Kirschauflauf Clafoutis

Der Kirschauflauf Clafoutis ist ein traditioneller Französischer Kuchen. Das Rezept für die süße Nachspeise schmeckt auch mit andere Früchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

350 g	Kirschen
2 Stk.	Eier
100 g	Mehl
50 g	Zucker
200 ml	Milch
1 Prise	Salz
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Kirschauflauf Clafoutis** die Eier in eine Rührschüssel schlagen, Milch, Zucker, Mehl und Salz hinzugeben und zu einem flüssigen Teig verrühren. (Konsistenz ähnlich wie Palatschinken Teig). Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

2. Die Kirschen entkernen. Die kleine Backform (zirka 20cm Ø) mit Butter einfetten. Den Teig in die Form füllen und die Kirschen darauf verteilen.

3. Im Backofen zirka 25 Minuten backen bis der Auflauf ein schöne goldbraune Farbe bekommt.

Tipp

Der Kirschauflauf Clafoutis schmeckt am besten mit süßen vollreifen Kirschen im Frühsommer. Außerhalb der Kirschen Saison wird der leckere Auflauf mit Kirschen aus dem Glas zubereitet.