



# Clafoutis (franz. Kirschauflauf)

## Zutaten für 6-8 Personen

3 Eier, 1 Eigelb

120 g Mehl

20 g flüssige Butter aber nicht heiß  
(für den Teig)

200 g Sahne

250g Milch

65g Mandelmehl

2cl Kirschwasser (optional)

4 g Salz

½ Tlf Backpulver

Vanille, Zitronenabrieb, Zimt gemahlen

300 g entsteinte Kirschen

20 g Butter für die Auflaufform

2-3 Esslöffel Brösel (altes Brot, Biskuit,  
Butterkekse etc.)

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!

Eier, Eigelb und Zucker ca. 1 Min. schaumig schlagen. Milch, Sahne sowie Butter einrühren und danach Mehl, Salz, Backpulver und Aromaten nach Geschmack dazu geben. Die Form mit der restlichen Butter einfetten und mit den Bröseln komplett bedecken. Die Masse gleichmäßig verteilen und zum Schluss die Kirschen max. bis zur Hälfte hineindrücken. Ofen bei 180°C vorheizen und auf die mittlere Schiene schieben und 20-45 Min. backen. Sobald beim schütteln der Teig nicht mehr wabbelt und/oder am Holzspieß kein flüssiger Teig mehr hängen bleibt, ist er fertig. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen, mit Sahne, Eis oder Vanillesoße servieren.

Erlaubt ist was Ihnen gefällt. Dieses Rezept kann saisonal mit anderem Obst zubereitet werden.



LANDHAUS ENGELBERG

IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

Rezepte von

Emre Demiryüleyen

Museumsgastronomie

Landhaus Engelberg

[www.landhaus-engelberg.de](http://www.landhaus-engelberg.de)