

# 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.        | <a href="#">Birnen</a> (große)      |
| 2 Stk.        | <a href="#">Eier</a>                |
| 30 g          | Kristallzucker                      |
| 1 Packung     | <a href="#">Vanillezucker</a>       |
| 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.