Clafoutis mit Birnen



Clafoutis mit Birnen, Vanille und Ahornsirup ist ein einfaches Dessert aus dem Ofen für kalte Tage.

6-8 Portionen

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

1. 3 Eier, Gr. M
2. 60 g Zucker
3. 20 g Ahornsirup
4. 1 TL Vanilleextrakt oder das Mark ½ Vanilleschote
5. 1 Prise Salz
6. 80 g Mehl
7. 250 ml Vollmilch
8. 100 ml Sahne
9. 3-4 feste, reife Birnen

Außerdem

Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Tarte- oder Auflaufform mit 24 cm Ø einfetten.
3. Die Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Als Viertel oder in Stücke geschnitten gelichmäßig in der Form verteilen.
4. Eier, Zucker, Ahornsirup, Vanille und Salz verrühren. Das Mehl dazugeben und glattrühren. Milch und Sahne nach und nach dazugeben und alles zu einem flüssigen Teig ohne Klümpchen verrühren.
5. Den Teig über die Birnen gießen und die Backform für 40-45 Minuten in den Backofen (mittlere Schiene) schieben.
6. Der Clafoutis ist fertig, wenn die Oberfläche goldbraun ist und die Mitte noch etwas wackelt, wenn man die Form bewegt.
7. Leicht abkühlen lassen und lauwarm mit etwas Puderzucker bestäubt servieren. Super dazu schmeckt auch ein Klacks Sahne.