

ERDBEER CLAFOUTIS



ERDBEER CLAFOUTIS

Zutaten

500 g Erdbeeren / 1 1/2 EL Zucker / 4 Eier / 320 ml Milch / Mark einer Vanilleschote / 100 g Mehl / 60 g Zucker / 1 Prise Salz / Staubzucker, zum Bestreuen

Gebacken mit
RIESS Schlemmerpfanne Color Rot



Erhältlich in Ø 30 cm
Artikelnummer: 0603-019
Mehr Infos unter www.riess.at

Rezept und Foto von Kevin Buch lawofbaking.com

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen, den Rost in der Mitte platzieren und eine Schlemmerpfanne mit 30 cm Durchmesser gut einfetten.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Diese dann in der Schlemmerpfanne verteilen und mit den 1 1/2 EL Zucker bestreuen. Kurz beiseite stellen.
3. Die Eier gemeinsam mit der Milch und dem Vanillemark verrühren bis die Masse schön luftig aufgeschlagen ist.
4. Mehl, Zucker und Salz in einer weiteren Schüssel mischen.
5. Nun die Mehlmischung vorsichtig unter die restliche Masse rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
6. Jetzt alles über die Erdbeeren in der Schlemmerpfanne gießen und für etwa 40-50 min. im heißen Ofen backen.
7. Die Mitte sollte noch etwas weich sein, der Rand sich aber schon gesetzt haben.
8. Die Erdbeer Clafoutis leicht auskühlen lassen, dick mit Puderzucker bestreuen und am besten lauwarm genießen.

Tipp

Wer es etwas ausgefallener haben möchte, reicht zur Portion Erdbeer Clafoutis noch einen Klecks Sauerrahm.