

Rezept

Schwedischer Mandel-Apfel-Flan

Ein Rezept von Schwedischer Mandel-Apfel-Flan, am 27.04.2024

Zutaten

4 mittelgroße Äpfel	50 g Mehl
200 g Sahne	150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	150 g gehackte Mandeln
Zimtpulver zum Bestreuen	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 225° vorheizen. Die Äpfel schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Apfelhälften mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in die Auflaufform setzen.
2. Das Mehl mit etwas Sahne glatt rühren. Die restliche Sahne in einem Topf mit dem Zucker und dem Vanillezucker erhitzen. Das Mehl-Sahne-Gemisch dazugeben und alles unter Rühren kurz aufkochen. Die gehackten Mandeln hineinrühren und den Guss gleichmäßig über die Apfelhälften in der Form gießen.
3. Den Apfelflan im heißen Ofen (Umluft 200°) 15-20 Min. backen. Anschließend herausnehmen, mit Zimt bestreuen und noch warm servieren.