



Besser essen.
Besser leben.

Butterkeks Flan

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⏱ 8 Minuten 🍴 einfach

Zutaten

70 g [Zucker](#)
70 g Butterkekse
250 ml [Milch](#)
125 ml gezuckerte Kondensmilch
2 Stck. [frische Eier](#)
120 g [Zucker](#)



Zubereitung

Karamell

1. 70g Zucker in die Softerea-Schale schütten. Die Softerea-Schale auf die Navigeno stellen und die Navigeno auf Stufe 6 schalten. Sobald der Zucker Goldbraun geworden ist, die Softerea-Schale von der Navigeno nehmen. Wichtig, das Karamell muss ein bisschen abkühlen.

Flan

2. Butterkekse in den Quickcut geben und fein machen. Anschließend Milch, gezuckerte Kondensmilch, Eier und 50g Zucker hinzugeben. Danach alles gut durchmischen.

3. Die Masse mithilfe eines Löffels in die Softerea-Schale geben. Anschließend ein halbes Glas Wasser in den Topf geben und die Softerea-Schale in den Topf hineinlegen. Den Secuquick auf den Topf legen und verschließen. Danach die Navigeno auf Stufe "A" stellen und den Audiotherm auf 8 Minuten einstellen und auf das "Turbo" Fenster drehen.

4. Nach Ablauf der Zeit, die Softerea-Schale aus dem Topf nehmen und für 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Ränder mithilfe eines Messers lösen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Quick Cut



Navigenio



Topf 20cm 4.5l



Softiera-Schale 20cm