

Zuger Kirschen-Clafoutis

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

8

Zubereitung

50 g Butter

60 g Zucker

100 g Mehl

4 Eier

Butter schmelzen. Flüssige Butter, Zucker, Mehl und Eier gut miteinander verrühren. Milch portionenweise zugeben. Alles gut mischen.

Eckiges Kuchenblech zum Vorheizen in den Ofen schieben.

200 ml Milch

Butter, zum Einfetten

Mehl, zum Bestäuben

600 g Zuger Kirschen, entsteint

Rundes Kuchenblech mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Kirschen in die Form geben und die Masse darübergiessen. Rundes Kuchenblech auf das heisse Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

15 g Puderzucker

Clafoutis auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipps

Dieses Rezept funktioniert auch mit anderen Steinfrüchten wie Aprikosen, Pfirsichen oder Zwetschgen.



Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

