

Rezept

# Apfel-Clafoutis

Ein Rezept von Apfel-Clafoutis, am 25.04.2024

## Zutaten

3	Äpfel	4	Eier (Größe M)
50 g	Zucker	200 g	Mehl
200 g	Vanillejoghurt	1/8 l	Milch
	Salz		Puderzucker
	Zimtpulver		Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Eine flache Auflaufform einfetten. Die Äpfel waschen, schälen, achteln und das Kernhaus entfernen.
2. Eier trennen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Mehl, Joghurt und Milch unterrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Teig in die Form füllen, die Äpfel darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker und Zimt bestäuben.