# Kirschen-Schokoladen-Clafoutis mit Blut

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 20 min
Aktivzeit: 40 min
Mittel



## Zutaten

für 8 Personen

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **60 g** | gemahlene Mandeln |
| **25 g** | Kakao |
| **1 Prise** | Meersalz |
| **80 g** | Vollrohrzucker |
| **60 g** | Butter geschmolzen, lauwarm |
| **100 g** | Rinderblut |
| **250 g** | Vollrahm oder Sauerrahm |
| **180 g** | dunkle Schokolade |
| **350 g** | Süsskirschen |

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

| | |
|---|---|
| **416** | kcal |
| **7 g** | Eiweiss |
| **30 g** | Kohlenhydrate |
| **29 g** | Fett |

Glutenfrei
enthält Laktose

**Tipp**

Clafoutis mit frischen Kirschen und gehackter Schokolade garnieren.

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kirschen entsteinen. Die Mandeln mahlen und mit dem Kakao, der Hälfte des Zuckers und dem Salz in einer Rührschüssel vermischen.

2. Das Blut in einer KitchenAid oder mit einem Schneebesen schaumig und hellrosa schlagen, den restlichen Zucker dazugeben und weiterschlagen bis eine glatte, feste Meringue-Masse entsteht. Den Rahm mit der Butter mischen, zur Mandelmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Blutmeringue mit der gehackten Schokolade unterheben.

3 Die Form einfetten (ca. 24 cm Durchmesser) und den Teig hineinfüllen.

4 Die Kirschen gleichmässig auf dem Teig verteilen und 35–40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.