



**Mühle Kleeb AG**

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

## Monatsrezept Juli: Früchtezeit

### Clafoutis (Kirschenauflauf, evtl. auch mit Aprikosen)

**Für eine ofenfeste Form von 26 bis 28 cm Durchmesser oder 4 Portionenförmchen**

#### Zutaten

<b>500 g</b>	<b>Kirschen</b>
<b>3</b>	<b>Eier</b>
<b>50 g</b>	<b>Butter, flüssig</b>
	<b>Butter für Pfanne und Form</b>
<b>70 g</b>	<b>Halbweissmehl</b>
<b>70 g</b>	<b>Zucker</b>
<b>1 P.</b>	<b>Vanillezucker</b>
<b>2,5 dl</b>	<b>Milch oder Rahm</b>
<b>1 Prise</b>	<b>Salz, Pfeffer</b>
	<b>Kirsch nach Belieben</b>
	<b>Puderzucker</b>



#### Zubereitung

**Die Eier für den Guss schlagen. Nacheinander flüssige Butter, Mehl und Zucker einrühren. Dann die Milch darunterziehen. Es soll ein dünnflüssiger Teig, wie für Crêpes, entstehen. Würzen und aromatisieren nach Geschmack. Den Teig kühl stellen, am besten 2 – 3 St. Kirschen in der ausgebutterten Form verteilen und den Teig darüber giessen. Clafoutis im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 30 – 35 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben und heiss oder lauwarm servieren.**

**Tipp: Besser Kirschen mit Steinen verwenden, da sie weniger saften und deshalb die Farbe der Kirschen nicht in den Teig ausläuft. Fein schmeckt der Kirschenauflauf, wenn die Früchte zuerst in Butter und Sirup karamellisiert werden.**