

Rezept

# Clafoutis aux cerises - Kirschauflauf

Ein Rezept von Clafoutis aux cerises - Kirschauflauf, am 18.01.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> Kirschen	<b>1/2</b> Vanilleschote
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>40 g</b> Zucker
<b>150 g</b> Crème fraîche	<b>4</b> ofenfeste Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt)
Butter für die Förmchen	Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kirschen waschen, trocken tupfen und entsteinen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Förmchen gründlich mit Butter austreichen.
2. Die Eier, das Vanillemark und den Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren, dann die Crème fraîche unterrühren.
3. Die Hälfte der Kirschen in die Förmchen geben, die Eiercreme daraufgießen und die restlichen Kirschen darauf verteilen.
4. Clafoutis im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. garen, bis die Creme gestockt ist. Die Förmchen herausnehmen, die Clafoutis mit Puderzucker bestreuen und lauwarm oder abgekühlt servieren.