



## CLAFOUTIS – HALB KUCHEN, HALB AUFLAUF

### Zutaten:

200g Mehl  
2 Eier  
50g Zucker  
200ml Milch  
1 Prise Salz  
300g tiefgefrorene Kirschen

### Zubereitung:

Das Mehl, die Eier, den Zucker und die Milch sowie eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig ist sehr flüssig, ähnlich wie beim Crêpe. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Jetzt die Teigmasse in die Auflaufform gießen und die gefrorenen Kirschen darin verteilen.

Die Auflaufform in den auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen und dort etwa 30 bis 35 Minuten backen. Durch leichtes Bewegen der Auflaufform lässt sich dann ganz schnell feststellen, ob der Teig bereits fest ist. Falls er das nicht ist, kurz weiterbacken. Eventuell mit Alufolie bedecken, um ein Verbrennen der Oberfläche zu vermeiden.

Aus dem Ofen nehmen und mit Zucker bestreuen. Der Kuchen bzw. der Auflauf schmeckt am besten lauwarm, kann aber auch kalt gegessen werden.