Clafoutis med stikkelsbær (Flaugnarde des groseilles rouges)



Ingredienser

♥ 600 g stikkelsbær
♥ 5 egg
♥ 5 dl helmelk
♥ 25 g smør
♥ 120 g sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 80 g hvetemel
- -
♥ mandelflak

Fremgangsmåte

Rens stikkelsbærene og legg i bunnen på en smurt, ildfast form (ca 28 cm i diameter).

Pisk sammen eggene, melk, smeltet smør og sukker. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frø fra vaniljestangen ha i. Visp i melet til en jevn røre.

Hell røren over bærene i formen. Dryss over mandelflakene og eventuelt litt ekstra sukker.

Stekes midt i oven ved 190°C i 45 minutter, til overflaten er gyllen. Avkjøl før servering.

Tips

♥ Merk at den stekte kaken fortsatt vil virke løs i konsistensen. Den stivner når den blir kald.

♥ Server gjerne vaniljesaus ved siden av!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/clafoutis-med-stikkelsbaer-flaugnarde-des-groseilles-rouges