

# Flan mit Äpfeln

## Zutaten:

1 kg	säuerliche Äpfel
80 g	Butter
150 g	Amarettini (die einzeln verpackten sind unnötig teuer)
100 g	Rosinen
500 ml	Schlagsahne
6	Eier
100 g	Zucker
2	Tüten Vanillin
5	EL Amaretto
100 g	gehobelte Mandeln

## Experimentiervorschrift:

Die geschälten Äpfel in Spalten schneiden und in Butter anbraten. Die Hälfte der Äpfel in eine Auflaufform geben, darüber die Kekse und die Rosinen verteilen. Dann den Rest der Äpfel darüber geben. Zucker, Sahne, Amaretto und Eier werden gut verquirlt und über die Masse gegeben, zum Schluss werden die Mandeln darauf verteilt.

Bei schwacher Hitze (150°C) bäckt man den Flan etwa 50-60 Minuten.

Den heißen Flan serviert man mit Vanilleeis. Granatapfelsirup soll sehr gut dazu schmecken.