

Rezept

Französischer Kirsch-Clafoutis

Ein Rezept von Französischer Kirsch-Clafoutis, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Kirschen	2 Eier (Größe M)
2 EL Puderzucker	1 Vanilleschote oder Päckchen Vanillezucker
100 g Crème fraîche	1/8 l Milch
60 g Mehl	1 kleine ofenfeste Form (ca. 5 x 20 cm)
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die kleine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Kirschen waschen, entstielen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Eier mit 1 ½ EL Puderzucker in eine Rührschüssel geben. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken aus den Schotenhälften kratzen. Das Vanillemark oder den Vanillezucker zu den Eiern geben und alles mit dem Handrührgerät in 3-4 Min. schaumig rühren. Erst die Crème fraîche und die Milch unterrühren, dann das Mehl darübersieben und mit dem Teigspatel unterziehen. Nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig zäh und geht beim Backen nicht so schön auf.
3. Die Kirschen unter den Teig mischen und diesen in die Form gießen. Den Auflauf in den heißen Ofen schieben (Mitte) und ca. 30 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen.
4. Den Clafoutis in der Mitte teilen und mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Jede Portion mit dem Pfannenwender auf einen Teller heben und den übrigen Puderzucker (½ EL) darübersieben.