

Clafoutis



Kirschauflauf

Pour 6 personnes

750 g de cerises bien mûres
100 g de farine
½ sachet de levure en poudre
4 œufs
120 g de sucre
2 pincée de sel
25 g de beurre
25 cl de lait
1 c. à s. de sucre glace

Préchauffer le four à 180°C.

Laver, **équeuter** et éventuellement dénoyauter les cerises. Réserver
Dans un saladier, battre les œufs en omelette. Ajouter le sucre et le sel et **fouetter** 5 min.
Verser la farine et la levure. Mélanger délicatement à la spatule en bois. Ajouter **progressivement** 25 g de **beurre fondu** et le lait.
Beurrer un plat à gratin. Disposer les cerises dans le plat et **verser** l'appareil **dessus**.
Enfourner et **cuire** 45 mn à 180°C.
Laisser tiédir et saupoudrer de sucre glace.

Für 6 Personen

750 g reife Kirschen
100 g Mehl
½ Pk. Backpulver
4 Eier
120 g Zucker
2 Prisen Salz
25 g Butter
250 ml Milch
1 EL Puderzucker

Backofen auf 180°C vorheizen.

Kirschen waschen, **entstielen** und evt. entsteinen. Beiseite stellen.
In einer Schüssel die Eier mit Zucker und Salz zu einem Omelett-Teig 5 Min. lang **schlagen**. Mehl und Backpulver zugeben, vorsichtig mit einem Holzlöffel verrühren. Dann **schrittweise** die **geschmolzene Butter** und die Milch hinzufügen
Eine feuerfeste Form buttern und die Kirschen hinein geben. Die Mischung **darauf gießen**.
In den Ofen geben und 45 Minuten bei 180° **backen**. **Abkühlen lassen** und mit Puderzucker überstäuben.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

