

## Rezept

# Clafoutis mit extra vielen Süßkirschen

Ein Rezept von Clafoutis mit extra vielen Süßkirschen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Kirschen	<b>4</b> Eier
<b>150 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>200 g</b> Crème fraîche	<b>125 g</b> Mehl
<b>125 g</b> gemahlene Mandeln	<b>180 ml</b> Milch
<b>2 EL</b> Kirschwasser (nach Belieben)	<b>1/4 TL</b> Zimtpulver
<b>1 Msp.</b> gemahlene Nelken	Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6-8 Personen (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Kirschen waschen und entsteinen. Eier mit Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig weiß aufschlagen. Crème fraîche einrühren. Nach und nach erst Mehl und Mandeln, dann Milch, nach Belieben Kirschwasser, Zimt und Nelken unterheben.
2. Ofen auf 200° vorheizen, die Form fetten. Den Teig einfüllen, die Kirschen darauf verteilen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 35 Min. goldbraun backen. Den Clafoutis mit Puderzucker bestäuben und heiß mit kalter Vanillesauce oder einer Kugel Vanille- oder Mandeleis servieren.