

Quitten-Clafoutis



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

Zutaten:

750 g Quitten
3 EL Zitronensaft
100 g Zucker
1 EL Stärke

3 Eier
60 g Zucker
60 g Mehl
100 ml Sahne
100 g gem. Mandeln

30 g Butter
Semmelbrösel
Puderzucker

Zubereitung:

Die Quitten schälen und das Kerngehäuse entfernen. Schalen und Kernhaus separat mit wenig Wasser kochen. Quitten vierteln und quer in etwa 4 mm dicke Scheibchen teilen. Zucker karamellisieren, 200 ml Wasser dazugeben, die Quitten dazu und gar kochen, abgießen und den Saft auffangen. Saft von Schalen ebenfalls abgießen. Stärke auflösen, mit dem passierten Saft aufkochen, bis ein klarer Sirup entsteht (evtl. nachzuckern).

Die Eier mit Zucker dickschaumig schlagen. Sahne und das Mehl untermischen. Mandeln dazu und alles zu einem glatten Teig schlagen. Die Form einfetten. Die Form mit Semmelbrösel bestreuen. Den Teig einfüllen, die Quittenschnitze darauf verteilen.

Backen: ca. 40 min lang bei 160 °C Umluft, nach 20 min auf 140 °C runterregeln. Mit Puderzucker bestreuen und warm mit dem Quittensirup servieren.