



Kirschen-Schokoladen-Clafoutis mit Blut



Der feine Unterschied.

 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.



Der feine Unterschied.

4

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