



September 2024: Zwetschgen Clafoutis – das leckere Dessert-Küchlein

Zutaten für 4 Personen:

- » 8 bis 10 Stück Zwetschgen, frisch
- » 60 g gemahlene Mandeln
- » 1 EL Speisestärke
- » 80 g feiner Zucker, weiß
- » 30 g Butter, geschmolzen
- » 2 Eier Größe M
- » 1 Eigelb (von einem Ei Größe M)
- » 2 EL Sahne (min. 32%)
- » 1 TL Vanilleextrakt (oder Mark einer Vanilleschote)
- » 20 g Zucker, braun
- » Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zuerst den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen auf, vier Auflaufförmchen leicht mit Butter einfetten und die Zwetschgen waschen.

In einer Schüssel die gemahlene Mandeln mit der Speisestärke und dem Zucker vermengen. Dann die zwei Eier, das zusätzliche eine Eigelb, die geschmolzene Butter, den Teelöffel Vanilleextrakt und die zwei Esslöffel Sahne dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Jetzt den Teig gleichmäßig auf die vier Auflaufförmchen verteilen. Die Zwetschgen aufschneiden, halbieren und die Schnittseite in braunen Zucker drücken. Die Zwetschgen dann mit der Schnittseite nach oben in den Teig setzen. Anschließend die Clafoutis für 25 bis 30 Minuten in den Ofen auf der zweiten Schiene von unten geben. Nach dem Backen aus dem Ofen holen, mit Puderzucker bestäuben und am besten noch warm servieren.

Guten Appetit!