

Ingrediënten voor 6 personen

8 appels (type golden) 3 eieren
(+ 2 dooiers) 180 g griessuiker 40
cl lichte room 50 g boter (+ wat
extra voor de vorm) 2 el calvados
6 plakjes brioche brood of
melkbrood

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Frans

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja



Franse appelflan uit de oven

Makkelijke en zeer lekkere appelflan uit de oven

Hulpmiddelen

Rechthoekige cakevorm

Bereidingswijze

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. 2 Schil de appels, snij ze in vieren, verwijder het klokhuis. 3 Bak ze in de hete boter in een paar minuten goudbruin. Strooi er 30 g suiker bij en laat lichtjes karamelliseren. Blus met de calvados en laat de alcohol verdampen. 4 Klop de eieren en de extra dooiers los met de rest van de suiker en de room. 5 Vul een beboterde cakevorm met laagjes brioche en appels. Schenk er het eimengsel bij. 6 Zet de vorm 45 minuten in een warmwaterbad tegen de kook aan, in het midden van een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat goed afkoelen voor u de flan uit de vorm haalt.