Erdbeer-Bananen-Clafoutis

Pfannkuchen, Auflauf oder Kuchen? Egal - auf jeden Fall unwiderstehlich! Wunderbares Rezept für Erdbeer-Bananen-Clafoutis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
100 g	Marzipan
150 ml	Milch
30 g	Mehl
30 g	Maisstärke
250 g	Erdbeeren
3 Stk.	Bananen
200 g	Magertopfen
250 ml	Schlagobers
2 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Bananen-Clafoutis** zunächst die Eier in zwei Schüsseln trennen. Das Eiweiß mit wenig Zucker und etwas Salz zu steifem Schnee schlagen. Etwas Zucker zum Eigelb geben und cremig verrühren.

2. Die Milch in eine Schüssel gießen, das Marzipan einbröckeln. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Maisstärke und das Mehl in eine weitere Schüssel geben und vermischen. Erst die Mehlmischung behutsam unter die Dottermasse heben, dann die Marzipanmilch einrühren, zum Schluss den Eischnee unterheben.

3. Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze oder 165 Grad Umluft vorheizen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und trockentupfen. Soufflé-Förmchen gut einfetten. In jede Form einen Esslöffel des Teigs füllen, darauf Bananenscheiben legen. Den verbleibenden Teig auf die Formen verteilen. Zuletzt die Erdbeeren mit der Spitze nach oben auflegen. Rund 30 Minuten lang backen lassen.

4. Inzwischen Schlagobers, Topfen, Zimt und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Die Creme in den Kühlschrank stellen. Nach der Backzeit die Clafoutis auf ein Gitter stellen und abkühlen lassen und mit der gekühlten Creme servieren.

Tipp

Die Erdbeer-Bananen-Clafoutis vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Frische Erdbeeren und/oder Bananenstückchen als Dekoration auf den Tellern anrichten.