



Schoko-Himbeer-Clafoutis

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	100 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Crème fraîche	150 g
Milch	100 ml
Weizenmehl, Type 405	40 g
Mandeln, gemahlen	20 g
Kakaopulver	20 g
Himbeeren	400 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Crème fraîche und Milch zufügen und unterschlagen. Mehl, Mandeln und Kakao mischen und kurz unterrühren. Teig ca. 15 Min. quellen lassen.
2. Himbeeren waschen, ggf. verlesen und gut abtropfen lassen. In eine gefettete Auflaufform verteilen und Teig darübergießen. Schoko-Himbeer-Clafoutis ca. 40 Min. backen, bis der Teig stockt.
3. Schoko-Himbeer-Clafoutis heiß oder leicht abgekühlt mit Kakao bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	392 kcal		
Kohlenhydrate	55 g	Ballaststoffe	9 g
Eiweiß	13 g	Fette	17 g