

Marillen-Clafoutis

Das Rezept für das Marillen-Clafoutis ist eine köstliche Süßspeise. Das Mittelding aus Auflauf und Kuchen ist rasch gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

300 g	Marillen
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Vanilleschote
4 Stk.	Eier
80 g	Zucker
140 g	Mehl glatt
40 ml	Milch (lauwarm)
1 Prise	Salz
1 EL	Mandeln gehobelt

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform (ca. 1000ml) mit Butter einfetten. Die Marillen waschen, halbieren und entkernen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.
2. Jetzt die Eier mit Zucker, Salz und Vanillemark schaumig rühren und die Milch und das Mehl unterrühren. Die Masse in die Form geben, mit den Marillen belegen und den gehobelten Mandeln bestreuen.
3. Das **Marillen-Clafoutis** auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen zirka 35 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Sollten keine Kinder mitessen, kann man die Masse für das Marillen-Clafoutis noch mit einem Schuss Marillenlikör verfeinert.