

Brombeer-Mango-Clafoutis

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Für den Kuchen:

- 30 g Butter, weich
- 300 g Brombeeren
- 1 Stk. Mango
- 1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 6 Eier
- 50 g Zucker
- 3 dl Milch
- 2 dl Rahm
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 2 TL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Zum Bestreuen:

- Puderzucker

1 Vorbereiten:

Das Kuchenblech mit der Butter gut fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

- ## 2
- Brombeeren verlesen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, in der Schale in gleich grosse Stücke schneiden, nach außen wölben und von der Schale schneiden. Früchte gleichmässig in der Form verteilen.

Eier in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanille Paste, Milch, Rahm, Mandeln und Epifin zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten, dünnen Teig verarbeiten. Den Teig über die Früchte giesen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 50 Minuten

Clafoutis dick mit Puderzucker bestreuen und heiss oder warm servieren.

Klassisch ist in Frankreich die Kirsch-Clatoufis. Dazu können anstelle der Mango und Brombeeren 600 g nicht entsteinte Kirschen verwendet werden.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Klassisch ist in Frankreich die Kirsch-Clatoufis. Dazu können anstelle der Mango und Brombeeren 600 g nicht entsteinte Kirschen verwendet werden.

