



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

CLAFOUTIS

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

4-6 Porzellan-Förmchen oder eine Tarteform grosszügig mit Butter ausfetten.

Die Birnen waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Anschliessend die Birnen in dünne Scheiben schneiden und auf den Förmchenböden verteilen. Alle Zutaten bis auf Mehl und flüssige Butter in einer Schüssel gut verquirlen. Danach das Mehl vorsichtig unter die Masse heben. Im Anschluss daran die flüssige Butter ebenfalls vorsichtig in die Masse einrühren.

BACKEN

Nun den Guss gleichmässig auf die Förmchen verteilen und diese in den auf 200°C vorgeheizten Backofen auf mittlerer Stufe schieben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 175°C reduzieren und ca. 35 Minuten backen.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

3 BIRNEN

300 ML VOLLRAHM

120 G ZUCKER

1 EL VANILLEZUCKER

50 G FLÜSSIGE BUTTER

80 G DINKELWEISSMEHL

4 EIER

ABRIEB EINER ZITRONE UNBEHANDELT

1 MSP. ZIMT

1 EL WILLIAMS

1 PRISE MEERSALZ

BUTTER ZUM AUSFETTEN

POWERED BY:



KOCHSTUDIO