

# Hier und heute



## **Clafoutis mit Kirschen**

Patissier Matthias Ludwigs macht einen Kirschaufwurf und zeigt, wie die beliebte französische Süßspeise Clafoutis auch auf dem Grill gelingt.

## **Rezept**

### **Clafoutis mit Kirschen**

von Matthias Ludwigs, für vier Personen (eine kleine Auflaufform)

- 400 g Kirschen (frische, mit Stein, ohne Stiele)
- 2 Eier
- 35 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 95 g Mehl
- etwas Puderzucker

## **Zubereitung**

Kirschen waschen. Eier mit Zucker, Salz und Milch verrühren, dann das Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Teigkonsistenz sollte ähnlich der eines Pfannkuchens sein. Den Teig in eine gefettete Auflaufform (oder eine andere grillfähige Schale oder gusseiserne Pfanne) füllen und die Kirschen einlegen. Solange mit geschlossenem Deckel grillen, bis die Masse fest geworden und gebräunt ist. Alternativ im Backofen bei 160 Grad Umluft circa 20-25 Minuten ausbacken. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Variante: Die Clafoutismasse mit Tonkabohne oder Pfeffer würzen und abschmecken.

Die Kirschen sind nicht entsteint, damit sie saftig bleiben und nicht auslaufen. Das sollte beim Verzehr beachtet werden.

## **Tipp Tonkabohnen-Schmand**

Zu dem Dessert passt gut ein Tonkabohnen-Schmand. Hierfür 180 g Schmand oder saure Sahne mit 15 g Zucker und einem Spritzer Zitronensaft glatt rühren und mit geriebener Tonkabohne abschmecken.