



CLAFOUTIS MIT BIRNEN

4 PERSONEN

Handmixer
Feuerfeste Form

ZUTATEN

- 400 g Birnen, geschält, entkernt, geachtelt
-  60 g Yuzumark
- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
-  1 Vanillestängel, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
- 100 g Mehl
- 40 g Mandeln
- 60 g weisse Schokolade, geraspelt
- 2,5 dl Milch
- Butter zum Ausbuttern

GARNITUR

-  Puderzucker

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die feuerfeste Form ausbuttern. Die Birnen mit dem Yuzumark mischen, 15 Minuten marinieren und auf kleiner Hitze je nach Birnensorte 5 bis 10 Minuten pochieren und auskühlen lassen. Drei Eier trennen. Ein ganzes Ei und drei Eigelbe mit 30g Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer schaumig schlagen. Das Mehl mit den Mandeln und der weissen Schokolade mischen und unter die Eigelbmasse heben. Nach und nach die Milch unterrühren. Die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen und die aufgefangene Flüssigkeit in die Masse rühren. Die Eiweisse in einer Schüssel mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker zu halbfestem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Birnen in der Gratinform verteilen und mit der Clafoutis-Masse auffüllen. Im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Anrichten

Den Birnen-Clafoutis heiss in der Form servieren. Dazu passt Vanillesauce.

Rezept von Markus Heckel

