



Gutshof 1
14778 Beetzseeheide
Tel. 03 38 36 / 20 80
Fax 03 38 36 / 20 819
info@domspargel.de
www.vielfruchthof.de



Vielfruchthof
Domstiftsgut Mötzow

Spargel & Beerenfrüchte GmbH & Co. KG

Clafoutis mit Heidelbeerkompott & Vanilleeis

Für die Clafoutis:

4 Eier
125g Zucker
500g Quark trocken (über Nacht abgehängt)
35g Puddingpulver Vanille
150g geschlagene Sahne
4cl Rum

Für das Heidelbeerkompott:

3 EL Zucker
4cl Amaretto
250ml Blaubeersaft
50g Zucker
½ Limette Abrieb
Etwas angerührte Stärke zum Abbinden
250 g Blaubeeren
Vanilleeis

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, anschließend den trockenen Quark und das Puddingpulver zugeben und verrühren. Zum Schluss noch die geschlagene Sahne und den Rum unterheben. Die Masse in gebutterte Souffleeförmchen geben und bei ca. 160°C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

3 EL Zucker karamellisieren, mit Amaretto ablöschen und den Blaubeersaft zugeben. Die 50g Zucker und den Abrieb einer halben Limette zugeben. Wenn sich das Karamell aufgelöst hat, leicht mit der angerührten Stärke abbinden und die Blaubeeren unterrühren.

Die Clafoutis mit dem Heidelbeerkompott und einer Kugel Vanilleeis anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

