

Ananas-Mango-Clafoutis

Dessert » Süsse Aufläufe

Zutaten (4-6 Portionen)

- » 500g Ananas
- » 500g Mango
- » 3 Ei(er)
- » 20g Mehl
- » 1 Prise Salz
- » 50g Zucker
- » 300ml Milch
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 2 EL Rum

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Fruchtfleisch von Ananas und Mango in 1cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit Rum beträufeln. Beiseite stellen.
2. Für den Teig Eier in eine Schüssel geben und leicht verschlagen. Mehl und Salz dazusieben und gründlich mit den Eiern verrühren. Zucker unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote erhitzen (nicht kochen!). Vom Herd nehmen und 5min ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen. Die Milch portionsweise durch ein Sieb zur Eiermasse gießen und gründlich unterrühren. Den Rum aus der Schüssel mit den Früchten einrühren.
4. Ananas und Mango in eine gefettete, flache Backform geben. Den Teig darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 25-30min backen. Etwas abkühlen lassen und lauwarm, mit Zucker bestreut servieren.

angelegt am: 03.04.2006

Rezept-Nr: 2002

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke