

Flankie Lebkuchen

Ingrédients

- 85g weiche Butter
- 50g Muscovado-Zucker
- 50g Zucker
- 25g Ei (1/2 geschlagenes Ei)
- 150g Mehl
- 3g Backpulver
- 120g Zartbitterschokoladenstückchen
- 1 Vanilleschote
- 400g flüssige Sahne mit 35% Fett
- 400g Vollmilch
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 170g Rohrzucker
- 40g Maisstärke
- 20g Mehl
- 30g Butter

Préparation

1. Ich bin zurück mit einem herbstlichen, cremigen und duftenden Flan!
2. Wie oft habe ich mich an dem Rezept für die Vanilleflan-Masse von Julien Delhome orientiert, dem besten Flan in meinen Augen, und habe einfach Gewürze für Lebkuchen hinzugefügt, um eine saisonale Version zu kreieren. Und für mehr Genuss (und Schnelligkeit) habe ich mich entschieden, als Basis einen Cookie-Teig mit Schokoladenstückchen zu machen.
3. Natürlich können Sie den Teig mit Zimt aromatisieren oder einen Teil des Mehls durch Kakaopulver ersetzen, um etwas Abwechslung zu schaffen, oder die Schokoladenstückchen nach Ihrem Geschmack variieren.
Material :Kreis 18cmPerforierte PlatteZutaten :Ich habe die Vanille Norohy und die Schokoladenstückchen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Zuckern.
5. Fügen Sie dann das Ei hinzu, gefolgt von Mehl und Backpulver.
6. Beenden Sie mit den Schokoladenstückchen.
7. Dann rollen Sie den Cookie-Teig in einen gefetteten Kreis aus, der auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech liegt.
8. Stellen Sie den Kreis für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
9. Lebkuchengewürzen erhitzen.
10. Wenn möglich, lassen Sie es einige Minuten oder länger abgedeckt ziehen.
11. Schlagen Sie die Eigelbe, das Ei und den Zucker, fügen Sie dann die Maisstärke und das Mehl hinzu und schlagen Sie erneut.
12. Gießen Sie dann die heiße Milch/Sahne-Mischung unter ständigem Rühren hinzu und geben Sie alles zurück in den Topf.
13. Lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis zum Kochen eindicken.
14. Vom Herd nehmen und die Butter hinzufügen.
15. Gut vermischen.
16. Gießen Sie die Sahne auf den Cookie und fahren Sie sofort mit dem Backen fort.

17. Backen : Backen Sie den Flan 25 Minuten lang im vorgeheizten Ofen bei 180°C.

18. Lassen Sie ihn 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen und dann 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank, bevor Sie sich verwöhnen lassen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com