

Pflaumen-Clafoutis

Wir lassen die schönen Blauen in diesem Jahr mit einem Klassiker der französischen Küche flirtet. In dieser Süßspeise, einem Mittelding zwischen Auflauf und Kuchen, kommen sie geradezu perfekt zur Geltung.

🌱 vegetarisch ⌚ 20 Min. + 25–30 Min. Backzeit ||| einfach



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen und eine ofenfeste Form (ca. 24 cm Durchmesser) einfetten.
- Pflaumen waschen, trocken tupfen und entsteinen.
- Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Joghurt und Puderzucker zu einer Creme verrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Salz dazugeben und zu einem Teig verrühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben.
- Teig in die Form geben und die Pflaumen darauf verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Min. backen. Währenddessen die Haselnüsse grob hacken und 15 Min. vor Ende der Backzeit über die Clafoutis streuen.
- Clafoutis aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und lauwarm genießen.

Zutaten für 2 Personen:

- Butter für die Form
- 250 g Pflaumen
- 2 Eier
- 150 g türkischer Joghurt (10% Fettgehalt)
- 100 g Puderzucker
- 50 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Meersalz
- 1 Handvoll Haselnüsse



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin