



Mirabellen-Clafoutis

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 35 Min.
Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 2 dl, gefettet

2 frische Eier

1 frisches Eigelb

2 EL Zucker

80g Backmarzipan (Mandelmasse), in Stücken

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

180g Dessert Extrafin (Sauermilch)

1 EL Maizena

1 EL Mirabellenschnaps

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

500g Mirabellen (nicht entsteint)

Puderzucker zum Bestäuben

1. Eier und alle Zutaten bis und mit Vanillesamen in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Sauermilch, Maizena und Schnaps verrühren, unter die Eimasse rühren.
3. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, in die vorbereiteten Förmchen füllen. Mirabellen darauf verteilen.
4. **Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Clafoutis herausnehmen, etwas abkühlen. Mit Puderzucker bestäuben, lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Statt Mirabellen Trauben verwenden.

Stück: 311 kcal, E 9g, Kh 35g, F 14g

Zwetschgenrollen mit Joghurtglace

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.
Backen: ca. 15 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
Ergibt 12 Stück
Ergibt ca. 5 dl Glace

600g Zwetschgen, entsteint, in Würfel (ergibt ca. 500g)

2 EL Ingwer, fein gerieben

2 EL flüssiger Honig

12 tiefgekühlte Weizenteigblätter für Frühlingsrollen (ca. 20×20 cm), aufgetaut

50g Butter, flüssig, abgekühlt

360g griechisches Joghurt nature

100g Puderzucker

½ EL Zitronensaft

1 dl Vollrahm

1. Zwetschgen, Ingwer und Honig mischen.
2. Teigblätter auf ein feuchtes Tuch legen, mit Butter bestreichen. Je ca. 2 Esslöffel Füllung in die Mitte eines Teigblatts geben, seitliche Teigspitzen einschlagen,

untere Spitze über die Füllung legen, von unten her satt aufrollen, leicht andrücken. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der restlichen Butter bestreichen.

3. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

4. **Glace:** Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Rahm steif schlagen, unter die Masse ziehen. Zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

Lässt sich vorbereiten: Glace ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Hinweis: Tiefgekühlte Weizenteigblätter sind in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich.

Ersatz: Strudelteig.

Portion: 503 kcal, E 5g, Kh 58g, F 28g

