

## Zwetschgen-Clafoutis

**Zutaten:** (Für feuerfeste Form von 24 cm Durchmesser und einer Höhe von mindestens 4 cm)

- 500 g Zwetschgen, halbiert und entsteint
- 40 g Zucker
- zwei Prisen Zimt
- 0.5 dl Cognac
- Butter zum Ausstreichen der Form
  
- 70 g Mehl
- 2 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 3 Eier, verquirlt
- 60 g Zucker
- wenig Vanillemark
- eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Zwetschgen-Hälften in einer Schüssel mit Cognac, Zucker und Zimt marinieren. Etwa eine Stunde lang. Die Früchte während des Marinierens ab und zu umrühren.

Die Zwetschgen nach dem Marinieren in ein Sieb geben und die Marinade in einem Gefäss auffangen.

Mehl, Rahm, Milch, Marinade, Eier, Zucker und das Vanille-Mark mit dem Handmixer kräftig zu einem Teig verrühren.

Die feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Den Teig hineingeben und die Zwetschgenhälften mit der Schnittfläche gegen unten gleichmässig über den Teig verteilen.

Den Clafoutis für ca. 35 bis 40 Minuten im Ofen goldgelb backen.

Lauwarm servieren und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.