




# Französische Clafoutis

 Zeit gesamt  
45min

 Zubereitungszeit  
5min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 8 Portionen

Butter	20 g
Sauerkirschen im Glas	175 g
Eier	4 St.
Milch	250 g
Zucker	80 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Salz	
Sallys Vanilleextrakt	1 TL
Zitronen	1 St.
Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Puderzucker	20 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Ofenform 24 cm Durchmesser

### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und fette eine Ofenform (24 cm Durchmesser) mit der weichen Butter.

### 2. Teig

Lasse die Kirschen abtropfen und fange dabei den Saft auf, diesen kannst du pur oder als Schorle trinken oder für eine anderes Rezept verwenden. Verrühre die Eier mit der Milch, dem Zucker, Mehl, Salz, Vanilleextrakt und 1 Prise Zitronenabrieb in einem Mixer, so entsteht ein flüssiger Teig, ähnlich einem Pfannkuchenteig.

Tipp: Verwende Sallys Backmehl, dann geht der Teig etwas auf. Alternativ kannst du auch 0,25 TL Backpulver zugeben.

### 3. Clafoutis

Fülle den Teig in die Form, verteile die Kirschen und Haselnüsse darüber und backe den Auflauf im vorgeheizten Ofen für etwa 35-40 Minuten, bis er gar ist. Lasse ihn etwas abkühlen und bestreue ihn zum Servieren mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 233 kcal

---

Kohlenhydrate 30 g

---

Eiweiß 7 g

---

Ballaststoffe 2 g

---

Fette 10 g

---