Rezept

Dutch Baby mit karamellisierten Früchten

Ein Rezept von Dutch Baby mit karamellisierten Früchten, am 28.04.2024

Zutaten

2-3	Aprikosen
2 EL	Vanillezucker
4	Eier (M)
1 Prise	Salz
	Butter für die Form
	Ahornsirup zum Servieren
1 Handvoll	Sauerkirschen
25 g	Butter
175 ml	Milch
100 g	Mehl
	optional: Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 16 x 24 cm) gut einbuttern. Die Aprikosen waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Früchte in der Form verteilen und mit 1 EL Vanillezucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen und die Früchte karamellisieren lassen.

2. Inzwischen die Butter schmelzen und für später zur Seite stellen. Eier, Milch, übrigen Vanillezucker, Salz und Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder mit den Quirlen des Handrührgeräts nur kurz durchmixen, die Zutaten sollen gerade eben vermengt sein.

3. Die Auflaufform nach den 10 Min. aus dem Ofen nehmen (Vorsicht, heiß!) und den Teig sofort über die Früchte gießen. Die Butter gleichmäßig darüber verteilen, aber nicht unter den Teig rühren. Die Form gleich wieder zurück in den Ofen schieben und den Auflauf in 22-25 Min. goldbraun backen – ein paar dunklere Flecken schaden gar nicht und passen sehr gut zur rustikalen Optik des Luftikus. Der Teig geht vor allem in den letzten Minuten astronomisch in die Höhe, darum die Backofentür hier unbedingt geschlossen halten, sonst fällt er leicht zusammen.

4. Den Luftikus aus dem Ofen nehmen und direkt servieren, denn leider hält diese Pracht nur sehr kurze Zeit. Wer mag, bestäubt ihn noch mit Puderzucker und träufelt Ahornsirup darüber.