

Kirschen-Clafoutis

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Kirschen, entsteint
- 3-4 EL Mehl
- 3-4 EL Zucker
- einige Tropfen Vanillearoma
- 2,5 dl Rahm oder Milch
- 3 Eier
- Puderzucker zum Bestäuben
- 1 ofenfeste Form mit 26-28 cm Ø
oder
12 Förmchen mit 9 cm Ø

Zubereitung

1. Kirschen in der/den ausgebutterten und mit Zucker ausgestreuten Form/Förmchen verteilen.
2. Mehl mit Zucker, Vanillearoma, Rahm oder Milch und Eiern glatt rühren. Über die Kirschen giessen.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen. Leicht mit Puderzucker bestäuben. Heiss oder lauwarm servieren

Tipps & Tricks

Statt Kirschen lassen sich auch saisonale Früchte verwenden: Aprikosen, Zwetschgen, Birnen...

Als Mitbringsel lassen sich in Portionenförmchen gebackene Clafoutis besser transportieren.