Clafoutis mit Johannisbeeren

Clafoutis vereint das beste aus Auflauf und Kuchen! In süßem fluffigen Teig versteckt sich hier süßes Obst. Ich verwende am liebsten frisch geerntete Johannisbeeren von meinem Balkon, backe das luftige Gebäck aber gerne mit Marillen, Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Wenn keine Gäste da sind, löffeln wir den süßen Auflauf dabei meist direkt aus der Form. Für einen Kaffeeklatsch hingegen wird die prachtvolle Clafoutis vor aller Augen portioniert oder direkt in Mini-Ofenformen gebacken.



Clafoutis mit Johannisbeeren | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (6 Portionen): 70-150 Gramm Johannisbeeren | 4 Eier | 110 Gramm Zucker | 1 Teelöffel Vanillezucker | 0,5 Teelöffel Salz | 70 Milliliter Sahne | 30 Milliliter Orangensaft | Orangenabrieb | 150 Gramm Mehl | 1 Teelöffel Öl



Clafoutis mit Johannisbeeren | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (60 Minuten): 1. Ofen auf 175° Grad vorheizen. 2. Eier trennen. 3. Eiweiß mit 60 Gramm Zucker aufschlagen. 4. Eigelb mit 50 Gramm Zucker und dem Vanillezucker aufschlagen. 5. Orangensaft, Abrieb und Sahne zur Eigelbcreme geben. 6. Mehl einarbeiten. 7. Eiweiß unterheben. 8. Beeren unterheben. 9. Eine Ofenform (z. B. kleine Tarteform) fetten und den Teig hineingeben. 10. Kuchen insgesamt 45 Minuten backen, dabei nach 30 Minuten ggf. abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Jetzt noch mehr Kuchen & Torten Rezepte sowie weitere französische Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 263 Kalorien| 8 Gramm Fett | 39,9 Gramm Kohlenhydrate | 7,6 Gramm Eiweiß