





















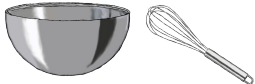

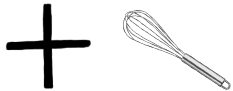



## Rezept: Flan – Französischer Kuchen

### Zutaten für 8 Personen:

250 g		Mehl	125 g		Butter
		Zucker			Salz
		Wasser			Butter
3		Eier	250 ml		Milch
125 g		Zucker	60 g		Mehl

### Zubereitung:

Arbeitsschritte		
	Den Ofen auf 200° C vorheizen.	
	250 g Mehl, 125 g Butter und 2 Esslöffel Zucker in eine Schüssel geben.	
	Salz und Wasser hinzufügen und gut durchkneten.	
	Eine Kuchenform mit dem 1 Esslöffel Butter gut einfetten.	
	Teig ausrollen, in die Kuchenform geben und Form in den Kühlschrank stellen.	
	Eier, 125 g Zucker und Milch in einer zweiten Schüssel verrühren.	
	60 g Mehl hinzufügen und nochmal gut durchrühren.	
	Füllung auf dem Teig verteilen und den Kuchen ungefähr 35 Minuten backen.	

**Guten Appetit!**