

Pflaumen Flan „Bretonisch“

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " " });
```

Simpel in der Zubereitung und dabei wahnsinnig lecker

Zutaten

- Ausreichend für eine Obstkuchen Backform:
- 350 g vollreife, aber feste Pflaumen oder auch Zwetschgen
- 50 - 60 g Zimtucker
- 2 cl Pflaumenbrand
- 8 ganze Eier
- 1/4 l Sahne
- 1/4 l Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die gewaschenen Pflaumen halbieren, Kerne entfernen und mit dem Zucker und 2 El gemahlenem Zimt mengen. Mit dem Pflaumenbrand marinieren, etwas durchziehen lassen.

Schritt3

Die Eier in einen Messbecher schlagen, die Sahne und Milch dazu geben und Alles mit dem "Zauberstab" mixen.

Schritt4

(Das Verhältnis zwischen Milch und Sahne und den Eiern

Schritt5

muss 1:1 sein)

Schritt6

Die vorbereiteten Pflaumen in eine gebutterte Obstkuchen - Backform oder Auflaufform schichten und den Eieguss darüber geben.

Schritt7

Für 55 - 60 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

In den letzten 5 min. den Ofen auf höchste Stufe hoch schalten und appetitlich braun überkrusten, mit etwas Puderzucker bestreuen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den Flan kann sowohl warm, wie kalt servieren, gern reiche ich dazu einen "fluffigen" Zimt Sabayon.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, frisch, fruchtig, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumen-flan-bretonisch/>