



## Buchweizenflan



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



**Schwierigkeit: Einfach**

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 2 Eier
- 100g Rohrohrzucker
- 4 EL Schmand
- geriebene Zitronenschale
- 60g Mandelmehl
- 100g Buchweizenmehl
- Butter für die Förmchen

### Zubereitung

Eier trennen - Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Schmand und Zitronenschale unterrühren. Mandelmehl und Buchweizenmehl unter die Creme rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Flanförmchen oder kleine Tassen einfetten. Crememasse einfüllen. In einen Topf stellen. Den Topf mit Wasser so weit füllen, bis die Förmchen 2 cm im Wasser stehen. Etwa 20 Minuten im siedenden Wasser garen. Herausnehmen, mithilfe eines spitzen Messers vom Rand lösen und stürzen. Dazu passt Pflaumenkompott

