

Spekulatius-Puddingkuchen (ohne Ei)

Ingrédients

- 250g Spekulatius
- 90g Butter
- 1 Prise Salz
- 500g Vollmilch
- 500g Sahne mit 30 oder 35% Fett
- 55g Maisstärke
- 10g Mehl
- 80g Zucker
- 280g Spekulatius-Creme

Préparation

1. Das war lange her, ein neuer Flan!
2. Diesmal mit Spekulatius-Geschmack, und wenn Sie möchten, können Sie auch etwas Zimt hinzufügen, um den Geschmack zu verstärken.
3. Das Rezept ist völlig ohne Eier, inspiriert hat mich das Flan-Rezept von Karim Bourgi.
4. Die Textur ist etwas weniger cremig als bei einem üblichen Flan, aber das Fehlen von Eiern macht ihn auch leichter. Material: Perforiertes Backblech 18cm Ring Zutaten: Ich habe die Spekulatius-Creme von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf das gesamte Sortiment (nicht affiliert).
5. Zubereitungszeit: 35 Minuten + 1h10 Backzeit + Abkühlung Für einen Flan von 18cm Durchmesser und 6cm Höhe: Der rekonstruierte Spekulatius: Spekulatius Butter 1 Prise Salz Mixen Sie die Spekulatius und fügen Sie die geschmolzene Butter und das Salz hinzu.
6. Verteilen Sie die erhaltene Mischung im mit Backpapier ausgelegten Ring und drücken Sie den Boden und die Ränder gut fest.
7. Backen Sie für 10 Minuten bei 180°C.
8. Die Spekulatius-Creme: Vollmilch Sahne mit 30 oder 35% Fett Maisstärke Mehl Zucker Spekulatius-Creme Zimtpulver (optional) Erwärmen Sie die Milch mit der Sahne (und dem Zimt, wenn Sie welchen hinzufügen).
9. Separat die Maisstärke und das Mehl mischen, dann nach und nach die heiße Flüssigkeit darauf gießen und gut mischen.
10. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
11. Vom Herd nehmen und die Spekulatius-Creme hinzufügen.
12. Rühren Sie die so erhaltene Creme, bis kein Dampf mehr entweicht, dann den Zucker hinzufügen und erneut mischen.
13. Decken Sie die Creme ab und kühlen Sie sie im Kühlschrank, dann gießen Sie sie in die Form.
14. Backen Sie für 50 bis 55 Minuten bei 170°C und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn genießen!