

Clafoutis mit Marillen

Fluffig. Fruchtig. Leicht. Clafoutis ist eine herrlich luftige Kreuzung aus Kuchen und Auflauf. Im Sommer, wenn die Marillen reif und saftig sind, gibt es für uns neben Johannisbeeren kaum eine bessere Kombination. Für mich ist es eine kulinarische Erinnerung an meine Zeit in der Wachau, wo im Sommer die schönsten Marillenbäume Österreichs Früchte tragen. Natürlich kannst du den süßen Auflauf aber auch mit Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren backen.



Clafoutis mit Marillen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (12 Portionen): 12 große Marillen | 8 Eier | 220 Gramm Zucker | 2 Teelöffel Vanillezucker | 1 Teelöffel Salz | 150 Milliliter Sahne | 50 Milliliter Orangensaft | Orangenabrieb | 300 Gramm Mehl | 1 Teelöffel Öl | Puderzucker



Clafoutis mit Marillen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Ofen auf 175° Grad vorheizen. 2. Marillen halbieren und Kern entfernen. 3. Eier trennen. 4. Eiweiß mit 120 Gramm Zucker aufschlagen. 5. Eigelb mit 100 Gramm Zucker und dem Vanillezucker aufschlagen. 6. Orangensaft, Abrieb und Sahne zur Eigelbcreme geben. 7. Mehl einarbeiten. 8. Eiweiß unterheben. 9. Eine Ofenform fetten und den Teig hineingeben. 10 Marillenhälften leicht in den Teig drücken. 11. Kuchen insgesamt 45 Minuten backen, dabei nach 30 Minuten ggf. abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. 12. Wenn die Clafoutis ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestreuen.

Jetzt noch mehr [Kuchen & Torten Rezepte](#), weitere [französische Rezepte](#) und [österreichische Rezepte](#) sowie mehr [Rezepte mit Marillen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 286Kalorien | 8 Gramm Fett | 45,3 Gramm Kohlenhydrate | 8,5 Gramm Eiweiß