

Rezept

5-Minuten-Clafoutis mit Kirschen

Ein Rezept von 5-Minuten-Clafoutis mit Kirschen, am 28.04.2024

Zutaten

2 Eier (M)	150 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
100 g Zucker	50 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln	Salz
200 g entsteinte Kirschen (aus dem Glas)	

Außerdem:

- 2 ofenfeste Förmchen (à 12 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Genießen: 2 Clafoutis | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal, 27 g F, 18 g EW, 92 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen.
2. Die Eigelbe mit dem Joghurt und dem Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig rühren. Mehl, gemahlene Mandeln und 1 Prise Salz dazugeben. Alles zu einem Teig verrühren. Zum Schluss die Eiweiße mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die ofenfesten Förmchen gießen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Clafoutis im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, dann am besten mit Löffeln servieren.