

Rezept

Clafoutis mit Mirabellen

Ein Rezept von Clafoutis mit Mirabellen, am 29.03.2023

Zutaten

4 Eier (Größe M)	60 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker	1 Prise Salz
150 g Mehl	300 ml Vollmilch
100 g Sahne	500 g reife Mirabellen
2 EL Butter für die Form	2 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät auf hoher Stufe cremig schlagen, bis die Masse an Volumen zunimmt und heller wird. Salz und Mehl verrühren. Mit einem Kochlöffel unter den Teig heben, dann mit dem Handrührgerät unterrühren.
2. Milch und Sahne unter den Teig rühren. Eine ovale feuerfeste Form buttern. Die Hälfte des Teigs einfüllen. Mirabellen waschen, nach Belieben entsteinen. Auf dem Teig verteilen.
3. Den restlichen Teig darüber löffeln. Clafoutis im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen, bis der Teig fest geworden ist. Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.