

## Flan mit Orangen

Zutaten	für den Flan	für 8 Personen	für den Kompott
1 L	Sahne		
1	Zitronen, unbehandelt		5 Orangen
100 g	Zucker		1 Vanilleschote
1	Zimtstange		100 g Zucker
2 TL	Zitronenaroma		4 EL Sherry, trocken
8	Eigelbe		
2	Eier		

### Zubereitung

- **Für den Flan** die Zitronenschale mit einem Sparschäler in sehr dünnen Streifen abschälen.
- Zucker mit Sahne, Zitronenschale und Zimtstange aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen.
- Durch ein Sieb gießen, Zitronenaroma, Eigelb und Eier dazugeben und mit dem Schneidstab gut durchmischen.
- Eine Saftpfanne mit Wasser füllen und auf der untersten Schiene im Backofen bei 140 Grad vorheizen.
- Die Flanmasse bis zum Rand in 8 ofenfeste Förmchen (à 150 ml Inhalt) gießen. Förmchen in das Wasserbad stellen, 90 Minuten garen. Eventuell nach 60 Minuten abdecken. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Folie bedeckt kalt stellen.
- **Für das Kompott** aus 2 Orangen den Saft auspressen.
- Restliche Orangen mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen waagrecht in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer flachen Arbeitsschale verteilen.
- Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen.
- Zucker mit Orangensaft, **150 ml Wasser**, Vanillemark und -schote aufkochen, dann stark sirupartig einkochen. Sirup abkühlen lassen
- Mit Sherry würzen und über die Orangenscheiben gießen. Mindestens 2 Stunden marinieren.
- Flan aus den Förmchen stürzen. Dafür mit einem Messer zwischen der Masse und dem Förmchenrand entlangfahren, dann die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und auf kleine Teller stürzen. Mit Orangen und Sirup servieren.