

Karamellisierte Apfel-Birnen-Clafoutis



ergibt 6 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Zutaten:

- 3 Äpfel
- 3 Birnen
- 35g Butter
- 100g Mascobado-Zucker
- 75g weisser Zucker
- 100g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 Eier
- 70g Butter (zerlassen und abgekühlt)
- 220ml Milch
- 100ml Halbrahm
- 1 EL Vanille-Extrakt
- Puderzucker
- Schlagrahm

Zubereitung:

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Auflaufform (mit ca. 2.5l Fassungsvermögen) ausbuttern/fetten.
2. Äpfel und Birnen waschen, schälen und Kerngehäuse entfernen. In Schnitze schneiden.

3. Butter in einer grossen Bratpfanne über mittlerer Hitze zerlassen. Äpfel und Birnen anbraten und 5 Minuten unter Rühren kochen. Mascobado-Zucker hinzugeben und für 5 weitere Minuten kochen lassen (bis Flüssigkeit etwas eingedickt ist). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Weisses Zucker und gesiebt Mehl in eine mittlere Schüssel geben. Eier, Butter, Milch, Halbrahm und Vanille-Extrakt in einer kleinen Schüssel leicht aufschlagen. Dann die Eimischung in die Mehlmischung geben und mixen, bis der Teig glatt ist.
5. Äpfel und Birnen in die Auflaufform geben. Teigmischung darübergießen.
6. Clafoutis ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene backen.
7. Mit Puderzucker bestäuben. Warm und nach Belieben mit Schlagrahm servieren.



(Rezept nach "Retro Favourites – Nostalgic Recipes")