

# 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	<a href="#">Brombeeren</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
160 g	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	Mehl
100 g	Crème fraîche
500 ml	Milch
1 EL	<a href="#">Butter</a> (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.