

Clafoutis aux framboise / Himbeer-Auflauf

 happy-mahlzeit.com/2021/08/11/clafoutis-aux-framboise-himbeer-auflauf

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Himbeeren
- 3 Eier
- 180 g feinsten Zucker
- 1 EL Mehl
- 250 g Crème double

Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Eier trennen. In einer Schüssel 1 ganzes Ei, Eigelbe und 150 g Zucker gut verrühren, aber nicht zu schaumig schlagen. Mehl einsieben und Crème double hinzufügen. Weiterschlagen, bis alles gut verrührt ist.

Die Himbeeren auf der Tarteletteform verteilen. Den restlichen Zucker drüberstreuen und die Himbeeren darin drehen. Den Teig auf die Himbeeren gießen und den Auflauf im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Den Himbeer-Auflauf auf Tellern anrichten und warm servieren.

Rezept: Gudrun Katzmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 4. August 2016

Episode: Hauptgang & Dessert