



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat Juli

Kirsch-Clafoutis mit Vanillesauce

Für den Clafoutis:

500 g	Kirschen
etwas	Butter zum Ausfetten
2	Eier
3	Eigelb
80 g	Zucker
40 g	Mehl
40 g	Mandeln, gemahlen
140 g	Crème fraîche
150 ml	Milch
1 EL	Puderzucker

Für die Vanillesauce:

1	Vanilleschote
1 EL	Zucker
200 ml	Milch
1	Eigelb
1 EL	Sahne

Die Kirschen waschen, trocknen und entkernen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Auflaufform ausfetten.

Eier, Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Mehl und Mandeln einrieseln lassen und gut unterarbeiten. Crème fraîche und Milch dazugießen und alles gut zu einer flüssigen Masse verquirlen. Die Kirschen in die gebutterte Auflaufform geben. Darüber die Teigmasse verteilen und ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Der Auflauf ist gar, wenn an einem Holzstäbchen, das in den Auflauf gesteckt und wieder herausgezogen wird, kein Teig mehr klebt. Vor dem Servieren den Clafoutis mit Puderzucker bestreuen.

In der Zwischenzeit für die Vanillesauce die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, den Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren und durch ein Sieb passieren. Den Auflauf mit der Vanillesauce servieren.

Mein Tipp: Clafoutis ist eine Mischung aus Auflauf und Kuchen. Der Teig ist schnell angerührt, und Sie können genauso gut andere Früchte wie Pfirsiche, Aprikosen oder weiche Äpfel und Birnen verwenden. Die selbst gemachte Vanillesoße lohnt die Mühe, aber wenn es schnell gehen soll, können Sie auch ein Fertigprodukt nehmen oder die Soße ganz weglassen..