

Luftiges Pfirsich-Melba-Clafoutis

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Esslöffel Butter
4 große Pfirsiche
160 g Himbeeren
1 Zitrone
115 g Zucker (plus 2 EL mehr)
1/2 Teelöffel Mandelextrakt
1 Teelöffel Vanilleextrakt
4 große Eier
240 ml Milch
120 ml Sahne
85 g Mehl
1/4 Teelöffel Salz
50 g Puderzucker

Backform

Backform (ca. 28 cm Durchmesser)

Pancake, Kuchen oder Pudding? Mit diesem fruchtigen Pfirsich-Melba-Clafoutis erfüllt sich jeglicher Süßspeisen-Traum. Der französische Klassiker wird hier mit saftigen Pfirsichen und fruchtigen Himbeeren gebacken und anschließend ofenwarm genossen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backform mit Butter ausfetten und 1 EL Zucker bestreuen.

- 2 -

Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen. Pfirsiche in Scheiben schneiden und zusammen mit 1 EL Zucker, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel vermengen. Himbeeren vorsichtig unterheben.

- 3 -

Zucker, Mandel- und Vanilleextrakt, Eier, Milch und Sahne schaumig schlagen. Mehl und Salz gut unterrühren.

- 4 -

Früchte in der Backform verteilen. Teigmasse gleichmäßig darüber gießen.

- 5 -

Clafoutis 45-50 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und warm genießen.