

Clafoutis mit Beeren und Rosenzucker

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 Rosenblättern 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 darübergießen. 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