

Special: Trauben-Clafoutis

mit Orangenfilets und Schlagsahne



ca. 45min



3-4 Personen

Gibt es etwas Besseres als bei herrlichstem Sommerwetter ein Stück Kuchen in der Sonne zu genießen? Wir halten unseren Teil der Abmachung ein und bringen 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!

Was du von uns bekommst

- 4 Bio-Eier ³
- 2 Packungen Schlagsahne ⁷
- 2 unbehandelte Orangen
- 500g rote Weintrauben
- 150g Weizenmehl ¹
- 2 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- ca. 5EL Butter ⁷
- ca. 160g Zucker
- Salz

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

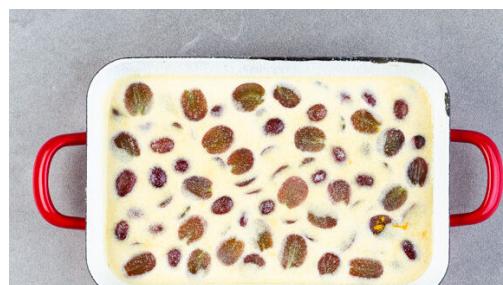
Nährwertangaben pro Portion

Energie 687kcal, Fett 43.3g, Kohlenhydrate 62.1g, Eiweiß 13.6g



1. Eier verquirlen

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.



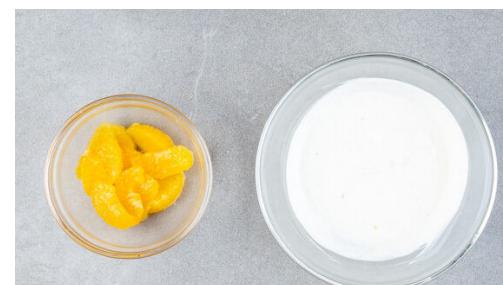
4. Clafoutis backen

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.



2. Obst vorbereiten

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.



5. Topping vorbereiten

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 dem **restlichen Vanillezucker** in ein hohes Gefäß geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen. Die **Schlagsahne** bis zum Servieren kalt stellen.



3. Teig vorbereiten

120g Mehl, 1TL Orangenschale, die 1/2 des Vanillezuckers, 6EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz vermengen. Allmählich die **Eier-Sahne-Mischung** unterrühren und alles gut vermischen, dann die geschmolzene Butter einrühren.



6. Anrichten und servieren

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