

Rezept

Beerenauflauf

Ein Rezept von Beerenauflauf, am 26.04.2024

Zutaten

600 g gemischte Beeren (z. B. Brombeeren, Erdbeeren und Himbeeren)	80 g Zucker
150 g Mehl	5 Eier (Größe M)
1 Prise Salz	1/2 TL Backpulver
Butter für die Form	1/4 l Milch
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad). Eine feuerfeste Form (2 l Inhalt) gründlich ausbuttern.
2. Die Beeren verlesen, Brombeeren und Erdbeeren waschen. Die Erdbeeren von den Kelchblättern befreien, vierteln oder halbieren. Beeren mit gut 1 EL Zucker in der Form mischen.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Mehl mit Backpulver, übrigem Zucker und dem Salz mischen. Nach und nach Milch und Eigelbe unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Den Teig über die Beeren in der Form gießen. Clafoutis im Ofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen, bis der Teig gebräunt ist. Dann noch kurz stehen lassen und zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.