



# Orangen - Flan mit Pistaziensahne

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Eine schnelle, einfache Variante, erfrischend fruchtig und leicht

## Zutaten

- Für den Orangen - Flan:
  - 4 EL Orangensaft und etwas Abrieb
  - Etwas Zitronenabrieb
  - 3 EL Orangen Konfitüre
  - 1 El Honig
  - 100 g Zucker
  - 1 Prise Salz
  - 4 ganze Eier
  - 250 g Sahne
  - 300 ml Milch
- 1 unbehandelte Orange
- Für den Pistazienschaum:
  - 40 g Pistazien, gehackt
  - 1 Becher geschlagene Sahne
  - Etwas Puderzucker
  - Etwas Grand Manier

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Orangen - Flan:

### Schritt2

Die Orangen Konfitüre mit dem Honig, dem Zucker, Orangensaft und Abrieb verrühren, einmal kurz "aufstoßen lassen.

### **Schritt3**

Die Milch und die Sahne dazu geben und die Eier verrühren.

### **Schritt4**

Ev. durch ein Küchensieb passieren, in den Portionsförmchen verteilen.

### **Schritt5**

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen und das tiefe Backblech 1 - 2 cm mit heißem Wasser füllen.

### **Schritt6**

Förmchen hinein geben und bei 170 ° C etwa 40 min. stocken, garen lassen, danach gut auskühlen, gelieren lassen, stürzen.

### **Schritt7**

Die Pistaziensahne:

### **Schritt8**

Die geschlagene Sahne mit Puderzucker süßen und mit Grand Manier abschmecken, die gehackten Pistazien unterheben.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

1 - 2 Orangen schälen und in recht dünne Scheiben schneiden. Kreisrund auf einem kalten Dessertteller auslegen, darüber den gestürzten Flan anrichten.

### **Schritt11**

Einen "üppigen" El Pistaziensahne dazu setzen und mit einem grünen Melisseblättchen servieren.

**Tags:** erfrischend fruchtig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-flan-mit-pistaziensahne/>