Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Clafoutis mit Beeren und Rosenzucker

Griaß di Rezepte | Jause | Sommer | Süße Gerichte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Rosenblätter waschen, dann vorsichtig trocknen. Die Rosenblätter auf ein Backblech mit Backtrennpapier legen. Circa 3–4 Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
Den Kristallzucker mit den Rosen- blättern im Cutter fein pürieren/cuttern. Für den Teig Eier, Eidotter, Kristallzucker und das Schlagobers verschlagen, die Haselnüsse und das Mehl zugeben. Backrohr auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kleine Tarteförmchen mit Butter oder Öl großzügig einstreichen, die Beeren darauf verteilen und den Teig darüber- gießen. Circa 20–25 Minuten backen, mit Rosenzucker bestreuen und sofort servieren.
Ganz wichtig: Für den Rosenzucker keine gespritzten Rosen verwenden! Nicht jede Rose ist zum Verzehr geeignet. Auf Seite 70 im Griaß di Nr. 25 gibts eine detaillierte Anleitung zur Herstellung des Rosenzuckers.
Clafoutis ist ein Mittelding zwischen Auflauf und Kuchen und stammt aus Frankreich

Zutaten

- 4 Feuerfeste Förmchen mit ca. 8 cm Durchmesser
- Für den Rosenzucker:
- 200 g Kristallzucker
- 10 Rosenblätter
- Für den Teig:
- 2 Eier
- 1 Eidotter
- 60 g Kristallzucker
- 200 ml Schlagobers
- 80 g Haselnüsse, gerieben
- 25 g Mehl, glatt
- 250 g gemischte Beeren oder frische Kirschen
- etwas Butter oder Öl zum Ausstreichen