

Brombeer-Mango-Clafoutis

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 1 geschälte Mango
- 300 g Brombeeren
- 6 Eier (Größe M)
- 50 g Zucker
- 1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 300 ml Milch
- 200 ml flüssiges Schlagobers
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 KL Speisestärke

Zum Verzieren:

- gesiebter Staubzucker

1 Zubereitung:

Das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und noch in der Schale in gleich große Stücke schneiden. Nach außen wölben und von der Schale schneiden. Mangostücke und Brombeeren gleichmäßig in einer runden, befetteten Auflaufform (30 cm Ø) verteilen.

2 Die übrigen Zutaten mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren und über die Früchte gießen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

3 Zum Verzieren:

Clafoutis mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Clafoutis mit Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße aus dem Kühlregal servieren.
- In Frankreich ist die Kirsch-Clafoutis ein Klassiker. Hierfür einfach 600 g entsteinte Kirschen verwenden.

