

## **Karinas Rhabarber-Clafoutis mit Apfelrosen**

**Für Einmachgläser (12 Stck. á 100 ml oder 6 Stck. á 200 ml) oder 1 Tarteform (24-26 cm)**

### **Für den Kuchenteig**

180 g Zucker  
200 g gemahlene Mandeln  
zwei Prisen Salz  
zwei Prisen gemahlene Vanilleschote  
3 Eier  
150 ml Mandelmilch  
160 g Butter (Kohlenhydratgehalt < 0,1  
= laktosefrei)  
400 g Rhabarber  
70 g Mandelstifte

### **Für die Apfelrosen**

4 rote oder pinke Äpfel  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Zucker

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. 100 g des Zuckers mit den gemahlenden Mandeln, einer Prise Salz und einer Prise gemahlener Vanilleschote verrühren. Eier mit der Mandelmilch verquirlen. Dann die Ei-Mandelmilch-Mischung mit den trockenen Zutaten verrühren.

Die Butter im Topf bräunen. Davon 2 EL zur Seite stellen, den Rest unter Rühren dem Teig zugeben. Nun den Rhabarber waschen, putzen, in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Zucker verrühren. Mandelstifte mit 1 EL gebräunter Butter und 1 EL Zucker verrühren und mit gemahlener Vanille und einer Prise Salz abschmecken.

Einmachgläser (Größe nach Belieben) mit der verbleibenden gebräunten Butter ausstreichen und den restlichen Zucker hineinstreuen. Nun den Rhabarber auf dem Boden verteilen. Dann den Teig bis zur Hälfte des Glases hineingießen und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Dann in eine ofenfeste Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und mit Alufolie abdecken.

Clafoutis im Glas und Äpfel in der Schüssel gleichzeitig bei 180°C Umluft circa 25-30 Minuten backen. Dann die Gläser und Äpfel aus dem Ofen nehmen. Die nun weichen Apfelscheiben mit zuvor gesäuberten Fingern im Kreis von außen beginnend, mit der Hautseite nach oben, auf dem Clafoutis im Glas zur Rose anrichten, dabei die Blütenblätter leicht überlappend wie eine Schnecke von außen nach innen aneinander reihen, so entsteht die Apfelrose, die dank Glaswand die Form und dank Zitronensaft die Farbe behält. Abschließend die Apfelrosen mit einer Prise Zucker bestreuen.

Gläser sofort mit Einmachring, Deckel und Klammern verschließen, abkühlen lassen. Fertig!

## **Backräume**

### **Tipps:**

Die verschlossenen Kuchen im Glas halten sich kühl gelagert mindestens eine Woche frisch. Als Muttertagsgeschenk sind sie gut verpackt sogar für den Versand mit der Post geeignet.

Das Rezept lässt sich für die Muttertags-Kaffeetafel mit den gleichen Mengen und Zutaten auch als großer Kuchen in einer Tarteform mit 24-26 cm Durchmesser backen, in der der Clafoutis auch serviert wird. Als Hilfsmittel für das Legen der Apfelrosen werden dann kleine Dessert-Ringe oder runde Ausstechformen benötigt. Die Dessert-Ringe ersetzen bei der Tarte die fehlenden runden Glaswände, die beim Kuchen im Glas für das Legen der Apfelrosen hilfreich waren. Die Dessert-Ringe auf den Kuchen legen und dann, wie beim Kuchen im Glas, die gebackenen, weichen Apfelscheiben reihum in Blütenform in den Ring legen, mit der Hautseite nach oben, immer im Kreis, von außen nach innen, bis man in der Mitte angekommen ist. Dann den Edelstahlring vorsichtig nach oben abziehen - dadurch, dass die Apfelscheiben weich gebacken sind, halten sie die Rosenform bei. Den Vorgang wiederholen, bis der ganze Kuchen mit Apfelrosen bedeckt ist.

Dieses Rezept ist laktose- und glutenfrei und ohne Getreide.

**Viel Freude beim Backen und guten Appetit!**