



Himbeer-Clafoutis

Eigentlich ist der Clafoutis ein herzhafter Früchteauflauf, der am besten warm serviert werden sollte. Kochbuchautorin Annemarie Wildeisen hat den französischen Klassiker zu einer zarten Dessertvariante mit Himbeeren umgewandelt.

Mit Rhabarber begann bei Annemarie Wildeisens Mutter die Saison dieses süßen Gratins, und mit Zwetschgen endete sie. Allerdings kam der französische Klassiker bei ihr nicht als Dessert auf den Tisch, sondern als von den Kindern heiss geliebte süsse Mahlzeit.

Denn eigentlich ist der Clafoutis ein herzhafter Früchteauflauf, den man unbedingt warm geniessen sollte. In Annemarie Wildeisens Rezept ist er zu einer zarten Dessertvariante mutiert, den sie am liebsten mit Himbeeren zubereitet mag, was ihm eine feine säuerliche Note verleiht – genau richtig, um ein Essen abzurunden.

Zutaten

Für 6 Personen

- 400 g frische oder tiefgekühlte Himbeeren
- 50 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Vanillepulver oder 1 Teelöffel Vanillepaste
- 3 Eier
- 150 ml Halbrahm
- 150 g Crème fraîche
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Eine Tarteform von 24 cm Durchmesser oder 6 Portionenförmchen leicht buttern.
2. Frische Himbeeren nicht waschen, sondern nur verlesen. Tiefgekühlte Beeren auf einer doppelten Lage Küchenpapier antauen lassen.
3. Inzwischen in einer Schüssel das Mehl, den Zucker und die Vanille mischen. Die Eier beifügen und alles mit dem Schwingbesen glatt rühren. Den Halbrahm und anschliessend die Crème fraîche unterrühren.
4. Die Himbeeren in der Form verteilen und die Teigmasse darüber verteilen.
5. Den Clafoutis im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten, in kleinen Formen etwa 25 Minuten, backen; der Auflauf soll innen noch cremig sein. 5 Minuten stehen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Tipp:

Wird der Clafoutis vorbereitet, die Teigmasse erst unmittelbar vor dem Backen über die Beeren geben.

Aus dem Buch: «Seelenwärmer. Lustvoll kochen und geniessen», Annemarie Wildeisen, AT Verlag
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>