

Manzana Flan (Apfelflan)

Zutaten	für 10 Personen
1,5 kg	Äpfel, sauer
5	Eier
250 ml	Sahne
200 g	Zucker
100g	Butter

Zubereitung

- Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfeln schneiden.
- Eine große Pfanne erhitzen und die Äpfel in die heiße Pfanne geben.
- Sofort den Zucker zugeben und karamellisieren lassen.
- Anschließend die Butter zugeben.
- Die karamellisierten Äpfel in ofenfeste Förmchen geben.
- Die Eier und die Sahne gründlich mischen.
- Dann mit einer Kelle auf die Äpfel füllen, dabei darauf achten, dass sich die Mischung nicht trennt.
- Im Ofen bei 190°C für ca. 35 Minuten backen bis die Eiermassen gestockt ist.
- Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mandelkrokant

Zutaten	
250 g	Mandelstifte
60 g	Zucker

Zubereitung

- Den Zucker mit **75 ml Wasser** zu Läuterzucker aufkochen lassen.
- Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen.
- Den Läuterzucker darüber gießen.
- Im Backofen backen, bis sie hellbraun geworden sind.