

Rezept

Clafoutis mit Kirschen und Crème fraîche

Ein Rezept von Clafoutis mit Kirschen und Crème fraîche, am 08.06.2023

Zutaten

100 g Kirschen	1 EL Kirschwasser (nach Belieben)
1 Ei	3 TL Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	2 EL Crème fraîche
4 EL Milch	2 EL Mehl
etwas Butter für die Form	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, entsteinen und nach Belieben mit dem Kirschwasser beträufeln. Eine Auflaufform (14 cm Ø) mit Butter ausstreichen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Das Ei in einer Rührschüssel mit 2 TL Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Crème fraîche und die Milch unterrühren. Das Mehl darübersieben und unterheben.
3. Die Kirschen unter den Teig ziehen und alles in die Form gießen. In den heißen Backofen schieben (Mitte) und in ca. 20 Min. goldbraun backen. Die Kirsch-Clafoutis aus dem Ofen nehmen und mit dem übrigen Puderzucker bestäuben.