

Clafoutis mit Kirschen, französische Art



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wird in Frankreich sowohl als warmes Dessert oder auch kalt zum Kaffee gereicht, besonders in der jeweiligen Saison mit vollreifen Früchten.

Zutaten

- ½ l Milch
- 150 g Mehl
- 50 g Zucker
- 3 Eier
- 30 - 40 g Butter
- Mark einer Vanillestange
- etwas gemahlener Zimt
- 2 cl Kirschwasser
- 700 g entkernte vollreife „ Knubberkirschen“
- Etwas Semmelbrösel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die frischen Kirschen waschen und entkernen, mit Kirschwasser marinieren, ev. zuckern.

Schritt3

Eine ausreichend große Gratinform ausbuttern, mit Semmelbröseln ausstreuen und mit den vorbereiteten Kirschen belegen.

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Mit dem Handmixer die Butter und Eier schaumig rühren, Milch, gesiebtes Mehl, Zucker, Salz, Zimt und das ausgekrazte Mark einer Vanillestange dazu geben. Zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt6

Die Gratinform damit auffüllen und bei 200° C etwa 40 Minuten backen.

Schritt7

Sofort mit Puderzucker bestreut, heiß servieren.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** kirschen, kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/clafoutis-mit-kirschen-franzoesische-art/>