

Pflaumen-Clafoutis (Blechkuchen)

Zutaten

11 Portionen

1 Blech von ca. 40 x 30 cm

Butter für das Blech

Rührteig:

300 g Butter, weich

300 g Zucker

6 grosse Eier, verquirlt

1 dl Rahm

3 EL Zitronensaft

350 g gemahlene Haselnüsse, geröstet

300 g Mehl

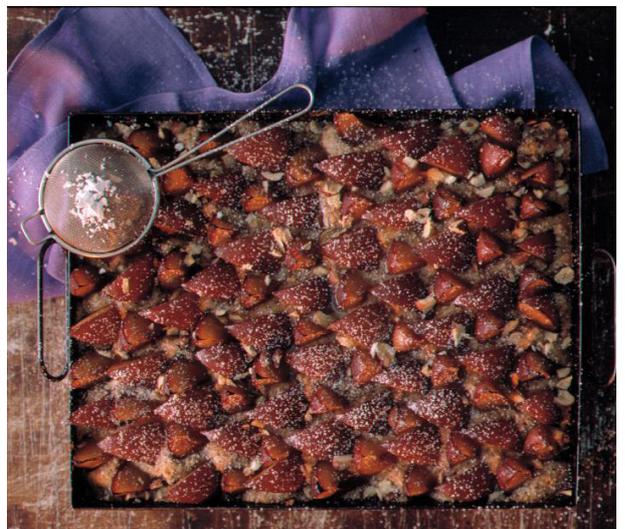
3 TL Backpulver

Belag:

1 kg Pflaumen, je nach Grösse in Sechstel oder Viertel geschnitten

50 g Haselnüsse, grob gehackt

wenig Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Zubereiten: 30min

Kochen / Backen: 40min

Auf dem Tisch in: 1h10min

1. Das ausgebutterte Blech kalt stellen.
2. Rührteig: Butter glatt rühren. Zucker und Eier nach und nach beifügen, schaumig rühren. Rahm und Zitronensaft dazugeben. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen und rasch unter die Schaummasse heben. Auf dem Blech verteilen und glatt streichen.
3. Belag: Pflaumen in Reihen, fast senkrecht in den Teig setzen. Mit Haselnüssen bestreuen. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 40–50 Minuten backen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Statt Pflaumen Zwetschgen oder Reineclauden verwenden. Haselnüsse durch Mandeln ersetzen.

Energie: 3195kJ / 763kcal, Fett: 53g, Kohlenhydrate: 60g, Eiweiss: 13g