

Himbeer-Clafoutis

Für zwei Personen

250 g Himbeeren, TK	1 EL Mehl	80 g Puderzucker
400 g Crème double	2 Eier	20 ml Himbeergeist

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

Andreas Werther am 16. April 2014