

Rezept

Schnelles Kirsch-Clafoutis

Ein Rezept von Schnelles Kirsch-Clafoutis, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Kirschen (oder Beeren, Aprikosen, Pfirsiche)	4 Eier
60 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz	150 g Mehl (Type 1050)
50 g gemahlene Mandeln	250 ml Milch
1 EL weiche Butter für die Form	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Kirschen (oder anderes Obst) waschen, entstielen und entsteinen (Aprikosen oder Pfirsiche in Spalten schneiden). Eine runde Kuchen- oder Quicheform (ca. 27 cm Ø) mit weicher Butter einfetten. Den Backofen auf 200° Umluft vorheizen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Nach und nach im Wechsel Mehl, gemahlene Mandeln und Milch unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die Form geben und das Obst darauf verteilen. Den Clafoutis im Backofen (unten) bei 180° (Umluft) 20-30 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Clafoutis mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt Vanillejoghurt.