

Kirsch Clafoutis

Zutaten | 6 Portionen

2 Tassen	Kirschen aus dem Glas
2	Eier
2 Tassen	Dinkelmehl
1,5 Tassen	Milch
4 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
	Butter zum Einfetten
	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Kirschen gut abtropfen lassen. Backofen auf 180°C vorheizen.
- Eier trennen. Eigelb, Mehl, Milch, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Eiweiß schaumig schlagen und unter den Teig heben.
- 6 kleine Auflaufförmchen oder feuerfeste Tassen gut einfetten und den Teig auf die Förmchen verteilen.
- Kirschen ebenfalls auf die Förmchen verteilen und leicht in den Teig eindrücken.
- Clafoutis im Ofen ca. 40 Minuten backen bis sie goldbraun sind.
- Anschließend mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

Tipp:

Klassisch werden die Clafoutis mit Kirschen gebacken. Sehr gut schmecken sie aber auch, wenn man sie mit frischem, regionalem Obst der Saison zubereitet.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 142 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
265 kcal	2 g	51,8 g	7,7 g	52,6 mg