

Himbeer-Clafoutis

Für zwei Personen

250 g Tiefkühl-Himbeeren	2 Becher Crème-double	2 Eigelb
20 ml Himbeergeist	1 EL Mehl	80 g Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die gefrorenen Himbeeren in zwei kleine Auflaufformen geben und mit dem Himbeergeist beträufeln. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Puderzucker, dem Mehl und der Crème double verrühren und anschließend über die Himbeeren gießen. Das Ganze in den Backofen legen und 20 bis 25 Minuten backen. Das Himbeer-Clafoutis im heißen Zustand anrichten und servieren.

Andrea Neuner am 31. Oktober 2013