

Clafoutis (2 Port.)

Zutaten

175g Kirschen
30g Rohrzucker
1EL Kirsch

2 Eier
65g Rohrzucker
6g Vanillezucker
1/2 Zitronenschale

40g Mehl
75ml Milch
75ml Buttermilch

10g Rohrzucker



Zubereitung

Kirschen gut abtropfen lassen, mit Rohrzucker in einer kleinen Kasserolle erhitzen und 2 Minuten lang karamellisieren. Mit Kirsch ablöschen, 20 Minuten stehen lassen

Eine niedrige Auflaufform mit Butter einfetten und mit Rohrzucker austreuen.

Backrohr auf **200°C** vorheizen.

Eier, Zucker und Zitronenschale cremig rühren, Mehl einrühren.
Dann Milch, Buttermilch und den Kirsch-Saft zugeben, die Masse wird ziemlich dünnflüssig.

Kirschen in der Form verteilen, mit Eimasse übergossen und 15 Minuten (mittlere Schiene) backen.

Die Temperatur **auf 180°C reduzieren** und weitere 25 Minuten backen.
5 Minuten vor Schluss einen halben Esslöffel Rohrzucker auf den Clafoutis streuen.