

# Marmorierter Vanille-Kaffee-Puddingkuchen

## Ingrédients

- 60 g weiche Butter
- 90 g Puderzucker
- 30 g Mandelpulver
- 1 Ei
- 160 g Mehl T55
- 50 g Maisstärke
- 1 Vanilleschote
- 400 g flüssige Sahne
- 400 g Vollmilch
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 150 g Rohrzucker
- 60 g Maisstärke

## Préparation

1. Und ja, noch ein Flan!
2. Aber eine extrem cremige Version dank einer stärkeren, aber kürzeren Backzeit, die ich mit Vanille und Kaffee parfümiert habe.
3. Natürlich können Sie das Rezept zu 100 % mit Vanille oder 100 % mit Kaffee oder auch mit Orangenblütenwasser herstellen. Einzige Anweisung: Überspringen Sie das Vorbacken des Teigs nicht, um zu vermeiden, dass der Teig nicht durchgebacken ist, da der Flan nur wenige Minuten im Ofen verbringt.
4. Zutaten: Ich habe den Kaffeeextrakt & die Vanille von Madagaskar Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate-Link).
5. Mandelpulver.
6. Fügen Sie das Ei hinzu.
7. Zum Schluss das Mehl und die Maisstärke einarbeiten, ohne den Teig zu stark zu bearbeiten.
8. Lassen Sie den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen, dann ausrollen und in einen gebutterten Ring von 18 cm Durchmesser und 6 cm Höhe setzen.
9. Den Teigboden für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank oder sogar ins Gefrierfach stellen.
10. Dann den Teig mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C 20 Minuten vorbacken.
11. Vanilleschote.
12. In der Zwischenzeit das Ei, das Eigelb, den Zucker und die Maisstärke verquirlen.
13. Die heiße Flüssigkeit unter Rühren über die Eier gießen und alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren bis zur Verdickung kochen.
14. Vom Herd nehmen und die Creme in zwei gleiche oder ungleiche Teile teilen; je nach Geschmack können Sie die Vanille-Kaffee-Kombination halb / halb, ein Drittel / zwei Drittel oder anders machen.
15. Zu einem der beiden Teile Kaffeeextrakt (oder alternativ löslichen Kaffee) hinzufügen, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist.
16. Die beiden Cremes mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
17. Wenn die Cremes lauwarm sind, abwechselnd in den vorgebackenen Tortenboden geben, um einen Marmoreffekt zu erzielen.
18. Backen: Heitzt den Ofen auf 200°C vor und backt den Flan 15 bis 20 Minuten, je nachdem, ob Sie den Flan

mehr oder weniger cremig möchten.

19. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen und genießen!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)