

Clafoutis mit Zwetschgen

Zubereiten ca. 20Min.

Marinieren ca. 2 Stunden

Backen ca. 30 Minuten

Zutaten für 8 Personen

- 1kg Zwetschgen
- 2EL Pflaumenschnaps
- 4EL Holundersirup
- 8EL Zucker
- 5dl Vollrahm
- 6 Eier
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Zwetschgen halbieren, die Steine entfernen und mit Schnaps und Holunderblütensirup mischen, zugedeckt ca. 2 Stunden marinieren. Marinierte Zwetschgen in eine Auflaufform schichten. Mehl, Zucker, Rahm oder Milch und Eier glattrühren. Über die Zwetschgen giessen.

Backen: In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Backofens 25 – 30 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Hinweis: Statt Zwetschgen können auch Kirschen oder Aprikosen verwendet werden.