

Kirschenauflauf «Clafuti» aus dem Jurapark Aargau

Dessert (vegetarisch)



Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Ruhezeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 30 - 40 Minuten

Zutaten

- 750g Kirschen mit Stein
- 100g Mehl
- 100g Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 2dl Milch
- 2dl Rahm
- 1 EL Öl
- 1 EL Kirsch

Zubereitung

- Eier verquirlen und mit Mehl, Zucker und Salz einen Teig machen.
- Rahm und Milch langsam dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren, so dass sich Luftblasen bilden. Den Teig 30 Minuten gehen lassen.
- Gratinform mit Butter ausstreichen und mit Puderzucker bestreuen.
- Kirschen in die Form geben und mit dem Teig bedecken.
- Backofen auf 200° C vorheizen. Auflauf hineingeben und nach 25 Minuten backen die Temperatur auf 175° C reduzieren. Die komplette Backzeit beträgt 30 – 40 Minuten.
- Auflauf mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.