

Rezept

One-Pot-Clafoutis mit Heidelbeeren

Ein Rezept von One-Pot-Clafoutis mit Heidelbeeren, am 03.06.2025

Zutaten

| | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 150 g Heidelbeeren | 1 TL Bourbon-Vanillezucker |
| 1 1/2 EL Puderzucker | 100 ml Milch |
| 2 EL Sahne | 40 g Zucker |
| Salz | 50 g Mehl |
| 2 Eier (M) | |

Außerdem

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 12 g F, 12 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Heidelbeeren verlesen, in ein Sieb geben und vorsichtig abbrausen. Trocken tupfen und dann mit dem Vanillezucker und ½ EL Puderzucker bestreuen und vermischen.
2. Eine ofenfeste, kleine, nicht zu flache Form mit Butter einfetten. Die Milch, die Sahne, den Zucker und 1 winzige Prise Salz in die Form geben. Dann das Mehl nach und nach mit einem kleinen Schneebesen unterrühren. Zum Schluss die Eier locker unterrühren. Es macht nichts, wenn sie nicht hundertprozentig mit der Milchemischung vermengt werden.
3. Die Heidelbeeren in der Form verteilen. Den Clafoutis im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min backen. Mit dem übrigen Puderzucker (1 EL) bestreuen und in der Form heiß oder lauwarm servieren.