

Trauben-Clafoutis



Zutaten

für 4 Portionen

300 g kernlose blaue und weiße Trauben
100 g weiße Mandeln
200 ml Orangensaft
70 ml Mandelöl
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
100 g Dinkelmehl 1050
100-150 ml Mandelmilch
10 g Backpulver
70 g Kokosblüten- oder Agavenzucker

Zubereitung

Die Mandeln fein hacken und 2 Stunden im Orangensaft einweichen. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Die Trauben halbieren und auf vier gefettete Förmchen oder eine große gefettete Auflaufform verteilen. Anschließend die Mandeln mit Orangensaft und Mandelöl zu einer geschmeidigen Masse mixen. Salz, Vanillezucker, Mehl, Milch, Backpulver und Kokosblütenzucker (Agavenzucker) dazugeben und mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig über die Trauben gießen. Je nach Formgröße im vorgeheizten Backofen zwischen 20 und 35 min. goldbraun backen, evtl. mit Alufolie abdecken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Anstelle von Trauben können auch Sauerkirschen oder Blaubeeren verwendet werden.