Litschi-Rum-Clafoutis

Ein Rezept, das als Dessert oder süße Zwischenmahlzeit geeignet ist: Das Litschi-Rum-Clafoutis ist eine tolle Variation der klassischen französischen Süßspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 kg	Litschis
2 EL	Rum
2 Stk.	Eier
1 Tasse	Kokosmilch
1 TL	Vanillezucker
1 Tasse	Zucker
0.5 Tassen	Reismehl
1 TL	Speisestärke
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
1 Handvoll	Kokosflocken (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für Litschi-Rum-Clafoutis zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Litschis schälen und entkernen. Mit dem Rum beträufeln und gut vermengen. Eier verquirlen und mit

Kokosmilch und Vanille verrühren.

2. Zucker, Salz, Mehl und Stärkemehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren. Wahlweise mehrere kleine Dessertförmchen oder eine große Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Litschis halbieren und gleichmäßig darin verteilen.

3. Den Teig über die Litschis geben und im Ofen 45-50 Minuten backen. Wenn die Oberfläche beginnt, sich hellbraun zu verfärben, aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Kokosflocken bestreuen und nach Belieben lauwarm oder komplett abgekühlt servieren.

Tipp

Zum Litschi-Rum-Clafoutis schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.