

# 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 kleinster 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.