Rezept

Clafoutis mit Himbeeren

Ein Rezept von Clafoutis mit Himbeeren, am 14.11.2026

Zutaten

400 g	Himbeeren
3	Eier (Größe M)
250 g	Crème fraîche
50 g	Mehl
	Butter für die Förmchen
3 Päckchen	Vanillezucker
1	Eigelb (Größe M)
60 g	Puderzucker
1 Prise	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: 160 Grad Umluft). Vier ofenfeste Portionsförmchen (je etwa 300 ml Inhalt) gut buttern.

2. Die Himbeeren verlesen, also faule oder gequetschte Beeren aussortieren, und nur vorsichtig waschen, wenn es nötig ist. Die Himbeeren mit 1 Päckchen Vanillezucker mischen und in den Förmchen verteilen.

3. Die Eier und das Eigelb mit der Crème fraîche, dem Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker leicht schaumig schlagen. Das Mehl mit Salz mischen und schnell unterheben. Teig auf den Himbeeren verteilen, übrigen Vanillezucker aufstreuen.

4. Clafoutis im Ofen (Mitte) 35-40 Minuten backen, bis der Teig schön aufgegangen und gebräunt ist. Lauwarm abgekühlt schmecken sie am besten.