

Blaubeer-Clafoutis

Zutaten für 6 Portionen:

150 g Walnüsse
400 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
1 Vanilleschote
150 g Butter
75 g Mehl
100 g Zucker
Salz
2 Eier (Größe M)
150 ml Milch
1 EL Puderzucker zum Bestäuben
Fett und Zucker für die Förmchen



Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3). 6 feuerfeste Förmchen (ca. 125 ml Inhalt) fetten und mit Zucker ausstreuen. Blaubeeren gleichmäßig in den Förmchen verteilen.
2. 50 g Walnüsse grob hacken. 100 g Walnüsse fein mahlen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Butter in einem Topf erhitzen und leicht bräunen. Butter, Vanillemark, Mehl, Zucker, gemahlene Walnüsse, 1 Prise Salz, Eier und Milch verquirlen. Gleichmäßig über die Blaubeeren gießen. Mit gehackten Walnüssen bestreuen.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Blaubeer-Clafoutis etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: Ca. 1 Stunde

Nährwertangaben Pro Portion:

Energie: 555 kcal / 2320 kJ
Fett: 41 g
KH: 37,8 g
EW: 8,52 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

