

# Kirschkuchen nach Clafoutis-Art



3 Eier  
200 g Schlagobers  
1 TL gemahlene Vanilleschote  
• 60 g Weizenmehl  
• 50 g Mandeln, gemahlen  
• 90 g Zucker  
• 1 Pkg. Vanillezucker  
• ¼ TL Zimt  
• 1 Msp. gemahlene Nelken  
• 2 EL Kirschwasser  
• 1 Glas Sauerkirschen (360 g) oder frische Kirschen  
• Butter für die Pfanne  
• Staubzucker zum Bestäuben

- 1.** Eier aufschlagen und verquirlen. Schlagobers, Vanille, Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Nelken und Kirschwasser hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Sauerkirschen abseihen und unter den Teig rühren.
- 2.** Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen, Teig hineingießen und Deckel auflegen. Bei kleinsten Hitze etwa 30 Minuten garen, dabei den Backvorgang stets im Blick haben.
- 3.** Sobald die Teigoberfläche gestockt ist, Kuchen mithilfe eines befetteten Tellers wenden und von der anderen Seite nochmals einige Minuten weitergaren.
- 4.** Fertigen Kuchen mit Staubzucker bestreuen und am besten noch heiß mit einer Kugel Vanilleeis oder Vanillesoße servieren.