

## 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, gesiebttes 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/>