

Clafoutis

mit beschwipsten Orangen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Teig

3 GUTSGLÜCK Eier (M), 80 g
KÜCHENSTOLZ Mehl, 60 g Zucker,
30 g BIO SONNE Mandeln, 150 ml
LANDFEIN Milch, 150 ml LAND-
FEIN Sahne, ½ TL COOK! Zimt,
½ TL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver, 1 Prise Salz
-
1 EL LANDFEIN Butter
zum Einfetten
-
2 RIVER VALLEY Orangen,
2 EL MAYFLOWER Edelkirsch-Likör,
2 EL SOMMERLAND Honig
-
Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Die Mandeln in dünne Scheiben schneiden oder fein hacken.
2. Anschließend die übrigen Zutaten für den Teig mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig vermengen und eine halbe Stunde ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
4. Die Orangen schälen, filetieren und in Honig und Likör marinieren.
5. Den flüssigen Teig in die vorbereitete Form gießen und die Orangenfilets zusammen mit den Mandeln darüber verteilen.
6. Alles für 40 – 45 Minuten goldbraun backen (sollte die Oberfläche zu dunkel werden, während der Teig in der Mitte noch flüssig ist, einfach mit Alufolie bedeckt weiter backen).
7. Den warmen Clafoutis mit Puderzucker bestäubt servieren.