Rezept

Aprikosen-Kirsch-Clafoutis

Ein Rezept von Aprikosen-Kirsch-Clafoutis, am 29.04.2024

Zutaten

- **250 g** frische Sauerkirschen (ersatzweise abgetropfte Kirschen aus dem Glas oder aufgetaute TK-Kirschen)
- **100 g** feiner Zucker
- **1 Prise** Salz
- **250 ml** Milch
- Puderzucker zum Bestäuben
- **2 EL** gemahlene Mandeln
- **250 g** Aprikosen
- **4** Eier (Größe L)
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **80 g** Mehl
- Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Tarteform (28 cm Ø) oder eine andere flache Form einfetten. Die Kirschen waschen, entsteinen und in den Mandeln wenden. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

2. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach das Mehl und die Milch untermischen und gründlich unterrühren, bis ein dünner Pfannkuchenteig entstanden ist.

3. Den Teig in die Tarteform gießen, Kirschen und Aprikosen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen. Den Clafoutis mit Puderzucker bestäubt lauwarm servieren.