Beeren-Clafoutis

Clafoutis ist eine klassische französische Süßspeise, die geschmacklich an eine köstliche Mischung aus Auflauf, Pfannkuchen und Flan erinnert. Traditionell wird sie mit frischen Früchten und einem feinen, flüssigen Eierteig in einer Auflaufform gebacken. So entsteht ein wunderbar saftiges Dessert mit einer zarten, cremigen Textur und einem herrlich fruchtigen Aroma. Besonders lecker schmeckt Clafoutis leicht warm serviert – zusammen mit Vanilleeis wird daraus ein echter Genuss, der mit seiner harmonischen Kombination aus Fruchtigkeit und feiner Süße begeistert.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 4 Personen

1 TL Butter (ggf. laktosefrei)
350g gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)*, gewaschen und verlesen
50g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 45g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
60g Zucker
3 Eier
100ml Milch (ggf. laktosefrei)
50g Sahne (ggf. laktosefrei)
50g Butter (ggf. laktosefrei), geschmolzen

1. Eine Auflaufform (ca. 22cm Durchmesser) mit 1 TL Butter fetten.

2. Die Beeren in die Auflaufform geben.
3. Mehl, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Milch und Sahne unter rühren zugeben. Dann die geschmolzene Butter unterrühren.
4. Den Teig auf die Beeren gießen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 Minuten backen.

Tipp: Warm serviert und mit einer Kugel Vanilleeis ist Clafoutis ein ganz besonderer Genuss. Auf Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

*Gerne kann auch nur eine Beerensorte verwendet werden.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine austauschen. Milch durch einen pflanzlichen Ersatz tauschen, z.B. Mandeldrink. Sahne durch Cashew-Cuisine ersetzen.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de