

Glühweinäpfel-Clafoutis mit Holunderbeeren



Himmlisch...

Äpfel und Holunderbeeren passen super zusammen. Ein traumhaft gut schmeckendes Paar. Mit Glühwein aromatisiert wird es himmlisch. Echt weihnachtlich. Das Gute daran ist, dass der Glühwein gleich zwei Funktionen erfüllt. Zunächst einmal gibt er dezent Aroma an die Äpfel ab. Er parfümiert sie sozusagen. Und anschließend wird er mit etwas Puddingpulver zur Soße eingekocht. Wer es süß mag, der gibt Zucker oder Honig dazu.

Hier unsere Rezeptur zum Genießen "**Glühweinäpfel-Clafoutis mit Holunderbeeren**":

Zutaten

Für eine Form oder ofenfeste Pfanne:

- 200 g Äpfel
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver

- 100 g Buttermilch
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 20 g Haselnüsse, gerieben
- Mark einer Vanillestange
- 1 EL Puddingpulver
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 400 ml Glühwein
- 4 EL Holunderbeeren-Konfitüre (oder eingemachte Holunderbeeren)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

In einer Schüssel die Buttermilch mit Vanillemark, Zucker, Ei und dem Saft und Abrieb einer Zitrone gründlich vermischen.

Das Mehl mit geriebenen Haselnüssen und dem Backpulver vermischen und nach und nach zum Buttermilchgemisch geben. Glatt rühren.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Äpfel schälen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Apfelwürfel in einer Schüssel mit einem Esslöffel Puddingpulver bestäuben und mit 400 ml Glühwein mischen. 10 Minuten ruhen lassen. Dabei einmal mischen. Nach 10 Minuten die Apfelwürfel in ein Sieb gießen. Den Saft extra in einem kleinen Topf auffangen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten einkochen. Tipp: Wer möchte gibt etwas Zucker dazu.

Die Äpfel mit Holunderbeeren-Konfitüre mischen.

Eine ca. 20 x 20 cm große Auflaufform oder ofenfeste Pfanne buttern oder mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form gießen und das Glühweinäpfel- Holunderkompott darauf verteilen. Dann alles im Ofen 30 bis 35 Minuten goldgelb backen. Den Ofen ausschalten und den Kuchen bei leicht geöffneter Ofentür 10 Minuten nachziehen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit der eingekochten Glühweinsoße lauwarm servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Vanille- und Nusseis.

