

Pflaumen-Clafoutis

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Anschließend Butter, Milch und Sahne hinzugeben und alles gut vermischen.

- 3 -

Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittseite nach oben in die Form legen und den Teig gleichmäßig darüber verteilen.

- 4 -

Den Clafoutis ca. 40-45 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen garen. Anschließend 5 Minuten abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Noch warm pur oder mit Eiscreme servieren.

Zutaten für 1 Clafoutis

400 g Pflaumen oder 5-6 Kirschkpflaumen
60 g Mehl
110 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
20 g geschmolzene Butter
180 ml Milch
180 ml Sahne
Puderzucker zum Bestauben

Ein französisches Dessert mit einer großen Portion "Savoir vivre". Wer Clafoutis noch nicht kennt, sollte ihn ganz schnell probieren. Soft, süß und fruchtig, macht die Melange aus Pudding und Kuchen schon nach dem ersten Bissen süchtig.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 28 cm lang, z.B. von Emile Henry) mit Butter bestreichen.

- 2 -

Mehl, Zucker und Eier in einer Schüssel verrühren.