

# Eierlikör-Flan mit Verpoorten Original und Erdbeeren

## Zutaten

Für 4 kleine Förmchen (10 cm Durchmesser)

200 ml Milch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 ml Sahne  
75 g Puderzucker  
3 Eier  
2 Eigelb  
100 g Erdbeeren  
4 TL Zucker zum Ausstreuen der Förmchen

Variante mit Erdbeersauce

150 g Erdbeeren  
20 g Zucker  
30 ml Grand Marnier



## Zubereitung

Den Ofen auf 150°C vorheizen.

Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Sahne, Puderzucker, Eier und Eigelbe in eine Schüssel geben und solange verrühren, bis keine Eigelbspuren mehr sichtbar sind.

Ofenfeste Förmchen (ca. 10 cm Durchmesser) mit etwas Zucker ausstreuen und in eine Auflaufform stellen. Flan-Masse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Auflaufform zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen, Förmchen etwa 45 Minuten backen und auskühlen lassen.

100 g Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Eierlikör-Flan aus den Förmchen auf Dessertteller stürzen. Erdbeerscheibchen mit der Spitze nach oben rund um den Eierlikör-Flan setzen.

Wer es besonders lecker und fruchtig mag, kann zu unserem Eierlikör-Flan noch eine leckere Erdbeersauce zubereiten. Hierfür einfach 150 g Erdbeeren mit 20 g Zucker und 30 ml Grand Marnier pürieren und zum Eierlikör-Flan mit VERPOORTEN ORIGINAL servieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Flan mit Verpoorten Original und Erdbeeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (10/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de