

Rezept

Kirschauflauf

Ein Rezept von Kirschauflauf, am 15.01.2025

Zutaten

500 g kleine dunkle Süßkirschen	½ Vanilleschote
4 Eier (Größe L)	100 g Zucker
6 EL Mehl	150 g Crème fraîche
100 ml Milch	6 EL gemahlene Mandeln
3 EL Kirschwasser (nach Belieben)	30 g Butter
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 RUNDE PIEFORM (28 CM Ø, 12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Kirschen waschen, abtropfen lassen und die Stiele abzupfen. Kirschen nicht entsteinen, sonst ziehen sie zu viel Saft, und der Clafoutis wird matschig. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen, mit den Eiern in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Zucker dazugeben und alles schaumig rühren. Mehl nach und nach dazugeben und gründlich unterrühren. Erst die Crème fraîche glatt in den Teig rühren, dann Milch, Mandeln und nach Belieben Kirschwasser unterrühren.
2. Die Form mit etwas Butter fetten, Kirschen darin verteilen. Übrige Butter schmelzen und unter den Teig rühren. Den Teig über die Kirschen gießen und leicht in der Form zurechtrütteln. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 1 Std.-1 Std. 10 Min. goldbraun backen, dabei eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, falls die Oberfläche zu schnell bräunt. Mit einem Holzspießchen einstechen; wenn kein feuchter Teig mehr daran kleben bleibt, ist der Auflauf fertig. Lauwarm abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Fein dazu: Vanilleeis.