Pflaumen-Clafoutis

Mit dem Rezept für Pflaumen-Clafoutis lässt sich eine klassische französische Süßspeise zubereiten, in der die Pflaumen sehr gut zur Geltung kommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 17 min

Gesamtzeit: 47 min



Zutaten

8 EL	Kristallzucker
30 g	Butter
350 g	Pflaumen
1 EL	Brandy
1 EL	Mandellikör
30 g	Mehl
0.5 TL	Salz
3 Stk.	Eier
200 ml	Milch
50 ml	Schlagobers
1 TL	Vanilleextrakt
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die Pflaumen-Clafoutis als erstes den Ofen auf 220°C vorheizen und eine Form einfetten. Dann die Pflaumen waschen, entkernen und in Viertel schneiden. Als nächstes, Butter in einer Pfanne vorsichtig zum Schmelzen bringen, anschließend die Pflaumen zufügen, umrühren und für etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

2. Jetzt Zucker zufügen, verrühren und für weitere zwei Minuten köcheln lassen, bis der Zucker schmilzt und die Flüssigkeit in der Pfanne zu einem Sirup wird. Dann den Brandy und den Mandellikör einrühren, vom Herd nehmen, beiseite stellen.

3. Nun Mehl, Salz und Zucker mit einem Handrührgerät in einer Schüssel miteinander vermischen. Danach Eier in die Schüssel schlagen und einrühren. Anschließend Milch, Schlagobers und Vanille zugeben und solange verrühren, bis sich ein glatter Teig ergibt.

4. Die Früchte aus der Pfanne nun in die gefettete Form geben und den Vanilleteig darüber gießen. Die Form danach für etwa 15 Minuten in den Ofen stellen, bis sich die Mitte des Kuchens etwas absetzt und die Oberseite goldbraun wird. Herausnehmen, etwa zehn bis fünfzehn Minuten abkühlen lassen. Dann mit Staubzucker bestäuben und warm servieren.

Tipp

Die Pflaumen-Clafoutis lässt sich auch kalt servieren, jedoch schmeckt sie, leicht warm serviert, noch ein bisschen besser. Wer möchte, kann auf dem Kuchen auch noch angeröstete Mandelblättchen verteilen oder diese auch mitbacken. Ein selbst gemachter frischer Schlagobers passt natürlich auch hervorragend dazu.