

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Juni: Erdbeer-Tonka-Clafoutis

Eine vergessene Spezialität aus dem Herzen Frankreichs! Der Auflauf kann als süßes Nacht oder saisonales Dessert serviert werden.

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

Zutaten

700g Erdbeeren
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
Salz
1 Tonkabohne, gemahlen
80g Frischkäse (oder Rahmquark)
1.5 dl Milch
½ TL Backpulver
80g Mehl
40g Butter, flüssig



VORBEREITUNG

Schritt 1

Die Erdbeeren waschen und halbieren (grosse Beeren vierteln) und dann zusammen mit 20g Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben. Alles vorsichtig vermischen.

Schritt 2

Die Eier und den restlichen Zucker schaumig rühren. Eine Prise Salz und die gemahlene Tonkabohne dazugeben. Dann den Frischkäse und das Backpulver hinzufügen und alles gut vermischen. Anschliessend kommt die Milch hinzu. Alles gut rühren, sodass es eine gleichmässige, schaumige Crème gibt.

Schritt 3

Mit der flüssigen Butter die Auflaufform einpinseln. Die restliche Butter zur Eiermasse geben, Mehl beifügen und vorsichtig unterheben.

Schritt 4

Die Erdbeeren in der eingefetteten Form verteilen und anschliessend die Eiermasse darüber verteilen. Den Clafoutis im 200 Grad heissen Ofen bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 10 Minuten backen. Der Clafoutis soll goldbraun werden und innen nicht mehr flüssig sein – machen Sie die Nadelprobe! Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Tipp: Statt Erdbeeren können auch Kirschen oder eingemachte Birnen verwendet werden. Ein Glas Süsswein passt ebenfalls sehr gut dazu...