

Kirschen- Clafoutis

Clafoutis ist eine französische Nachspeise und eine Kombination zwischen Kuchen und Auflauf. Den Kirschen- Clafoutis am besten lauwarm mit Vanilleeis geniessen.

- 290g helles Mehl
 - 100ml Wasser
 - 1 ½ Pck. Backpulver
 - 8 EL neutrales Öl
 - 2 TL Essig
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 2 TL frischer Zitronensaft
 - 300g Sojamilch
 - 120g Zucker
 - Schale einer halben frischen Zitrone
 - Prise Salz
 - 1 EL pflanzliche Margarine
 - 375g Kirschen (Gewicht inklusive Stein, ohne Stiel)
- Mit einem Schwingbesen 90g Mehl, Wasser, Backpulver, Öl und Essig kräftig schlagen. Beiseite stellen.
- In einer neuen Schüssel restliches Mehl, Zitronensaft, Sojamilch, Zucker, Zitronenschale und Salz mischen. Die aufgeschlagene Masse langsam mit einem Gummischaber unter den Teig heben.
- Margarine in einer Pfanne erhitzen (lieber grosszügig sein mit der Menge Margarine). Teig hineingiessen und das ganze bei mittlerer Hitze 5 Min. anbraten. Kirschen obendrauf verteilen und eindrücken. Deckel darauf legen und zugedeckt 10 Min. auf kleiner Stufe backen.
- In einer zweiten grossen Pfanne nochmals etwas Margarine erhitzen. In einem Schuss das Clafouti in die andere grosse Bratpfanne kippen und nochmals bei geschlossenem Deckel 5 – 10 Min. backen, bis der Teig im Kern nicht mehr flüssig ist.

