

Clafoutis



Clafoutis [klafuti] heißt ein französisches Dessert und ist eine Art großer Eierkuchen. Den kann man mit beliebigem Obst zubereiten.

Zutaten:

75 g Marzipan in
Stücken
120 ml Vollmilch
3 mittelgroße
Eier, getrennt
50 g Zucker
20 g Mehl
40 g Stärke
1 Prise Salz
ca. 300 g Beeren
Puderzucker zum
Bestäuben

Zubereitung:

Das Marzipan und die Milch mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Eigelb mit Zucker cremig rühren. Mehl und Speisestärke mischen, die Marzipan-Ei-Milch hinzufügen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Auflaufform einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Teig einfüllen und die gemischten Beeren darüber verteilen.

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Backen: ca. 35-40 min lang backen, nach 20 min auf 140 °C runterregeln.

Evtl. mit Puderzucker bestäuben.