

Clafoutis aux cerises

- Samstag, Juni 17, 2017

<https://ketex.de/blog/clafoutis-aux-ceries/>

Zurück

Weiter

- *Kirschenzeit* - Clafoutis aux cerises Rezept

Bei einem Urlaub in Südfrankreich bekam ich von einer guten Freundin dieses Rezept.

Superleicht zu backen und ein köstlicher Genuss. Auch als hauptsächlicher Brotbäcker mache ich doch hin und wieder einen Ausflug in die süße Fraktion.

Hier konnte ich einfach nicht widerstehen und wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Zutaten

250 ml Milch

125 g [Weizenmehl 550](#)

4 Eier

90 g Zucker

1 Prise frisch gemahlener Zimt

1 Prise frisch gemahlener Kardamom

45 g geschmolzene und etwas abgekühlte Butter

600 g Süßkirschen (nicht entsteint)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Den Ofen auf 190° vorheizen.

Aus allen Zutaten außer den Kirschen einen klümpchenfreien, pfannkuchenartigen Teig zusammenrühren.

Eine Tarteform (ohne herausnehmbaren Boden – 30 cm Durchmesser) buttern und den Teig hineingeben.

Die vom Stengel befreiten Süßkirschen darauf verteilen. Den Kuchen auf der unteren Schiene 40 Minuten backen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Voilà! Bon appétit!

Clafoutis aux cerises

- *Kirschenzeit* - Clafoutis aux cerises Rezept *Bei einem Urlaub in Südfrankreich bekam ich von einer guten Freundin dieses Rezept. Superleicht zu backen und ein köstlicher Genuss. Auch als hauptsächlicher*

Brotbäcker mache ich doch hin und wieder einen Ausflug in die süße Fraktion. Hier konnte ich einfach nicht widerstehen und wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

- Tarteform ohne herausnehmbaren Boden, ø 30cm

- 250 ml Milch
- 125 g Weizenmehl 550
- 4 Eier
- 90 g Zucker
- 1 Prise frisch gemahlener Zimt
- 1 Prise frisch gemahlener Kardamon
- 45 g geschmolzene und etwas abgekühlte Butter
- 600 g Süßkirschen (nicht entsteint)

1. Den Ofen auf 190° vorheizen.
2. Aus allen Zutaten außer den Kirschen einen klümpchenfreien, pfannkuchenartigen Teig zusammenrühren.
3. Eine Tarteform (ohne herausnehmbaren Boden – 30 cm Durchmesser) buttern und den Teig hineingeben.
4. Die vom Stengel befreiten Süßkirschen darauf verteilen. Den Kuchen auf der unteren Schiene 40 Minuten backen.
5. Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.
6. Voilà! Bon appétit!

Kuchen

Französisch

Kirschen, Weizenmehl

