

# Pflaumen-Clafoutis

## Für zwei Personen

30 g Mehl	25 g Zucker	2 Pck. Vanillezucker
2 Eier	5 Pflaumen	1 Zweig Rosmarin
65 ml Milch	250 ml Sahne	1 EL Puderzucker
200 g Vanillejoghurt	Butter	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Dessertförmchen (zwölf Zentimeter Durchmesser) ausbuttern. Mehl, Zucker und ein halbes Päckchen Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Mit einem Handrührgerät die Eier nacheinander unterrühren. Langsam die Milch und 50 Milliliter Sahne dazugeben, alles zu einem Teig verrühren und diesen auf die Dessertförmchen verteilen. Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Beides auf den Förmchen verteilen. Die Küchlein auf der zweiten Schiene von unten 15 bis 20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben. Die restliche Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker steifschlagen. Den Vanillejoghurt vorsichtig unterheben. Den Pflaumen-Clafoutis mit der Vanillesahne anrichten.

Katja Reinhard am 13. September 2013