

Kokosflan

Zutaten

3	Eier
3 EL	Kokosraspel
400 ml	Kokosmilch
4 EL	Rohrzucker
1/2 Stück	Limette

Zubereitung

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und leicht verquirlen.

In einem Topf die Kokosmilch mit dem Zucker und dem Saft von einer halben Limette aufkochen. Das Ganze etwas abkühlen lassen und vorsichtig mit den geschlagenen Eiern vermischen.

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten.

Ein Dampfkorb mit Backpapier auslegen und mit einem Metallspieß eine Löcher in das Backpapier stechen. Die Kokosmilch Mischung in kleine Gläser oder Fröschen abfüllen, in den Dampfkorb stellen und zugedeckt über leicht kochendem Wasser 30 Minuten garen.

Die Flans herausnehmen und abkühlen lassen. Anschliessend mit den gerösteten Kokosraspeln bestreut servieren.

* Im Backofen 110-150 Grad, auf Wasserbad, ca. 40 Minuten garen.