

## Rhabarber-Vanille-Clafoutis

von Tanja Grandits, aus dem Buch «Einfach Tanja»

### Zutaten:

450 g Rhabarber  
3 Eier  
100 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark  
150 g Mehl  
1½ TL Backpulver  
300 ml Rahm (Sahne)  
80 g Crème fraîche

### Zubereitung:

1 Den Rhabarber putzen und in 1 cm dicke Stücke schneiden.

2 Eier, Zucker, Salz und Vanillemark mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts aufschlagen.

3 Das Mehl und das Backpulver vermischen und dazusieben. Den Rahm und die Crème fraîche begeben und alles zu einem Teig rühren.

4 Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28–30 cm) geben und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen etwa 18 Minuten backen.