



Schoko-Himbeer-Clafoutis

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, Sieb, SILVERCREST 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	396 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	16 g