

# Far breton aux pruneaux



Zeitaufwand: > 60 min

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

- 22–24 Trockenpflaumen, entkernt
  - 80 ml Armagnac (alternativ Cognac, Brandy oder dunkler Rum)
  - 500 ml Vollmilch
  - 2 grosse Eier
  - 2 grosse Eigelb
  - 100 g Zucker
  - 60 g gesalzene oder ungesalzene Butter, geschmolzen
  - 1 TL Vanilleextrakt
  - 1/8 TL Salz
  - 90 g Weissmehl, gesiebt
- Zusätzlich etwas weiche Butter und Mehl zum Einfetten und Mehlen der Auflaufform

## PFLAUMEN KOCHEN

In einem kleinen Topf die Pflaumen mit dem Armagnac bei mittlerer Hitze erwärmen und beim Kochen einige Male umrühren, bis der grösste Teil der Flüssigkeit von den Pflaumen aufgenommen ist. Abdecken, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Tipp: Die Pflaumen können ein bis zwei Tage vor der Verwendung zubereitet werden.

## TEIG ZUBEREITEN

Milch, Eier, Eigelb, Zucker, geschmolzene Butter, Vanilleextrakt, Salz und Mehl mit dem Handmixer mischen, bis alles glatt ist. Puddingmasse mindestens vier Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Backofen auf 200 °C (Umluft 185 °C) vorheizen

Eine Auflaufform von etwa 25 bis 30 cm Länge einfetten und mehlen, auch die Ränder. Die Pflaumen auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Dann die gekühlte Puddingmasse ein paar Mal umrühren und über die Pflaumen giessen.

Tipp: Sie können anstelle der Auflaufform auch eine runde Kuchenform mit ähnlichem Durchmesser verwenden. Aber keine Springform, da der Teig auslaufen würde.

## KUCHEN BACKEN

Die Auflaufform in den Ofen stellen und den Far breton solange backen, bis die Oberseite leicht gebräunt ist, zirka 45 bis 50 Minuten. Vollständig abkühlen lassen.

## SERVIEREN

Den Far in 8 Stücke schneiden und auf Tellern anrichten.