



hr1-DOLCE VITA

Catherine Jamin

Himbeer-Rhabarber-Clafoutis

für eine Auflaufform ca. 20x30 cm, Backzeit ca. 35 Minuten

ZUTATEN:

300 g geschälter Rhabarber
125 g Himbeeren
20 g Zucker
3 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Vanilleschote
250 g Sahne
45 g Mehl Typ 450

Außerdem:

Fett für die Form
Zucker zum Ausstreuen der Form
evtl. Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform mit weicher Butter fetten und mit etwas Zucker austreuen.

Den Rhabarber in feine Streifen schneiden mit etwas Zucker in einer kleinen Schüssel marinieren, bis dieser etwas Saft zieht.

Die Eier, Zucker und die ausgekrazte Vanilleschote mit Hilfe eines Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Anschließend die Sahne dazu geben. Das Mehl sieben und zum Schluss mit einem Teigschaber unterheben.

Den marinierten Rhabarber in die Auflaufform geben, die Himbeeren verteilen und die Clafoutismasse darauf verteilen und im Ofen auf einem Rost auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen.

Den Clafoutis noch warm servieren, ggf. mit Puderzucker bestäuben.