Clafoutis

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 454

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Mehl	2	EL	
Zucker	50	Gramm	für den Teig
Eier	2	Stück	
Milch	0,3	Liter	
Butter	0		zum Einfetten der Form
Aal	0		
Zucker	50	Gramm	für die Boden der Backform
Kirschen	500	Gramm	entsteint

Zubereitung

1. Die Kirschen entsteinen. (Im Originalrezept aus dem Limoussin werden ganze Kirschen verwendet. Das hat den Vorteil, daß nicht so viel Saft austritt).

2. Alle Zutaten für den Teig, d.h. ohne Früchte, mit einem Schneebesen gut miteinander verrühren. Etwas ruhen lassen. Im Prinzip handelt es sich um einen ähnlichen Teig wie für Crêpes bzw. Pfannkuchen.

3. Eine geeignete Backform ausbuttern und den Boden mit dem restlichen Zucker bestreuen. Man kann auch kleine einzelne Backförmchen nehem und das Clafoutis portionsweise zubereiten.

4. Den Teig einfüllen und die Früchte zugeben. Im auf 180° vorgeheizten Backofen ca. 20 -30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Variationen: Das Clafoutis kann man auch mit anderen Früchten machen. Sofern sie größer sind als Kirschen, sollte man sie klein schneiden. Man kann sie aber auch wie bei der Tarte Tatin vorher leicht karamelisieren lassen.
Je nach den Früchten, die man verwendet, kann man mit Zimt, Vanille o.ä aromatisieren oder Rosinen, Nüsse etc. dazu geben. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

© ea für

Clafoutis

Notizen

© ea für