



Dessert

Beerentorte «Cafluti»

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Beeren (Johannisbeeren, Brombeeren oder Beerengemisch)
25 gr Butter
 Backpapier

Guss:

7 EL Mehl
7 EL Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
2 dl Milch

Zubereitung:

Backofen	Vorheizen auf 180 Grad
Rundes Kuchenblech	Das runde Kuchenblech mit Backpapier auslegen
Backpapier	Die Butter auf dem Backpapier im Backofen schmelzen und gleichmässig verteilen
Guss zubereiten	Sämtliche Gusszutaten in einer Schüssel mischen
Beeren	Die Beeren auf dem Backpapier gleichmässig verteilen
Guss	Den Guss gleichmässig über die Beeren giessen
Backen	Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen