# Birnen-Kardamom-Flan

**Kuchen » Birnen**

## Zutaten (6 Portionen)

» 175g Mehl
» Salz
» 225g Butter/Margarine
» 125g Zucker
» 1 Eigelb
» 2 Ei(er)
» 75g gem. Haselnüsse
» 25g gem. Reis
» Kardamom
» 1 TL Zitronenschale
» 4 EL Saure Sahne
» 3 Birne(n)

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
91-120min

## Zubereitung

1. Mehl und etwas Salz in eine Schüssel sieben. 100g Butter einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. 2EL Zucker unterrühren und langsam das Eigelb und 1-2EL kaltes Wasser hinzumischen. Leicht kneten, bis ein weicher Teig entsteht, in Klarsichtfolie wickeln und 30min kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen und eine gefettete Obstkuchenform damit auslegen. Boden mehrmals einstechen und weitere 20min kalt stellen.

2. Backpapier auf dem Teig auslegen und es mit getrockneten Erbsen belegen, damit sich keine Teigblasen bilden. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C 10min backen. Papier und getrocknete Erbsen entfernen. Weitere 10-12min backen, bis der Teig knusprig und goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180°C reduzieren.

3. Für den Belag restliche Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier gründlich unterrühren. Restliche Zutaten, außer den Birnen, locker untermischen. Die Masse auf den vorbereiteten Teigboden gießen.

4. Birnen schälen und halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften längs in dünne Scheiben schneiden, jedoch beieinander lassen. Die aufgeschnittenen Birnenhälften vorsichtig im Kreis auf die Kuchenfüllung setzen. Den Flan 55-60min backen, bis er goldgelb und in der Mitte fest ist. Warm, nach Belieben mit etwas Zucker bestreut, servieren und Schlagsahne dazu reichen.


Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke