

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche» 2019

### Blaubeerclafoutis mit Sauerrahmeis

Dessert von Andreas Roos

Für 4 Personen

#### Sauerrahmeis

- 360g Sauerrahm
- 135g Vollrahm
- 160g Puderzucker
- 42g Zitronensaft

Sauerrahm in eine Schüssel geben. Vollrahm, Puderzucker und Zitronensaft zugeben. Mit Schwingbesen rühren, bis der Zucker aufgelöst ist

Die Masse in die Glacemaschine geben und gefrieren lassen. Wer über keine Glacemaschine verfügt, gibt die Masse in eine gefrierfeste Form und stellt diese mind. 4 Stunden in den Tiefkühler

#### Blaubeerclafoutis

- 180g Rahm
- 60g Haselnüsse, gemahlen
- 15g Mehl
- 75g Zucker
- 3 Eigelb
- 1-2 Eier
- 250g Blaubeeren
- 10g Puderzucker

Den Backofen auf 190° Grad vorheizen. Eine Gratinform oder Portionenförmchen mit Butter ausreiben.

Rahm, Haselnüsse, Mehl, Zucker, Eigelb und Eier in eine Schüssel geben und gut mischen. Die Masse in die Gratinform oder Portionenförmchen verteilen. Nun die Blaubeeren darüber verteilen. Die Gratinform in den Backofen schieben.

Bei 190° Grad ca. 20 Min. goldgelb backen. Die Form aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

#### Anrichten

Clafoutis auf Dessertteller anrichten – oder Portionenförmchen auf Teller stellen. Eine Kugel Sauerrahmglace dazu anrichten und sofort servieren.