

Flan-Kuchen mit Ahornsirup

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 1 Ei
- 90g Puderzucker
- 180g Mehl
- 50g Maisstärke
- 30g Mandelpulver
- 2 Prisen Salz
- 400g Sahne
- 400g Vollmilch
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 30g Zucker
- 100g Ahornsirup
- 70g Ahornbutter
- 45g Maisstärke
- 20g Mehl
- 30g Butter

Préparation

1. Wenn Sie Ahornsirup mögen, sind Sie hier richtig!
2. Ein cremiger und wohlschmeckender Flan mit Ahornsirup und Ahornbutter, einfach und schnell zuzubereiten, kurz gesagt perfekt für alle Gelegenheiten und zu jedem Zeitpunkt des Tages :) Ich habe den Ahornsirup und Ahornbutter von Koro verwendet, Sie erhalten 5% Rabatt auf der gesamten Website mit dem Code ILETAITUNGATEAU (kein Affiliate-Link).
3. Zubereitungszeit: 30 Minuten + Ruhezeit des Teigs + 30 Minuten Backzeit Für einen Flan von 18 cm Durchmesser und 6 cm Höhe: Mürbeteig: weiche Butter 1 Ei Puderzucker Mehl Maisstärke Mandelpulver 2 Prisen Salz Mischen Sie die Butter mit dem Puderzucker, dem Salz und dem Mandelpulver.
4. Fügen Sie das Ei, dann das Mehl und die Maisstärke hinzu.
5. Schnell vermengen, bis ein homogener Teig entsteht.
6. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann ausrollen und in Ihren gebutterten Ring formen.
7. Legen Sie den Teig in den Gefrierschrank, während Sie die Creme zubereiten.
8. Ahornsirup-Creme: Sahne Vollmilch 1 Ei 3 Eigelb Zucker Ahornsirup Ahornbutter Maisstärke Mehl Butter Erhitzen Sie die Milch, die Sahne und die Ahornbutter.
9. Das Ei, die Eigelbe, den Zucker, den Ahornsirup, das Mehl und die Maisstärke verquirlen.
10. Dann die Hälfte der warmen Milch auf diese Mischung gießen, während man rührt und anschließend alles in den Topf zurückgießen.
11. Stellen Sie den Topf zurück auf den Herd und lassen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
12. Wenn die Creme fertig ist, fügen Sie die Butter außerhalb des Feuers hinzu und rühren Sie erneut um.
13. Gießen Sie die Creme auf den Teigboden und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25 bis 30 Minuten.
14. Lassen Sie abkühlen, bevor Sie abformen und genießen!

