

# 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.