


CLAFOUTIS VON ZWETSCHGEN

4 PERSONEN

Gratinform

Küchenmaschine

ZUTATEN

- 20 g Butter
- 600 g Zwetschgen, entsteint,
in Stücke geschnitten
- 4 Eier
- 4 dl Milch
- 200 g Mehl
-  1 Prise Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Butter schmelzen und eine Gratinform damit ausstreichen. Die Zwetschgen in der Form verteilen. Die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine kurz aufschlagen. Die Milch, das Mehl, den Zimt und das Salz in die Eiermasse rühren und die fertige Masse über die Zwetschgen giessen. Im vorgeheizten Ofen 35 bis 45 Minuten backen. Mit Puderzucker besieben und warm servieren.

Rezept von Markus Heckel

