# REGIONAL & HANDGEMACHT

## Clafoutis mit Mirabellen

### Zutaten

Zutaten für eine gusseiserne Form oder Pfanne Ø 22 Zentimeter

FÜR DEN TEIG
3 Eier
70 Zucker
1 gestr. EL Vanillezucker
1 Prise Salz
60 g fein gemahlene Mandeln
80 g Mehl
Abrieb und Saft 1 Zitrone
170 ml Milch
500 g Mirabellen (Gewicht mit Kernen)

PLUS
ewas Puderzucker zum Bestreuen
1 Handvoll Krokant

### Zubereitung

Für die Clafoutis zunächst die Eier mit den Zuckersorten in eine Schüssel geben und etwa 3 Minuten aufschlagen.

Alle trockenen Zutaten, also Mehl, gemahlene Mandeln und Salz vermengen und unter die Ei-Masse heben. Saft und Abrieb der Zitrone zufügen. Zuletzt die Milch einrühren.

Den Teig in die gefettete Form gießen, entsteinte Mirabellen darin verteilen und den Clafoutis im vorgeheizten Ofen bei 180 ° Ober- und Unterhitze circa 50 Minuten backen, bis der Teig goldbraun geworden ist.

*Zubereitung (ohne Backzeit, aber inklusive Zeit fürs Entsteinen): 30 Minuten / reine Backzeit: circa 50 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Der Clafoutis schmeckt warm und frisch aus dem Ofen am besten. Er lässt sich aber auch wieder aufwärmen oder auch kalt genießen.*