

Monatsrezept Juni

Erdbeer-Clafoutis

Clafoutis ist eine Art Kombination aus Auflauf und Kuchen.

Oben caramelig, unten cremig!

Zutaten:

500 g Erdbeeren

3 Eier

60g flüssige Butter

3dl Milch

1 Vanillestängel

100g Mehl

70g Zucker



Und so gelingt das Rezept hervorragend:

1. Die Erdbeeren waschen und vierteln. Diese anschliessend in eine gebutterte , ofenfeste Form (2Liter) verteilen
2. Alle restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen und gut verrühren. Den Vanillestängel längs aufschneiden und nur das Mark ausschaben.
3. Die Masse über die Erdbeeren giessen und die Form in den vorgeheizten Ofen (200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Heissluft/Umluft) geben.
4. Nach Minuten Temperatur um 20°C reduzieren und für weitere 20 Minuten backen.
5. Clafoutis aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und am besten lauwarm geniessen!

EN GUETE!