

Clafoutis z.B. Apfel, Kirschen, Aprikosen ...

Zutaten für 26-28er Tarteform:

ca. 400 g Obst
90 g Weizenmehl Type 405
50-80 g Zucker, je nach Obstauswahl
Prise Salz
Prise gemahlene Vanilleschote
Prise Zimtpulver
3 Eier (M)
1 Eigelb
250 g Milch
200 g Sahne
20 g zerlassene Butter
30 g zerlassene Butter
50 g Mandelblättchen
20 g braunen Zucker
Butter + Zucker für die Form

Ein **Clafoutis** ist ein französisches Dessert, das eine Art "Mittelding" zwischen Auflauf und Kuchen darstellt. Es besteht aus Obst und einem weichen Teig. Meist werden Clafoutis in einer Auflauf- oder Quicheform gebacken. Dabei wird so vorgegangen, dass man zunächst die Früchte in die gefettete Form einfüllt und dann die Masse darüber verteilt.

Zubereitung:

1. Obst entsprechend vorbereiten – waschen, evtl. entkernen, halbieren oder vierteln
2. Feuerfeste Form buttern und zuckern.
Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Mehl, Zucker, Salz, Vanille und Zimt in einer Schüssel mischen.
4. Eier, Eigelb, Milch, Sahne und 20 g zerlassene Butter verrühren.
Unter die Mehlmischung rühren.
Zur besseren Verbindung einen Mixstab mehrmals durch den Teig ziehen.
Teig abdecken und ca. 10 bis 20 Minuten quellen lassen.
5. 30 g zerlassene Butter zerlassen mit den Mandelblättchen und dem braunen Zucker vermischen.
8. Vorbereitetes Obst gleichmäßig in der Form verteilen und den Teig vorsichtig dazwischen gießen – gleichmäßig mit der Mandel-Zucker-Mischung bestreuen.
9. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 35 bis 45 Minuten backen.
Die Clafoutis ist fertig, wenn der Teig nicht mehr „schwabbelt“.
Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und mit geschlagener Sahne servieren.