Zwetschgen-Clafoutis

Außen goldgelb gebacken, innen saftig und cremig – die Zwetschgen-Clafoutis ist ein süßer Nachtisch, der schnell gelingt und Eindruck macht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

	Butter (für die Form)
100 g	Feinkristallzucker (oder brauner Zucker)
400 g	Zwetschgen (halbiert und entkernt)
60 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
275 ml	Vollmilch
Nach Belieben	Heidelbeeren
Nach Belieben	Staubzucker (Puderzucker)

Zubereitung

1. Für die **Zwetschgen-Clafoutis** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Pfanne oder Form einfetten und mit 1 EL braunem Zucker ausstreuen. Die gewaschenen, halbierten und entkernten Zwetschgen mit 1 EL Zucker vermischen und mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen.

2. Das Weizenmehl, restlichen Feinkristallzucker, Vollmilch, Eier und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig über die Früchte gießen und den Clafoutis ca. 30 Minuten goldbraun backen. Noch warm genießen, mit Staubzucker bestäuben und nach Wunsch mit frischen Heidelbeeren garnieren.

Tipp