

Clafouti aux cerises bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Mehl, 100 gr Zucker, 4 Eier, 0,25 l Milch, 750 gr Sauerkirschen, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Es gibt keine spezielle Zubereitung! Es sollten nur alle Zutaten bereit liegen!

Die Zubereitung:

Das Mehl und die Eier vermengen, dann kommt der Zucker und das Salz dazu! Ein wenig von der Milch hinzugeben und erneut vermengen. Jetzt Stück für Stück den Rest der Milch hinzugeben!

Jetzt auch die Kirschen hinein geben! Gießt am Besten den Teig in eine eingefettete Form! (ich hab damit meine Erfahrungen gemacht *G*)

Dann bei 200° 35 Minuten backen! Man kann einen Clafouti heiß, lauwarm, kalt und gefroren essen!

Guten Appetit!