

### Kirschauflauf, Clafoutis

Der Clafoutis (Kirschauflauf) kommt ursprünglich aus dem Limousin, ist inzwischen in ganz Frankreich verbreitet und wird nicht nur mit Kirschen, sondern auch mit Aprikosen, Heidelbeeren und sogar mit getrockneten Pflaumen (pruneaux d'Agen) gemacht.

#### Zutaten (für 6 bis 8 Portionen) :

500 g schwarze Süßkirschen,  
3 Eier,  
2 ½ EL Puderzucker,  
4 EL Mehl,  
200 ml Milch,  
Butter zum Ausfetten der Form.



#### Zubereitung :

Die Kirschen waschen, die Stiele entfernen.

Beim Original Clafoutis werden die Kirschen nicht entsteint. Die Eier mit 2 EL Puderzucker schaumig rühren. Das Mehl dazu sieben. Die Milch angießen. Alles gut vermengen, so dass ein fast flüssiger Teig entsteht. Den Backofen auf 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

Eine flache, feuerfeste Form ausbuttern. Die Kirschen hineinlegen, den Teig darüber gießen. Bei 180 °C Ober- Unterhitze etwa 30 Min. backen. Garprobe mit einem Holzspieß machen.

Den Clafoutis mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und sofort servieren. (Er fällt schnell wieder zusammen). Dazu passt eine Vanillesoße.

#### Tipp der Aalener Kochbären :

Die Kirschen für den Clafoutis müssen süß, saftig und knackig sein. Lockerer wird das Ganze, wenn man das Eiweiß zu Eischnee schlägt und vorsichtig unterhebt, bevor man den Teig über die Kirschen gießt.