

# Bioleks: Himbeer-Aufläufchen

---

 [happy-mahlzeit.com/rezepte/bioleks-himbeer-aufläufchen/](https://happy-mahlzeit.com/rezepte/bioleks-himbeer-auflaefchen/)

## Zutaten:

- 250g Himbeeren, frisch oder TK
- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- 150g Puderzucker
- 1 EL Mehl
- 250g Crème double
- 1 - 2 EL Himbeergeist

## Zubereitung:

Die Himbeeren verlesen, kurz waschen und abtropfen lassen. TK-Himbeeren auftauen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

In einer Schüssel das Ei mit den Eigelben und dem Puderzucker verrühren. Mehl und Crème double zugeben und glattrühren.

Die Himbeeren in Portionsförmchen oder in flache Auflaufförmchen verteilen, mit Himbeergeist beträufeln, den Teig vorsichtig darübergießen und im Ofen 20 - 30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und fest ist. Heiß servieren.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 4.7.1997*

*Prominenter Gast: Hans Clarin*