



## Benötigte Zutaten

60 g	Mehl glatt
1/2 l	<b>Premium Alpenmilch</b>
80 g	Feinkristallzucker
1 TL	Vanillezucker
1 TL	abgeriebene Schale von einer Bio-Orange
1 Prise	Gewürnelkenpulver
4	Eier (Größe M)
30 g	<b>Premium Teebutter (zerlassen) und 1 EL Kristallzucker für die Form</b>
150 g	Heidelbeeren (frisch)
150 g	Brombeeren (frisch)
1 EL	Kristallzucker zum Bestreuen

## Beerenclafoutis

Eine beerige Nachspeise nach französischem Rezept

### Anleitung

1. Das Mehl in einer großen Schüssel mit der Milch glatt rühren (Schneebeesen).
2. Dann Feinkristallzucker und Vanillezucker beigeben, die Orangenschale direkt hineinreiben.
3. Das Gewürnelkenpulver hinzufügen und alles gut miteinander verrühren (Schneebeesen).
4. Anschließend die Eier in den Teig schlagen und mit dem Schneebeesen locker („schlampig“) einrühren, aber nicht vollständig versprudeln.
5. Die Auflaufform zunächst mit zerlassener Butter sorgfältig auf dem Boden und an den Rändern auspinseln und danach gut mit Kristallzucker ausstreuen.
6. Überschüssigen, nicht anhaftenden Zucker durch Kippen der Form und daran Klopfen entfernen.
7. Die Masse mit einem Schöpfer gleichmäßig auf die beiden Auflaufformen verteilen.
8. Eine Form mit Heidelbeeren, die andere mit Brombeeren bestreuen - wenn man eine Auflaufform verwendet, kann man die Beeren natürlich auch miteinander mischen.
9. Je nach Größe der Formen im Rohr auf der mittleren Schiene bei 180° C Ober-/Unterhitze 25-35 Min. backen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten