

Himbeer-Buttermilch Clafoutis (luftiger Pfannkuchen)



Von den französischen Nachbarn inspiriert...

Das heutige Rezept habe ich aus dem Urlaub in Frankreich mitgebracht. Die Reisen in das nah angrenzende Land erweitern meinen kulinarischen Horizont immer nachhaltig. Sind doch meist positive Erlebnisse und besondere Momente des Genusses damit verbunden.

Der besondere Genuss war unter anderem ein hervorragendes Dessert namens Clafoutis. Ein **Clafoutis** ist eine französische Süßspeise. Eine Art „Mittelding“ zwischen Kuchen und Auflauf. Meine Variante besteht aus Himbeeren und einem gesüßten Pfannkuchenteig mit Buttermilch. Und es geht ruckzuck. Dazu etwas halbfest geschlagene Sahne und eine Tasse Kaffee... Perfekt.

Zutaten

Zutaten für 1 Form oder ofenfeste Pfanne

- 200 g Himbeeren
- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Buttermilch
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 20 g Haselnüsse, gerieben
- Mark einer Vanillestange
- Saft und Abrieb 1 Bio-Zitrone
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Buttermilch mit Vanillemark, Zucker, dem Ei, Saft und Abrieb einer Zitrone in einer Schüssel gründlich vermischen. Das Mehl mit geriebenen Haselnüssen und Backpulver vermischen und nach und nach zum Buttermilchgemisch rühren. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Die Himbeeren mit einem Esslöffel Mehl bestäuben und mischen. Eine ca. 20 x 20 cm große Auflaufform oder ofenfeste Pfanne buttern oder mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form gießen und die Himbeeren 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 lauwarm servieren.

