



Weihnachtlicher Clafoutis

mit Birnen und Gewürzcreme



30-40min



2 Personen

Mit diesem weihnachtlichen Clafoutis werden wir auch deine Feiertage versüßen! Clafoutis ist eine traditionelle Nachspeise aus Frankreich und wird meist mit Kirschen zubereitet. Wir setzen auf die weihnachtliche Variante und belegen den fluffigen Teig mit Birnenscheiben, dazu gibt es eine süße Gewürzcreme. Ob als Dessert zum Weihnachtsdinner, zum Kaffee am Nachmittag oder auch als Hauptspeise ...

Was du von uns bekommst

- Birne
- Zitrone
- Cranberries
- Weizenmehl ¹
- Mandelblättchen ¹⁵
- Eier ³
- Crème fraîche ⁷
- Aladins Kaffeegewürz

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Handrührgerät
- kleine Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 820.0kcal, Fett 41.6g, Eiweiß 16.0g, Kohlenhydrate 90.7g



1. Birnen vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Eine kleine Auflaufform gut einfetten. **Birne** vierteln, Kerngehäuse entfernen und in 0,5cm dünne Spalten schneiden. **Zitronenschale** abreiben und Saft auspressen.



2. Eier trennen

Eier trennen. Dafür die **Eier** an einer Schüssel vorsichtig aufschlagen, so dass zwei Schalenhälften entstehen. Dann das **Eigelb** von einer Hälfte in die andere gleiten lassen, damit das **Eiweiß** aus der Eierschale in die Schüssel läuft.



3. Teig anrühren

25g Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. **Eigelbe** mit 60g **Mehl** und 1/2TL **Zitronenabrieb**, 1-2TL **Zitronensaft**, 1Prise Salz, geschmolzener Butter und 3EL lauwarmen Wasser verrühren.



4. Eiweiß schlagen

Eiweiß mit einem Handmixer steif schlagen. Nach und nach 50g Zucker einrieseln lassen. Den **Eischnee** dann vorsichtig unter den **Teig** heben.



5. Clafoutis backen

Nun den **Teig** in die gefettete Auflaufform geben und **Birnenpalten** gleichmäßig darauf verteilen. **Clafoutis** ca. 20-22Min. im Backrohr backen bis er schön goldbraun wird. Anschließend aus dem Rohr nehmen und etwas auskühlen lassen.



6. Creme anrühren

Inzwischen **Crème fraîche** mit dem **Kaffeegewürz** und je nach Geschmack 1EL Zucker verrühren. **Cranberries** grob hacken. **Mandelblättchen** in einer Pfanne ohne Fett ca. 2-3Min. anrösten. Vorsicht, **Nüsse** verbrennen schnell! **Clafoutis** kurz auskühlen lassen, dann die **Cranberries** und **Nüsse** darüber streuen und noch warm, aber nicht heiß mit der **Gewürzcreme** servieren.