

Clafoutis mit dunklem Bier

von Pierrette Tisserand-Emmen und dem Deutsch-Französischen Förderverein aus Lotte

Zutaten:

500 g säuerliche Äpfel (z. B. Granny Smith), also je nach Größe etwa drei Stück

40 g gesalzene Butter (plus etwas Butter für die Form)

20 g Rübenzucker (oder brauner Zucker)

4 Eier

80 g Rohrzucker

100 g Mehl

200 ml Milch

200 ml dunkles Bier (z. B. belgisches Bier, Biere wie z. B. Guinness gehen auch, aber sind noch etwas bitterer)

eine Prise Zimt

1 TL Vanille-Extrakt

Zubereitung:

Die Äpfel schalen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer Pfanne in gesalzener Butter andünsten und mit dem Rübenzucker bestreuen und leicht karamellisieren.

Die Förmchen mit Butter einfetten. Die Menge der Zutaten reicht für ca. sechs Portionsförmchen. Sie können aber auch eine große Tarteform oder flache Auflaufform nehmen. Die gedünsteten Apfelspalten auf die Förmchen verteilen.

Für den Teig die Eier in einer Schüssel mit dem Rohrzucker aufschlagen. Mehl, Zimt und Vanille-Extrakt unterheben. Das Bier und zum Schluss die Milch dazugießen. Danach zügig die recht flüssige Teigmasse über die Apfelspalten gießen und die Förmchen in den Ofen stellen. Wenn der Teig zu lange steht, könnte die Bier-Milch-Mischung gerinnen. Im vorgeheizten Ofen backen die Clafoutis bei 180 Grad Umluft etwa eine halbe Stunde. Fertig sind sie, wenn die Oberfläche goldbraun ist.

Die Clafoutis schmecken kalt oder lauwarm, z. B. mit einer Kugel Vanilleeis. In Frankreich serviert man sie als Dessert.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!