

# Schokoladen-clafoutis-raclette



## Informations

Personen : 6  
 Zubereitung : 15 min.  
 Backzeit : 5 min.

## Zutaten

### Pâte à clafoutis pour 6 personnes

- 20cl Milch
- 200 g Mehl
- ½ Päckchen Hefe
- 30 g Zucker
- 30 g Isigny AOP Butter
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Apfel
- 1 Birne

## Zubereitungsschritte

1. Schmelzen Sie die Butter in einer Schüssel.
2. Verrühren Sie die Eier, den Zucker und die geschmolzene Butter.



3. Geben Sie nach und nach das Mehl, die Milch und die Hefe hinzu.
4. Fetten Sie die Pfännchen mit Butter ein.
5. Geben Sie die Mischung in die Pfännchen.
6. Schneiden Sie Obststücke (Apfel, Birne, ...) und fügen Sie sie hinzu.
7. Lassen Sie es etwa 5 Minuten kochen.
8. Nach Belieben hinzufügen: Zimt, Honig, Karamell, Schokoladenstückchen, Streusel.