



Zwetschgen-Clafouties mit Zitronenmelisse

Zutaten für 4 Personen	80 g	Butter
	450 g	Zwetschgen
	1/3	Parisetten, in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten
	2	Eier
	65 g	Zucker
	1	Prise Salz
	65 g	Mehl
	1,5 dl	Milch
	1 EL	Zitronenmelisse, gehackt
		Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Eine Gratinform von etwa einem Liter Inhalt ausbuttern. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Die Parisetten-Scheiben in der Bratpfanne mit Butter leicht tosten, abwechselnd mit den Zwetschgen in die Form legen (wie Dominosteine). Für den Guss Eier, Zucker, Salz, Mehl und Milch mit einem Schwingbesen mischen und gut verrühren. Zitronenmelisse begeben und den Guss gut verteilt über das Brot und die Zwetschgen giessen. Im vorgeheizten Backofen 30 – 40 Minuten bei 180 °C backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und auf Wunsch zusammen mit einer Kugel Vanilleglace servieren.