Nektarinen-Clafoutis

Die Nektarinen-Clafoutis eine fruchtige Kombination aus süßem Auflauf und Kuchen. Das einfache Rezept gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 kg	Nektarinen
4 Stk.	Eier
100 g	Zucker (brauner)
1 TL	Zitronenabrieb
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz
120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
150 ml	Milch
	Butter (für die Form)
	gemahlene Mandeln (für die Form)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Die Nektarinen waschen, halbieren, den Kern entfernen und in Spalten schneiden. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier mit Zucker, Zimt, Salz und Zitronenabrieb schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen, dazu sieben und verrühren. Die Milch unterrühren zugeben.

3. Eine Backform oder Auflauf Form mit Butter einfetten und mit gemahlene Mandeln bestreuen.

4. Den Teig in die Form gießen und mit den Nektarinen belegen. Im Backofen zirka 50 Minuten

goldgelb backen.

5. Die **Nektarinen-Clafoutis** vom Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp