Dekoration und Ergänzung passen gegarte Pflaumen- oder Birnenhälften.

Einstellung: Garen Universal
Temperatur: 100°C
Zeit: 8 Minuten

Das brauchen Sie:

4 Eier
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 TL Speisestärke
100 ml Whisky-Cream
500 ml Milch
Butter zum Einfetten