

## **Französisches Dessert: Clafoutis**

### **Rezept und Tipps von Jeanette Marquis**

Clafoutis ist ein französischer Kuchen, der traditionell zum Ende der Kirschezeit zubereitet wird. Die fast überreifen und süßen Schattenmorellen werden nicht entkernt, da die Steine zusätzlichen Geschmack in den Kuchen bringen sollen.

#### **Zutaten**

feuerfeste Auflaufform, circa 2 Liter Fassungsvermögen

130 g Mehl

4 große Eier

600 ml Milch

400 bis 600 g Sauerkirschen (oder andere vorbereitete Früchte nach Wahl)

1 guter EL Butter

2 EL Zucker, fein

1/2 TL gemahlene Vanille

1/2 Orange, unbehandelt, Abrieb und Saft

#### **INFOBOX**

Der Kuchen gelingt auch mit entsteinten Kirschen, es sollten möglichst frische Sauerkirschen verwendet werden, Tiefkühl-Kirschen oder Sauerkirschen aus dem Glas eignen sich ebenfalls. Andere Obstsorten bieten sich nach Belieben auch an, wie beispielsweise Aprikosen, Erdbeeren, Rhabarber oder Pflaumen.

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit der Vanille in eine Schüssel geben und mit einem Löffel eine Mulde formen. Eier aufschlagen und in die Mulde geben. Mit einem Schneebesen erst verquirlen, dann nach und nach das Mehl unterarbeiten, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht. Die Milch portionsweise dazugeben, dabei den Teig immer wieder glatt rühren. Der Teig wird sehr flüssig und erinnert an Pfannkuchenteig.

Die Auflaufform großzügig mit Butter einfetten, den Teig hineingeben und die Sauerkirschen gleichmäßig darauf verteilen. Den Orangenabrieb mit dem Saft vermischen und über den Kirschen verteilen. Auf mittlerer Schiene circa 40 bis 50 Minuten backen lassen bis eine zarte Kruste entsteht. Beim Herausnehmen sollte der Teig innen noch etwas wackeln. Sofort mit Zucker bestreuen und noch warm servieren.