

# Flan en cóctel de fruttas

gebackene Vanillecrème mit Früchten



## Zutaten:

1 Paket	<i>Vanillepudding</i>
3 Teelöffel	<i>Maisstärke</i>
¼ Teelöffel	<i>Zimt</i>
2 Teelöffel	<i>Rum o.ä. (Rumaroma)</i>
1 Dose	<i>Fruchtcocktail</i>
1 Paket	<i>Kekse oder Biscuits</i>
1 Paket	<i>Zucker</i>



## Zubereitung:

1. den Vanillepudding nach Anleitung fertig stellen
2. Nach dem Abkühlen mit der Maisstärke vermischen
3. Zimt und Rum oder Rumaroma hinzufügen
4. den Inhalt des Fruchtcocktails in eine Sei geben und gut abtropfen lassen
5. die Kekse oder Löffelbiscuits zerbröseln
6. den Zucker in einer Pfanne karamellisieren
7. eine Auflaufform mit kaltem Wasser ausspülen
8. die Früchte mit etwas Maisstärke mischen
9. anschließend unter die Vanillecrème heben
10. den karamellisierten Zucker in den vorbereitete Auflaufform geben
11. etwas von dem karamellisierten Zucker zurückhalten
12. die Vanillecrème in die Auflaufform geben
13. die Keksbrösel darüber streuen, sodass eine feste Schicht entsteht
14. den restlichen Zuckerkaramell darüber träufeln
15. ein paar Butterflöckchen darübergerben
16. im Backofen bei mittlerer Hitze solange backen, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist
17. die Backform herausnehmen und auf eine Servierplatte stürzen
18. den Flankuchen abkühlen lassen und anschließend, zum Servieren in Scheiben schneiden
19. eventuell etwas Sahne und Cocktailkirschen zur Verzierung verwenden