


Claire's Clafoutis

Von ihrer französischen Austauschschülerin Claire hat Connis Mutter damals ein Rezept für Clafoutis bekommen. Hast Du schon einmal davon gehört? Man spricht es Klafuti aus und es ist eine Mischung aus einem süßen Auflauf und einem Kuchen mit Kirschen. Das Rezept ist ganz einfach und so gut. Claire hat mal gesagt, dass man sich damit in das Herz seines Schwarms backen kann. Probiere es doch mal aus, vielleicht klappt es ja?

 1 Stunde 30 Minuten

 Mittel

 1 Kuchen

Zutaten

500 Gramm	schöne dicke süße fast schwarze Kirschen
3 Stück	Eier
375 Gramm	Sahnequark
90 Gramm	Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
1,5 Esslöffel	Speisestärke
	Butter, um die Form einzufetten

Das brauchst du noch

- eine nicht zu hohe Auflaufform aus Porzellan
- eine große Schüssel

Schritte

- 1** Fette die Form mit Butter ein und heize den Backofen auf 200 Grad vor.
- 2** Wasche die Kirschen und lass sie gut abtropfen. Entferne die Steine aus den Kirschen. Gib sie danach in die Auflaufform.

Tipp: Um Kirschen und anderes Steinobst zu entsteinen, gibt es ein richtiges Werkzeug, den sogenannten Entsteiner. Aber mit einem kleinen Messer geht es auch. Das macht aber viel Arbeit und spritzt auch ziemlich.
- 3** In der großen Schüssel verrührst Du den Quark, die Eier, den Zucker und den Vanillezucker miteinander. Zuletzt rührst Du auch noch die Speisestärke in die Mischung.
- 4** Die fertige Masse gießt Du über die Kirschen und stellst die Auflaufform auf einem Rost auf die unterste Schiene im Backofen.
- 5** Nach ungefähr einer Stunde ist der Clafoutis fertig. Die genaue Garzeit hängt - wie immer beim Backen - vom Ofen ab. Also sieh lieber nach 50 Minuten schon einmal nach, wie der Clafoutis aussieht und nimm ihn aus dem Ofen, wenn er schon zu dunkel ist. Er soll eine schöne golden-braune Farbe haben. Und bitte lass Dir bei dem heißen Ofen entweder von einem Erwachsenen helfen oder sei schön vorsichtig, damit Du Dich nicht verbrennst.
- 6** Lass ihn etwas abkühlen, aber iss ihn unbedingt warm, so schmeckt er nämlich am allerbesten.