

Beeren-Auflauf

Für 2 Portionen

5 Eier	250 g Sahne	100 g Crème-fraîche
50 g Zucker	60 g Honig	1 Schote Vanille
100 g Cantuccini	400 g frische Beeren	20 g Butter
20 g Zucker		

Eine Backform mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Die Cantuccini zerbröseln und in die Form geben. Danach die Brombeeren in die Form geben. Anschließend die fünf Eier mit Crème Fraîche, Vanillemark, Zucker, Honig und Mehl vermischen. Nach der ersten Vermischung etwas Sahne hinzugeben und die Masse weiter verrühren. Den Teig in die Auflaufform geben und für 25 Minuten bei 160 Grad in den Ofen geben.

Alexander Herrmann am 21. August 2014