

Brombeer-Mango-Clafoutis

Traditionelles französisches Dessert- halb Kuchen, halb Pfannkuchen

etwa 12 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

30 g weiche Butter

Zutaten:

300 g Brombeeren

1 reife Mango

1 Dr. Oetker Vanilleschote

6 Eier (Größe M)

50 g Zucker

300 ml Milch

200 g Schlagsahne

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Kuchenblech mit der Butter gut fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 2 Brombeeren verlesen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, in der Schale in gleich große Stücke schneiden (Abb. 1), nach außen wölben und von der Schale schneiden. Früchte gleichmäßig in der Form verteilen.





3 Zubereiten:

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Eier in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillemark, Milch, Sahne, Mandeln und Gustin zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten, dünnen Teig verarbeiten. Den Teig über die Früchte gießen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 50 Min.

Clafoutis dick mit Puderzucker bestreuen und heiß oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Klassisch ist in Frankreich die Kirsch-Clafoutis. Verwenden Sie hierfür einfach 600 g nicht entsteinte Kirschen.
- Servieren Sie dazu eine Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße.

