

Rezept des Monats Sept. 2015

Weltladen Balingen

# Zimt-Flan

Nachtisch



<u>Zimt-Flan</u>		Weltladen Balingen
Zutaten :	200g Zucker (WL) 1TI gem.Zimt (WL) 200 Edelbitterschokolade (WL) 300g Schmand Cayennepfeffer (WL) 6 Eier 200ml Milch	
Für 10 Personen		
So geht's :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zucker in einem Topf zu einem hellbraunem Karamell schmelzen. Zimt untermischen und kurz abkühlen lassen. In kleine gefettete Souffleeformen geben (ca. 1 TL)</li> <li>2. Schokolade hacken und mit dem Schmand unter rühren bei mittlerer Hitze erwärmen. Eine kräftige Prise Cayennepfeffer untermischen. Eier und Milch verquirlen. Schokoladenschmand unterheben und auf den Karamell gießen.</li> <li>3. Die Förmchen bei 150°C in der Saftpfanne mit Wasserbad (zur Hälfte der Förmchen) ca. 45 Min. garen. In der Form abkühlen lassen.</li> <li>4. Nach Belieben stürzen oder so auslöffeln</li> <li>5. Mit frischen oder marinierten Früchten servieren.</li> </ol>	