

Clafoutis aux framboise

Für zwei Personen

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

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Eier trennen. In einer Schüssel ein ganzes Ei, Eigelbe und 150 Gramm Zucker gut verrühren, aber nicht zu schaumig schlagen. Mehl einsieben und Creme double hinzufügen. Weiterschlagen, bis alles gut verrührt ist.

Himbeeren auf der Tarteletteform verteilen. Den restlichen Zucker drüberstreuen und die Himbeeren darin drehen. Teig auf die Himbeeren gießen und den Auflauf in den Backofen schieben und etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Den Himbeerauflauf auf Tellern anrichten und warm servieren.

Gudrun Katzmann am 04. August 2016