



Pflaumen-Clafoutis mit Cardamom-Topfencreme

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

10 Stk.	Pflaumen
60 g	Gemahlene Mandeln
1 EL	Speisestärke
80 g	Kristallzucker
30 g	Geschmolzene Butter
2	Eier
1	Eigelb
2 EL	Schlagobers
20 g	Brauner Zucker

Für die Cardamom-Topfencreme

250 g	Speisetopfen
1 EL	Honig
1 EL	♦ Cardamom ganz

- 1 Im ersten Schritt wird der Ofen auf 180 °C vorgeheizt. Es werden 4 kleine Kuchenförmchen benötigt, die mit Butter eingefettet werden. Die Pflaumen waschen und trocknen lassen.
- 2 Nun die Mandeln mit der Stärke und dem Kristallzucker vermengen. Anschließend 2 Eier und ein Eigelb, die geschmolzene Butter, die Vanille aus der Schote und zwei Esslöffel Schlagobers unterrühren. Alles so lange verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3 Den fertigen Teig auf die Förmchen aufteilen. Die gewaschenen Pflaumen entkernen und nach Belieben groß scheiden. Dann mit der Schnittfläche in den braunen Zucker drücken und anschließend mit der Schnittstelle nach oben zeigend in den Teig legen.
- 4 Die Förmchen in den Ofen geben und nach etwa 20–25 Minuten überprüfen, ob der Teig durchgebacken ist.
- 5 Aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.
- 6 Während die Clafoutis auskühlen, kann die Topfencreme zubereitet werden. Hierfür bei 1 Esslöffel Cardamom-Samen die Schale entfernen und die Samen zerstoßen. Mit dem Topfen verrühren und mit 1 Esslöffel Honig süßen.
- 7 Mit Puderzucker und/oder Zimt verfeinern und genießen.

