

## Joghurt Flan

### Zutaten für 4 Pers.

150	g	Zucker	
75	g	Wasser	Zucker mit dem Wasser zu einem Sirup einkochen, aber nicht karamellisieren! Sirup unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
3		Eier	Eier nach und nach unter den Sirup rühren.
1	Beutel	Vanillezucker	Beigeben.
300	g	Joghurt, nature	Unter die Eimasse heben.
1		Zitrone	Schale abreiben und unter die Masse rühren. Masse in Portionenförmchen oder in eine grosse Form geben und im Wasserbad bei 180°C ca. 40 Minuten pochieren. Flan in der Form abkühlen lassen. Den Flan in den Portionenförmchen ohne zu Stürzen servieren. Flan in der grossen Form auf eine Platte stürzen und Portionen schneiden.
<b>Tipp</b>			Flan zum Servieren mit etwas Karamellsauce übergiessen.



© CBB-Küche