

Birnen-Clafoutis im Glas

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bio-Zitrone
- 2 Birnen
- 2 EL Ahornsirup
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Milch
- 2 EL Schlagsahne
- 20 g BUTARIS Butterschmalz
- 2 Eier (Größe M)
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 125 g rote Johannisbeeren
- 1 EL Puderzucker
- BUTARIS Butterschmalz für die Förmchen



Zubereitung:

1. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch klein würfeln. Ahornsirup und 2/3 Zitronensaft verrühren. Birnen unterrühren. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. In einem Topf Milch, Sahne, BUTARIS Butterschmalz und Vanillemark erhitzen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
2. Vier ofenfeste Glasförmchen (à ca. 8 cm Ø; für 140 ml Inhalt) fetten. 2/3 Birnen in den Förmchen verteilen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 20 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe, Salz, restlichen Zucker, übrigen Zitronensaft und -abrieb schaumig schlagen. Milch-Butterschmalz-Mischung und Mehl unterrühren. Dann Eischnee in 2 Portionen vorsichtig unterheben. Masse in die Förmchen füllen. Rest Birnen je in der Mitte verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen.
3. Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und abzupfen. Clafoutis aus dem Ofen nehmen. Mit Puderzucker bestäuben. Mit einigen Johannisbeeren verzieren und sofort servieren. Rest Johannisbeeren dazureichen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

Nährwerte pro Stück:

Fett	13 g
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	7 g
Brennwert	350 kcal / 1.470 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS by House of Food