Kirsch-Clafoutis

Als Mischung aus Auflauf und Kuchen ist das Kirsch-Clafoutis das ideale Dessert. Das Rezept für diesen Klassiker aus Frankreich ist ganz leicht zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

Für den Teig

20 g	Butter
2 Stk.	Eier
3 EL	Zucker
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 EL	Mehl
50 ml	Milch
80 ml	Schlagobers
1 Prise	Meersalz

Für die Kirschen

500 g	Kirschen

4 EL	Zucker
4 EL	Kirschwasser

Zubereitung

1. Für das Kirsch-Clafoutis zunächst die Kirschen waschen und entsteinen. Mit Zucker (und nach Belieben auch mit Kirschwasser) vermengen und 2 Stunden lang durchziehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und hellbraun werden lassen. Vom Herd nehmen.

3. Eier, Zucker und Vanille-Extrakt schaumig schlagen. Nacheinander Mehl, Milch, Schlagobers, Salz und Butter einrühren. zuletzt die eingeweichten Kirschen mit ihrem Saft in den Teig geben und gut verrühren.

4. Teig in die Form füllen und im Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Wenn sich die Oberfläche leicht wölbt und an einem hinein gestochenen Messer kein Teig mehr haften bleibt, ist das Clafoutis fertig. Herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und warm servieren.

Tipp

Wer keine Kirschen mag oder vorrätig hat, kann das Kirsch-Clafoutis auch mit anderen Früchten wie Pfirsichen, Pflaumen oder Aprikosen zubereiten.