Himbeer-Clafoutis

Eine kulinarische Liebschaft von Kuchen und Auflauf: Das Rezept für Himbeer-Clafoutis kombiniert Obst und süßen Eierteig. Es lässt sich in einer Quicheform am Tisch servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

4 Stk.	Orangen
3 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Ei
120 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
100 g	Mehl
50 g	Mandeln
300 ml	Milch
2 cl	Himbeergeist
3 Stk.	Eiweiß
250 g	Himbeeren
1 EL	Butter
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Zu Beginn für die Himbeer-Clafoutis die frischen Orangen filetieren. Mit einem Küchenmesser entlang des Fruchtfleischs schneiden. Die weiße Haut vollständig entfernen, diese erzeugt einen unangenehm, bitteren Geschmack. Backofen auf insgesamt 180 Grad Celsius einstellen.

2. Eier trennen. Eidotter auffangen und mit einem Ei, Salz und Vanillemark sowie einem Drittel des Zuckers in eine Schale geben. Dieses Gemisch schaumig schlagen. In einer zweiten Schale Mandeln und Mehl vermengen. Dieses Mischung Stück für Stück unter die Ei-Zucker-Masse geben und klümpchenfrei einrühren.

3. Himbeergeist und Milch gleichmäßig einrühren. Eiweiß in einem hohen Gefäß steif schlagen, den Rest des Zuckers langsam hinzugeben und weiter vermengen. Den gezuckerten Eischnee zum Teig geben und zu einer luftigen Masse vermengen.

4. Die flache Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Himbeeren säubern und auslesen. Gemeinsam mit den Orangenfilets in die Auflaufform legen. Im Anschluss die Clafoutis hinzugeben.

5. Die schmackhaften Himbeer-Clafoutis für 40 bis 45 Minuten in den Ofen schieben. Aus dem Ofen nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Bei der Auswahl der Früchte sorgsam vorgehen und süße Saftorangen auswählen, dies macht den Geschmack der Himbeer-Clafoutis noch lieblicher.