Artikel vom 17.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/heidelbeer-clafoutis

Heidelbeer-Clafoutis



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 8 Stück aus einem Backrahmen 25 x 19 cm):

250 g Heidelbeeren,

4 Eier,

150 ml Milch,

100 ml Schlagsahne,

80 g Zucker,

100 g Mehl,

½ TL Backpulver,

1 P Vanillezucker,

50 g gemahlene Haselnüsse,

2 EL Puderzucker.

Außerdem:

Fett für die Form.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form mit Margarine oder Butter einfetten. Eier, Milch, Schlagsahne, Zucker Mehl, Backpulver und Vanillezucker zu einem flüssigen Teig verrühren. Den Teig in die Form geben und die Heidelbeeren und gemahlene Haselnüsse darüber verteilen. Den Auflauf circa 40 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Julia Ernsting