

Rezept

Birnen-Flan

Ein Rezept von Birnen-Flan, am 17.04.2024

Zutaten

800 g Birnen	3 EL frisch gepresster Zitronensaft
200 g Zucker	60 g Butter
120 g Vollkorn-Butterkekse	½ TL Zimtpulver
2 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen	750 ml Milch
2 Eier (M)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, achteln, entkernen. 300 ml Wasser mit Zitronensaft und 25 g Zucker aufkochen. Die Birnen darin zugedeckt in 3-5 Min. bissfest dünsten. Den Topf vom Herd nehmen, die Birnen ca. 30 Min. ziehen lassen.
2. Die Butter schmelzen. Die Kekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerkrümeln. Mit Butter und Zimtpulver mischen. Boden der Form mit Backpapier auslegen, Krümel darauf fest andrücken. Birnen herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungsangabe einen Vanillepudding zubereiten. Etwas abkühlen lassen, dann die Eier unterrühren.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Drei Viertel der Vanillecreme auf den Boden streichen, mit Birnen belegen und die übrige Creme darauf verteilen. Den Flan im Backofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.