

Clafoutis aux cerises

Zutaten:

100 g Mehl
90 g Zucker
4 Eier
250 ml Milch
1 Prise Salz
1 Glas Kirschen
Puderzucker
Fett für die Form



[Datei:Limousin in France.svg – Wikipedia](#)

Zubereitung:

Mehl, Eier, Zucker, Salz vermischen. Etwas Milch dazugeben und erneut rühren, bis der Teig geschmeidig wird. Nach und nach die restliche Milch zufügen. Dann die gut abgetropften Kirschen untermischen. In eine mittlere gefettete Auflaufform geben und bei 200 Grad ca. 35 Minuten backen. Danach mit Puderzucker bestreuen. Dazu Sahne oder Vanilleeis. Lecker!



Clafoutis aux cerises