

# Caramelköpfli im Glas

5.5 dl = 18 hitzebeständige Gläser à 5 cl Inhalt



200 g Zucker  
2 EL Wasser

In einer Pfanne schmelzen, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.

1 dl heisses Wasser

Den Caramel ablöschen, aufkochen, in die Gläser giessen.

3 Eier  
2 EL Zucker  
1 Paket Vanillezucker

In einer Schüssel gut mischen.

4 dl Milch

Die Milch in der gleichen Pfanne erhitzen. Der Rest des Caramels gibt der Milch zusätzlich Aroma. Die heisse Milch unter ständigem Rühren über die Eiermasse giessen. Durch ein Sieb in einen Massbecher giessen. Flüssigkeit in die Gläser verteilen.

## Kochzeit:

- Im Kombi-Steamer:

Bei 90° während 20 Minuten, mit Frischhaltefolie zugedeckt, damit kein Wasser in die Gläser gerät.

- Im Backofen:

Die Formen in eine Gratinform stellen. Mit heissem Wasser umgiessen, so dass die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen. Mit einem zweiten Blech bedecken.

Bei 160° C während 30 bis 40 Minuten garen.

Garprobe: mit einer Nadel einstechen. Wenn sie trocken bleibt, sind die Flans gar.

## Haltbarkeit:

3 bis 4 Tage zugedeckt im Kühlschrank bei 5°C