

# 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