



Kirschen-Clafoutis

Quelle: www.swissmilk.ch, angepasst

LEVEL easy

ZEITBEDARF ca. 10 Min., plus Backzeit

VEGGIE-Dessert

Zutaten (4 Personen):

500 g Kirschen, mit Steinen

je 3–4 EL Mehl und Zucker

2,5 dl Rahm

3 Eier

- einige Tropfen Vanillearoma oder ½ Beutel Vanillezucker
- etwas Kirschwasser
- etwas Butter und Zucker für Backform
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Ofenfeste Form von 26–28 cm Durchmesser ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Kirschen darin verteilen.
- Mehl mit Zucker, Vanillearoma, Rahm und Eiern glatt rühren. Mit Kirschwasser aromatisieren. Über die Kirschen giessen.
- In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20–30 Min. backen. Leicht mit Puderzucker bestäuben. Heiss oder lauwarm servieren.

Tipps:

- Entsteinte Kirschen machen das Clafoutis wässriger.
- Saisonfrüchte statt Kirschen verwenden (Aprikosen, Birnen, Zwetschgen etc.), die in kirschengrosse Stücke zerteilt werden.

AUMATT
LADE