

Kirsch-Clafoutis



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Kirsch-Clafoutis

- 20 g Butter
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 5 1/2 EL Feinkristallzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 150 g Weissmehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 250 ml Vollmilch
- 600 g Kirschen, entsteint (frisch oder tiefgekühlt)

Für die Garnitur:

- 1 EL Puderzucker
- 150 g Crème fraîche

Zubereitung Kirsch-Clafoutis

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eine Auflaufform (etwa 26 cm Durchmesser) mit etwas Butter einfetten.

Die Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Die Eier in einer grossen Schüssel verquirlen. Salz, Feinkristallzucker und Vanillezucker hinzufügen und gut vermischen.

In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Diese Mischung langsam unter ständigem Rühren zu den feuchten Zutaten geben, bis ein glatter Teig entsteht.

Die geschmolzene Butter und die Milch in den Teig einrühren, bis eine gleichmässige Masse entsteht.

Die Kirschen gleichmässig in der vorbereiteten Auflaufform verteilen.

Den Teig gleichmässig über die Kirschen giessen, sodass die Früchte bedeckt sind.

Den Clafoutis im vorgeheizten Ofen etwa 35-40 Minuten backen, bis er goldbraun ist und der Teig in der Mitte fest geworden ist. Teste es mit einem Zahnstocher. In der Mitte vom Kuchen einstechen, kommt er sauber raus, ist der Kuchen gut.

Den Clafoutis etwas abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.

Mit etwas Crème fraîche servieren.