



Schokolade Clafoutis

Zutaten für 2 Portionen:

25 g geriebene Mandeln
10 g Kakao Pulver
85 g Schlagobers
30 g Honig
35 g gehackte dunkle Kuvertüre
1 Ei
Zwetschgenkompott
Salz

Zubereitung:

Eine Auflaufform (ca. 18 cm) mit Butter ausstreichen. Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Mandeln und Kakaopulver mit einer Prise Salz verrühren.

Eier, Schlagobers und Honig schaumig rühren. Mandel-Kakao Mix abwechselnd mit der gehackten Kuvertüre unterziehen.

Masse in die Auflaufform geben, glatt streichen. Zwetschgenkompott abtropfen lassen und Zwetschgenhälften leicht in die Masse drücken.

Auf mittlerer Schiene ungefähr 30 Minuten backen.