Winter Clafoutis !

-

Pour 4 Personen
Préparation : 30-40 min
Cuisson : 20 min

Zutaten

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 50 g getrocknete Trauben
- 50 cl Milch
- 125 g Butter
- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Milch zum Kochen bringen.
Vom Herd nehmen und 100 g Butter in Flöckchen schmelzen.
In einer Schüssel die Eier, den Zucker und 1 Prise Salz verrühren.
Das Mehl und dann die lauwarme Milch-Butter-Mischung unterrühren und mit einem Schneebesen verrühren.
Den Backofen auf 210 °C vorheizen.
Äpfel und Birnen schälen und entkernen. In Würfel schneiden.
In einer gefetteten Auflaufform verteilen.
Die Trauben darauf verteilen.
Alles mit dem Teig bedecken und 20 Min in den Ofen schieben.
Am besten lauwarm servieren.

Das Rezept aus : www.cuisineactuelle.fr