

Clafoutis

mit Nektarinen, Pfirsichen
& Mandeln



TIPP

Das Rezept kann auch, statt in einer großen Auflaufform, in zwei oder vier kleineren Förmchen zubereitet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 RIVER VALLEY Nektarinen
2 RIVER VALLEY Pfirsiche
5 GUTSGLÜCK Eier (M)
1 Päckchen ZAUBERHAFT
BACKEN Vanillinzucker
125 g Zucker
30 g ARDILLA Mandeln
80 g KÜCHENSTOLZ
Weizenmehl (Typ 405)
150 ml LANDFEIN Milch
150 ml LANDFEIN Schlagsahne
1 Prise Salz
–
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung Sahne, Salz und Milch zusammen mit dem Vanillinzucker in einen Topf geben und einmal aufkochen – die Mischung dann abkühlen lassen.
2. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform einfetten.
3. Das Obst waschen, halbieren oder in Spalten schneiden und von den Kernen befreien.
4. Außerdem die Mandeln mit der Küchenmaschine in dünne Scheiben oder Stifte zerkleinern.
5. Die Eier zusammen mit dem Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen.

6. Dann das Mehl einsieben, behutsam untermischen und die Milchmischung einrühren.
7. Den Teig in die vorbereitete Form gießen und die Früchte und Mandeln darauf verteilen.
8. Alles in den vorgeheizten Ofen geben und für 35–40 Minuten goldbraun backen (sollte die Backfarbe zu dunkel werden, kann die Form bis zum Ende der Backzeit mit Alufolie abgedeckt werden).
9. Nach dem Backen nur kurz abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.