
Blaubeerclafoutis mit Vanillemousse

für zwei kleine Förmchen

Butter zum Ausstreichen der Form

15g + 2 TL Zucker

1 Hand voll Blaubeeren

80ml Milch

80ml Schlagfix Kaffeeweißler*

1 kleines bis mittelgroßes Ei

15g Mehl

1/2 TL Vanilleextrakt

1 Prise Muskat

1 Prise Salz

1 Tütchen Diamant Moussezauber für
Joghurt*

125g Vanillejoghurt



Zuerst die Mousse zubereiten, die muss nämlich mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank. Dafür einfach das Pulver mit dem Joghurt auf höchster Stufe ausschlagen, in eine flachere Schale umfüllen und kalt stellen. Achtung, das Pulver staubt ganz extrem beim Aufschlagen!

Dann den Ofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen, die Ofenförmchen großzügig mit Butter ausstreichen und mit jeweils einem Teelöffel Zucker austreuen.

In einem Rührbecher die restlichen Zutaten außer den Beeren leicht schaumig aufschlagen. Die Konsistenz ist etwa wie relativ flüssiger Pfannkuchenteig. Die Blaubeeren in den Förmchen verteilen und den Teig darüber gießen.

Im Ofen ca. 35 Minuten goldig braun backen. Ein Weilchen abkühlen lassen und zusammen mit der Mousse servieren.