

Kirschenauflauf

Clafoutis aux cerises



Zutaten für 6 Personen:

750 g schwarze Kirschen
(alternativ 750 g Zwetschgen)
60 g Butter
1 ganzes Ei
3 Eigelb
250 ml Milch
225 g Crème fraîche
100 g Mehl
60 g Zucker
1 EL Puderzucker

1. Kirschen entstielen und entkernen.
2. 50 g Butter weich werden lassen.
3. Mehl in einer Schüssel sieben; das ganze Ei, die 3 Eigelb, die weiche Butter und den Zucker auf die Mitte geben.
4. Alle Zutaten gut verrühren; die kalte Milch nach und nach zugießen; anschließend die Crème fraîche unterrühren.
5. Eine feuerfeste Form buttern; den Boden mit den Kirschen bedecken, den Teig vorsichtig darüber geben, die Früchte müssen bedeckt sein.

6. Backofen auf 200° vorheizen und dann ca. 30 Minuten backen.
7. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm oder kalt servieren.

Hinweise:

Das Bild zeigt Clafoutis aux quetsches, Zwetschgenauf-
lauf, original zubereitet von
Patrick B. am 21.02.2004

Weinempfehlung von
Patrick: Ein weißer Dessert-
wein (Vouvray)

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30
min, Gesamtzeit ca. 60
min, Nachspeisen, Kuchen,
französisch

Rezept: Patrick B.
Foto: Walter
Stand 09.01.2023