



## 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://dev.detsoteliv.no/oppskrift/clafoutis-med-stikkelsbaer-flaugnarde-des-groseilles-rouges>