

# Himbeer-Clafoutis

**Für zwei Personen**

**Für die Clafoutis:**

250 g Himbeeren	6 EL Zucker	2 EL Himbeergeist
2 Eier	1 Prise Salz	1 $\frac{1}{2}$ Tropfen Vanille-Aroma
50 g Mehl	3 $\frac{1}{2}$ EL Schlagsahne	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
Butter		

**Für die Clafoutis:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Himbeeren verlesen, evtl. waschen. Mit 3 EL Zucker und Himbeergeist mischen, kurz ziehen lassen. Eier, Salz, 2 EL Zucker und Aroma schaumig schlagen. Mehl und Sahne kurz unterrühren. Hälfte Himbeeren in 2 kleine gefettete ofenfeste Förmchen füllen. Masse darauf streichen. Rest Himbeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen, eventuell die letzten Minuten abdecken. Mit Puderzucker bestäuben.

Himbeer-Clafoutis auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Sabine Strebel-Vogt am 14. September 2017