



Herrliches, veganes Blaubeer-Clafoutis

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 25 minutes
Total time: 50 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 2-4 Portionen

- 1-2 TL Kokosöl (oder Margarine) zum Fetten der Backform
- 250 g Blaubeeren (oder Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren etc..)
- 1 reife Banane
- 400 g Seidentofu
- 100 g (geröstetes) Kichererbsenmehl (aus dem Bioladen)
- 50 g Rohrzucker + 2 EL Rohrzucker zum Bestreuen
- 1 TL Zimt (oder gemahlene Vanille)
- 1 TL Backpulver
- 1 kl. TL Haushaltsnatron
- 1 EL Zitronensaft
- Puderzucker nach Belieben (zum Bestäuben)
- Basilikum zum Garnieren (oder Minze)

Außerdem: Eine klassische Quiche- oder Tarteform

Zubereitung (25 Minuten Arbeitszeit + 25 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 180 Umluft vorheizen. Eine Tarteform mit 1-2 TL Kokosöl einfetten. 250 g Blaubeeren verlesen und waschen. 1 reife Banane schälen.
2. Die geschälte Banane mit 400 g Seidentofu im Mixer pürieren. Dann 100 g Kichererbsenmehl, 50 g Rohrzucker, 1 TL Zimt dazu geben und nochmals pürieren. Anschließend 1 TL Backpulver und einen kleinen TL Natron in den Mixer geben und 1 EL Zitronensaft direkt darauf träufeln, bis es beginnt zu schäumen. Daraufhin ein letztes Mal pürieren.
3. Den (recht flüssigen) Teig in eine Schüssel gießen und 150 g Blaubeeren vorsichtig unterheben.
4. Dann den Teig in die gefettete Tartform gießen und die restlichen Blaubeeren darauf verteilen. Blaubeeren bzw. Clafoutis-Oberfläche mit 2 EL Rohrzucker bestreuen.
5. Clafoutis bei 180 Grad 22-24 Minuten im Ofen backen.
6. Die Backdauer kann jedoch je nach Ofentyp und -alter leicht variieren. Der Clafoutis ist fertig, wenn die Oberfläche schön braun und der Teig auf Fingerdruck ausreichend fest ist.
7. Clafoutis anschließend nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Basilikum garniert warm servieren.

Tipp: Frischer Basilikum passt ganz besonders gut zu diesem Blaubeer-Clafoutis. Probiert es aus!