

Beeren-Clafoutis mit Mandeln und Haselnüssen

Für zwei Personen

Für die Clafoutis-Masse:

1 Ei	2 EL Crème-fraîche	2 EL Milch
1 EL Mehl	30 g Zucker	1 Prise Salz
15 g gehackte Mandeln	15 g gehackte Haselnusskerne	Butter, Mehl

Für die Beeren und Nüsse:

130 g gemischte Beeren	15 g Mandeln	15 g Haselnusskerne
------------------------	--------------	---------------------

Für die Garnitur:

Puderzucker

Ofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Ofenfeste Form buttern und mit Mehl bestäuben.

Für die Clafoutis-Masse Ei mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Gehackte Nüsse, Mehl, Crème fraîche und Milch unterrühren.

Beeren waschen, trockentupfen und in die ofenfeste Form geben. Clafoutis-Masse darüber gießen, Mandeln und Haselnusskerne darauf verteilen. Bei 200 Grad 30 Minuten goldbraun backen.

Beeren-Clafoutis mit Mandeln und Haselnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Welter am 15. September 2016