Passionsfrucht Flan

Der Passionsfrucht Flan ist ein himmlisches Dessert für ein Festtagsmenü. Das wunderbare Rezept wird gerne zur Adventszeit zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

100 g	Zucker
3 EL	Wasser
0.5 TL	Frischen Zitronensaft
5 Stk.	Passionsfrüchte
3 Stk.	Eier
60 g	Zucker
300 ml	Schlagobers
1 Stk.	Vanilleschote
4 Stk.	Formen (ofenfest ca. 150 ml)

Zubereitung

1. Für den **Passionsfrucht Flan** die Früchte halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und durch ein Sieb streichen.

2. Das Wasser, Zucker und Zitronensaft in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, zu einem hellbrauner Karamell köcheln lassen.

3. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und 2 Esslöffel Passionsfruchtsaft zugeben. Weiter köcheln lassen bis ein Sirupartige Masse entsteht. In die vorbereiteten Formen füllen.

4. Die Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Schlagobers und 2 Esslöffel Passionsfruchtsaft, das ausgekratzte Vanillemark aufkochen. Unter Rühren mit einem Schneebesen zur Eimasse geben und in die Förmchen leeren. Einzeln mit Alufolie abdecken.

5. Die Förmchen in eine Ofenfeste Form stellen, bis zu zwei Drittel der Höhe der Förmchen mit Wasser füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C zirka 40 Minuten im Wasserbad garen.

6. Vom Ofen nehmen auskühlen lassen und für mindestens 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank kühlen lassen.

7. Den Passionsfrucht Flan mit einer Messerspitze vorsichtig vom Rand lösen und auf ein Teller stürzen.

Tipp

Den köstlichen Flan mit Kerne der Frucht oder anderen Beeren und Minze Blatt dekorieren.