

Blaubeer-Clafouti mit Vanille-Schmand

Für zwei Personen

100 g Blaubeeren	2 Eier	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
15 g gemahlene Mandeln	1 TL rosa Pfeffer	100 ml Schmand
150 ml Schlagsahne	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker	15 g brauner Zucker
1 TL Zucker	1 TL Mehl	Puderzucker, Butter

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Dessertförmchen ausbuttern und die Blaubeeren darin verteilen. Für den Guss die Eier, den braunen Zucker, 50 Milliliter Sahne, das Mehl und die Mandeln mischen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, auskratzen und das Vanillemark mit in den Guss geben. Anschließend den Guss mit dem Pürierstab vermengen und über die Blaubeeren gießen. Die Auflaufförmchen für 20 Minuten in den Backofen geben. Die restliche Sahne mit dem Rührgerät halb Steif schlagen und währenddessen den Vanillezucker und den Zucker einrieseln lassen. Anschließend den Schmand unter die geschlagene Sahne heben. Die Blaubeer-Clafouti aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Die Auflaufförmchen zusammen mit dem Vanilleschmand auf Teller geben und mit den rosa Pfefferbeeren garnieren.

Andrea Burkhardt am 24. Oktober 2013