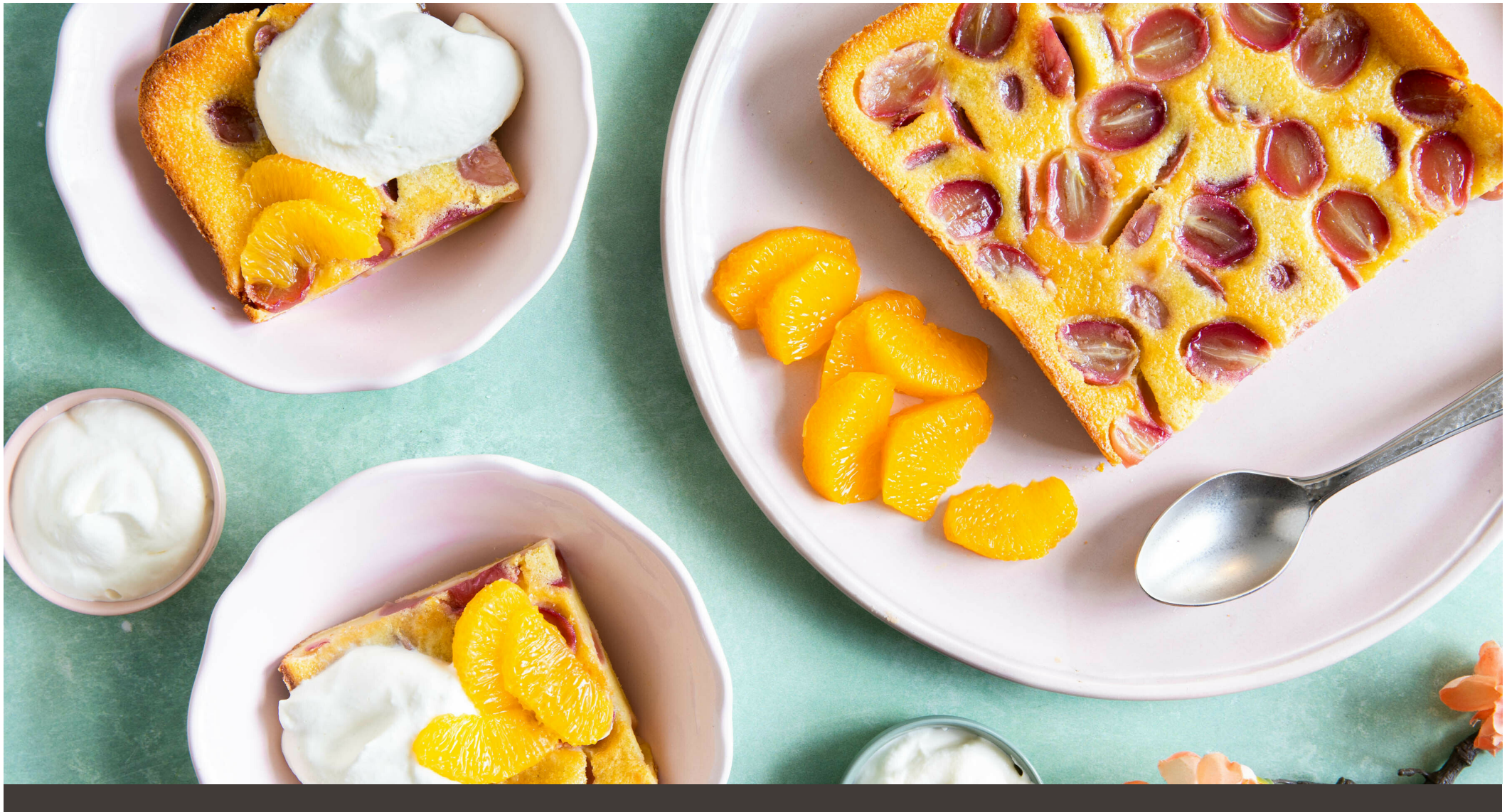




Trauben-Clafoutis

mit Orangenfilets und Schlagsahne



ca. 45min



3-4 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!

- 4 Bio-Eier ³
- 400ml Schlagsahne ⁷
- 2 unbehandelte Orangen
- 500g rote Weintrauben
- 150g Weizenmehl ¹

- ca. 5EL Butter ⁷
- ca. 170g Zucker
- Salz

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

Allergene

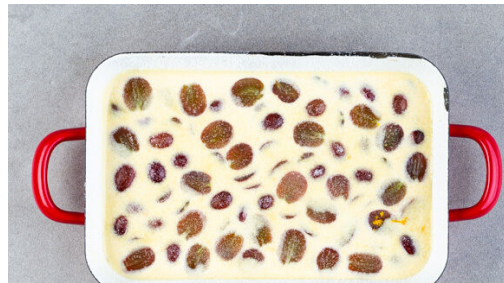
Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 871kcal, Fett 50.4g,
Kohlenhydrate 92.2g, Eiweiß 13.6g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Eier** und **250ml Sahne** mit einem Schneebesen verquirlen. Eine mittelgroße 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 1EL 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 **Schale einer Orange** abreiben. Die **Weintrauben** halbieren. 4EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen.



Die **Orangen** 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 1EL Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen. Die **Schlagsahne** bis zum Servieren kalt stellen.



120g Mehl, 1TL Orangenschale, 6EL
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.