

Rezept

Brombeer-Clafoutis

Ein Rezept von Brombeer-Clafoutis, am 26.04.2024

Zutaten

2 EL Zucker	4 Eier (Größe M)
Salz	6 EL Puderzucker
6 EL Sahne	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale	100 g Mehl
400 g TK-Brombeeren	50 g gehobelte Mandeln
Butter für die Form	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Stück (für 6 ofenfeste Förmchen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Förmchen mit Butter einfetten und mit dem Zucker ausstreuen.

2. Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und 3 EL Puderzucker steif schlagen. Eigelbe mit übrigem Puderzucker, Sahne und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Orangenschale, den Eischnee und das Mehl unterheben.

3. Die Teigmasse in die Förmchen geben, gefrorene Brombeeren und Mandeln darauf verteilen. Clafoutis im Ofen (unten; Umluft Mitte) in 25-30 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt halbsteif geschlagene Sahne mit Orangenblütenhonig.