Zwetschken-Clafoutis

Der Zwetschken-Clafoutis ist eine typisch französische Nachspeise, die auch hierzulande überaus beliebt ist. Kein Wunder, dass das Rezept häufig zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

120 ml	Milch
120 ml	Schlagobers
2 Tropfen	Vanilleextrakt
4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 EL	Mehl
30 g	Butter
500 g	Zwetschken
2 EL	Zucker (braunen)
30 g	Mandelblättchen
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Schlagobers (zum Servieren)

Zubereitung

1. Für Zwetschken-Clafoutis den Backofen auf 180°C vorheizen. Milch mit Schlag und Vanille-Aroma in einen Topf geben und aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit Eier mit Zucker schaumig schlagen und langsam das Mehl unterheben. Mit der abgekühlten Vanille-Milch verrühren. Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Butter in eine Clafoutis-Form geben und in den Ofen stellen, bis die Butter schäumt.

3. Zwetschken mit braunem Zucker vermengen und in die Form füllen. Ca. 5 Minuten im Ofen

backen. Dann den Teig darüber gießen und nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen. Weitere 30 Minuten im Ofen backen.

4. Währenddessen Schlagobers steif schlagen. Wenn der Clafoutis goldbraun gebacken ist, dabei aber innen noch schön weich ist, aus dem Ofen nehmen und ein bisschen abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestäuben und zusammen mit dem Schlag servieren.

Tipp

Der Zwetschken-Clafoutis schmeckt natürlich auch kalt wunderbar.