

## Horst Lichter | Orangen-Clafoutis mit Cassis-Sahne

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 große Orangen
- 3 EL Orangen-Likör (z.B. Grand Marnier)
- 4 Eier
- 110 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 2 Vanilleschoten
- 560 g Sahne
- Puderzucker
- 4 cl Crème de Cassis (Schwarzer Johannisbeer-Likör)
- Butter für die Förmchen

### Zubereitung:

Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. 4 Soufflé-Förmchen einfetten.

Die Orangen großzügig schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt wird. Dann die Orangenfilets aus den Trennhäuten schneiden und mit dem Orangenlikör beträufeln.

Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Limette auspressen. Die Eigelbe mit Limettensaft, 60 g Sahne, Vanillemark und 1 Prise Salz cremig schlagen. Zuerst das Mehl, dann nach und nach den Eischnee unterheben.

Die Masse in die Förmchen füllen und die Orangenfilets gleichmäßig darauf verteilen. Die Clafoutis im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Die restliche Sahne mit dem übrigen Zucker und der Crème de Cassis in einen Sahnespender geben, schütteln und die Clafoutis mit der Cassis-Sahne verzieren.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 02.02.2008*

*Prominente Gäste: Marion Kracht & Guildo Horn*