



# 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/>