

Heidelbeer Clafoutis mit Schlagsahne





Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 8 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	125 g
Vanille Zucker 2	Päckchen
Salz	
Butter	25 g
Milch	250 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Backpulver 0.5	Päckchen
Heidelbeeren, frisch	300 g
Schlagsahne	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, große Auflaufform, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Eier, Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Butter schmelzen und mit der Milch hinzufügen und unterschlagen. Mehl und Backpulver kurz unterrühren.
- 2. Heidelbeeren waschen, verlesen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einer gefetteten Auflaufform verteilen und den Teig darübergießen. Clafoutis ca. 45 Min. backen, bis der Teig stockt.
- 3. Schlagsahne steif schlagen und Vanillinzucker einrieseln lassen. Clafoutis aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Schlagsahne servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Anstelle von Heidelbeeren kannst du auch andere Früchte wie z. B. Kirschen oder Aprikosen verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	246 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g