



ERBELKOCHER

Mer koche met Pänz

Kuchenform mit Butter ausstreichen und gemahlene Mandeln darauf gleichmäßig verteilen. Erdbeeren waschen, grünen Strunk rausnehmen und vierteln. Mit 1 Eßl. Zucker und 1 Eßl.

Vanillepuddingpulver bestreuen. Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Die Eier mit dem Schneebesen mit dem restlichen Zucker verquirlen und nach und nach das Mehl untermischen. Zwischendurch Milch und geschmolzene Butter hinzugeben.

Jetzt die Erdbeeren in der Kuchenform verteilen und Teig draufgeben. Etwa 30 Minuten backen.

Anleitung: Guten Appetit wünschen Priska und Birgit!

**CLAFOUTIS MIT
ERDBEEREN:
MITTELDING ZWISCHEN
AUFLAUF UND KUCHEN
MIT ERDBEEREN:**

**500 ERDBEEREN
100 GRAMM ZUCKER
1 EßL
VANILLEPUDDINGPULVER
30 GRAMM BUTTER
3 EIER
70 GRAMM MEHL
50 CREME FRAICHE
50 GEM. MANDELN**

**KOOPERATION MIT
DEM MARKTAMT DER
STADT KÖLN UND DER
SK STIFTUNG KULTUR**

**AKADEMIE FÖR UNS
KÖLSCHE SPROCH/ SK
STIFTUNG KULTUR**

Im Mediapark 7
50670 Köln

www.koelsch-akademie.de

www.sk-kultur.de