



Heidelbeer Clafoutis mit Schlagsahne

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	125 g
Vanillinzucker	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, 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 kurziterrühren.
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