Birnen-Flan

Das Rezept vom Birnen-Flan ist ein gelungener Nachtisch für alle Birnen-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

2 Stk.	Birnen (große)
2 Stk.	Eier
30 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
150 ml	Milch
Nach Belieben	Butterflocken
Nach Belieben	Schokoladenraspeln (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für den Birnen-Flan den Ofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen und die Birnen waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

2. Dann die Eier mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker einige Minuten dick-schaumig rühren. Danach die Milch hinzufügen und kurz unterrühren.

3. Nun die Birnenwürfel in eine eingefettete mittlere Auflaufform geben und die Eiermilch drüber gießen.

4. Jetzt noch mit ein paar Butterflocken belegen und dann im Ofen ca. 40 Minuten backen. Sollte der Flan beim Backen zu dunkel werden, sollte man ihn mit etwas Alufolie/Backpapier

abdecken. Zum Schluss den Birnen-Flan auskühlen lassen und vor dem Servieren noch mit Schokoraspeln verzieren.

Tipp

Der Birnen-Flan schmeckt auch mit etwas Zimt und Zucker an Stelle von Schokoladenraspeln.