

Clafoutis

TITATONI 

Zutaten (für zwei kleine Auflaufförmchen)

400 g entsteinte Kirschen
75 g Zucker
2 Eier
100 g Mehl
225 ml Milch
1 Vanilleschote
30 g zerlassene Butter

für die Formen:
etwas weiche Butter
etwas Zucker

zum Bestäuben:
Puderzucker

Anleitung

Zuerst wird der Ofen auf 180°C vorgeheizt, die Förmchen gebuttert und gezuckert und die entsteinten Kirschen hineingelegt.

Als Nächstes wird der Zucker mit den Eiern, dem Mehl und der Milch verrührt und anschließend das Mark der Vanilleschote hinzugegeben. Zum Schluss kommt die zerlassene Butter hinzu und alles wird nochmals gründlich miteinander verrührt. Nun wird die Flüssigkeit über die Kirschen gegossen und das Ganze für circa 25 Minuten im Ofen gebacken.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und dann kann der Sommergenuss starten!

Am besten genießt man das Clafoutis noch warm mit etwas Vanillesoße oder einer Kugel Vanilleeis.