Brombeer-Clafoutis

Ein köstliches Dessert, das nach Sommer schmeckt: Das Rezept für Brombeer-Clafoutis ist ebenso einfach wie lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

350 g	Brombeeren
4 Stk.	Eier
160 g	Zucker
2 EL	Mehl
100 g	Créme frâiche
500 ml	Milch
1 EL	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für das Brombeer-Clafoutis zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen. Mehl und Zucker mischen und nach und nach Eier, Crème fraîche und Milch unterrühren. Eine feuerfeste Auflaufform oder Kuchenform mit Butter einfetten.

2. Brombeeren waschen und putzen und in die Form legen. Die Eiermasse darüber verteilen und den Kuchen ca. 25-30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Das Brombeer-Clafoutis kann lauwarm oder kalt serviert werden. Nach Belieben vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.