



Trauben-Clafoutis

mit Orangenfilets und Schlagsahne



ca. 45min



2 Personen

Heute liefern wir dir alles, was du für einen leckeren Trauben-Clafoutis brauchst: Der französische Kuchen mit dem fluffigen Teig macht sich wunderbar zu Schlagsahne und erfrischenden Orangenfilets. Nun liegt es an dir: Immer schön den Teller leer essen, dann klappt's auch mit dem Wetter dazu!

- 2 Bio-Eier ³
- 200ml Schlagsahne ⁷
- 1 unbehandelte Orange
- 500g rote Weintrauben
- 150g Weizenmehl ¹

- ca. 3EL Butter ⁷
- ca. 6EL Zucker
- Salz

- Backofen und Auflaufform
- kleiner Topf
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe

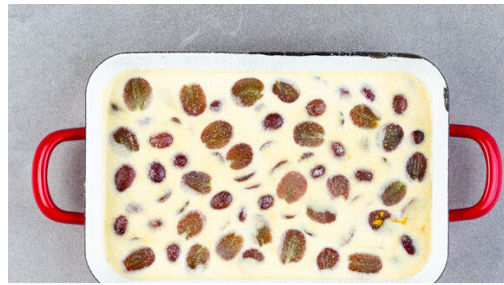
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 890kcal, Fett 53.5g,
Kohlenhydrate 89.7g, Eiweiß 13.6g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Eier** und **125ml Sahne** mit einem Schneebesen verquirlen. Eine kleine Auflaufform mit etwas Butter fetten, dann mit 1EL Zucker bestreuen und die Form hin und her bewegen, sodass der Boden gleichmäßig von Zucker bedeckt ist.



Den **Teig** in die Form füllen, glatt streichen, die **Weintrauben** darauf verteilen und mit 2TL Zucker bestreuen. Den **Clafoutis** im unteren Drittel des Ofens 25-30Min. backen. Der **Clafoutis** ist fertig, wenn bei der Messerprobe kein **Teig** am Messer haften bleibt.



Die **½ der Orangenschale** abreiben. Die **½ der Weintrauben** halbieren. **Tipp:** Die **restlichen Weintrauben** werden für dieses Rezept nicht benötigt; du kannst sie pur als Snack oder mit etwas Käse servieren. 2EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen.



Die **Orange** mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm dicke Spalten schneiden. Die **restliche Sahne** mit dem 1TL Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen. Die **Schlagsahne** bis zum Servieren kalt stellen.



60g Mehl, ½TL Orangenschale, 3EL Zucker
und 1 kräftige Prise Salz vermengen.
Allmählich die **Eier-Sahne-Mischung**
unterrühren und alles gut vermischen, dann
die geschmolzene Butter einrühren.



Den **Clafoutis** in Stücke schneiden, auf Teller verteilen, mit den **Orangenfilets** und der **Schlagsahne** anrichten und servieren.