

## 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)

