Erdbeeren-Clafoutis

Das Erdbeeren-Clafoutis ist vorzügliche Süßspeise. Das Rezept für die feine Nachspeise wird mit wenigen Handgriffen im Ofen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

500 g	Erdbeeren
1 EL	Zucker
75 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Stk.	Vanilleschote
70 g	Mehl
150 ml	Vollmilch
50 g	Sauerrahm
	Butter (für die Form)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das **Erdbeeren-Clafoutis** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform ca. 28 cm Durchmesser, mit Butter einfetten.

2. Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Einen Esslöffel Zucker über die Erdbeeren streuen und vermischen.

3. Die Eier mit Zucker, Salz und dem ausgekratzten Vanille-Mark cremig aufschlagen. Nach und nach das Mehl unterrühren und die Vollmilch und Sauerrahm untermischen. Die Butter zerlassen, zugeben und vermengen. Einen Teil der Erdbeeren in die vorbereitete Backform geben. Den Teig darüber verteilen und mit den restlichen Erdbeeren bedecken, leicht

andrücken. Im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten goldgelb backen. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und noch warm genießen.

Tipp