



restlos
gut



HIMBEER QUARK CLAFOUTIS

3 Eier
100 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
150 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
380 g Quark, halbfett
300 g Himbeeren
1 TL Butter für die Form

- 1 Eier, Zucker, Salz und Vanillemark mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts aufschlagen.
- 2 Mehl und Backpulver mischen und dazu sieben. Den Quark beigeben und alles zu einem Teig rühren.
- 3 Eine Wähenbackform (32cm) ausbuttern. Den Teig in die Form geben und die Himbeeren gleichmässig daraufsetzen. Bei 180 Grad im Ofen (Heissluft) etwa 25 Minuten backen, bis der Clafoutis goldbraun ist.

Beeren sind durch ihren hohen Zucker- und Wassergehalt sehr schnell verderblich. Und wegen der dünnen Schale sind sie empfindlich und reifen schnell nach. Dieser Clafoutis ist im Handumdrehen gemacht und verwandelt jede Art von Beeren in ein köstliches Dessert. Auch gewürfelte Äpfel können – zusammen mit einer grossen Prise Zimt – in den Teig gegeben werden. Quark kann durch griechischen Joghurt, sauren Halbrahm oder Creme fraîche ersetzt werden. Diese Milchprodukte eignen sich oft auch ein paar Tage nach Ablaufdatum noch zum Backen. Mehr Informationen dazu auf www.tischlein.ch



TANJA GRANDITS



TISCHLEIN DECK DICH
TAVOLINO MAGICO
TABLE COUVRE-TOI

tanjagrandits.ch
tischlein.ch