Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CLAFOUTIS AUX CERISES (CLAFOUTIS MIT KIRSCHEN)

ZUBEREITUNG: 5 MIN. · BACKZEIT: 30 MIN.

Im Hochsommer schmecken die Kirschen am besten und sind dann perfekt für den **typisch französischen Kirschkuchen**: der **Clafoutis aux cerises (Clafoutis mit Kirschen)**.

Tradition Kuchen aus Frankreich

Dieser **französische Klassiker** kommt aus der Region **Limousin** und ist ein ganz **einfacher Kirschauflauf**. Der Basisteig für diese Kuchen ist ein **Crêpes-Teig**, der in eine **Auflaufform** gebacken wird.
Aus dem Originalrezept kommen immer die Kirschen „ganz“ (also **mit Kern)** in den Auflauf. Ich habe mich auch extra für euch an das **traditionelle Rezept** gehalten und meine Kirschen nicht entkernt. Aber ich muss zugeben, dass ich es öfter backen mit **entkernten** Kirschen. Und, ich backe auch den Clafoutis, im Winter und dafür nehme ich einfach Sauerkirsche (entkernt) aus dem Glas. Es schmeckt auch sehr sehr gut!

Die süßen Kirschen sind gerade in Saison und es schmeckt besonders gut in einem Clafoutis. Ich kann euch aber auch empfehlen, eure Clafoutis mit **Sauerkirschen** (im Sirup aus dem Glas) zu backen, wenn es keinen Sommer mehr gibt. Es bringt ein bisschen Sonne in die Küche.

Den Kuchen ist sehr einfach zu backen und ist eine gute Wahl, wenn man **mit Kindern** bäckt.

Immer nach den neuem Trend und sehr praktisch, der Clafoutis, lässt sich perfekt im **Heißluftfritteuse (Air Fryer**) backen. Die genaue Anleitung findet ihr weiter unten im Rezept.

Ich habe ein paar Tipps für euch, um ein perfektes Clafoutis zu backen oder noch mehr aus einem Rezept zu machen!

Clafoutis – Tipps und FAQ

Welche Konsistenz hat ein Clafoutis?

Diese Frage bekomme ich oft. Also der Clafoutis ist ein Kirschauflauf mit einem **Crêpeteig**. Es bedeutet, dass der Kuchen nicht wie ein Marmorkuchen schmeckt, sondern wie ein sehr **dicker Crêpe mit Obst**. Also ein bisschen die Konsistenz des Teiges ist mehr wie ein fester Flan oder riesen Pancake als wie ein Pfundkuchen.

Es ist also normal, dass der Mitte ein bisschen **feucht** und **„gummi“artig** ist, wie ein **Crêpe**.

Muss man die Kirschen für ein Clafoutis entkernen?

Nein und Ja. Das Original Clafoutis-Rezept ist mit „**ganzen**“ Kirschen. Aber ich empfehle euch **entkernte Kirschen** zu nehmen, wenn ihr es **mit Kindern** (oder **älteren Gästen**) genießen möchtet. Ihr werdet weniger Probleme haben.
Für die kleine Geschichte, meine Oma (Grand-Mère) hat diesen Kuchen immer „**Spuck-Kuchen**“

genannt. □□

In welche Backform werden Clafoutis gebacken?

Den Clafoutis wird in eine Auflaufform oder Tortenform gebacken. Also eine komplette Form (dicht), bitte keine Tarteform mit abnehmbarem Boden benutzen. Den Teig ist viel zu flüssig und wurde aus der Form laufen.
Es ist egal, ob die Form aus Porzellan, Metall oder Silikon ist.

Klebt der Clafoutis in der Form?

Ja, ein Clafoutis kann an der Backform kleben, deswegen ist es empfohlen, eure Backform (außer bei Silikonbackformen) **mit Butter und Mehl zu beschichten**.

Mit welchem Obst kann man noch Clafoutis backen?

Alle Beerenfrüchte (Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren…) oder Kernfrüchte (Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, Nektarinen…) können einfach entkernt in den Teig gegeben werden.

Man kann Clafoutis auch mit Apfel backen, aber hier sollte man die Äpfel vorher kurz **„vor“kochen**, so dass sie nicht zu fest bleiben.

Rhabarber ist auch eine gute Idee und schmeckt sehr lecker als Clafoutis.

Schaut euch gern meine Clafoutis-Rezept-Sammlung an. IHr werdet bestimmt noch mehr Inspirationen haben!

Kann man Clafoutis auch herzhaft backen?

Ja, und es ist auch eine super Vorspeisen Idee für euer Menü. Grüne Spargel, Erbsen, Tomaten, Artischocken… passen alle gut zum herzhaften Clafoutis-Rezept.

Wie kann ich noch ein Clafoutis-Rezept verfeinern?

Mit Gewürz: Vanille, Zimt, Tonka …
Mit Blumen oder Kräuter: Rosen, Lavendel, Thymian, Orangenblütenwasser…
Mit Pistazien: Pistazienpaste oder fein gemahlene Pistazien im Teig.
Glutenfrei: Ohne Weizenmehl.
Vegan: mit Mandel- oder Hafermilch.

Wie lange sollte ein Clafoutis backen?

Es kommt auf die Größe der Backform an und wie viel Obst im Kuchen ist. Weil das Obst mehr oder weniger Wasser abgeben wird.
In der Regel braucht man für ein **20 m Clafoutis 30 bis 35 Minuten bei 180 °C Umluft.** für kleine **individuelle Clafoutis (8 cm)** reichen dagegen **15 bis maximal 20 Minuten**, und je nach Obstsorte kann die Mini-Version bei **170-180 °C backen**.

Kann man den Clafoutis im Voraus zubereiten?

Ja, man kann den Clafoutis im Voraus backen. Er hält sich **2 bis 3 Tage im Kühlschrank**, kann sehr **gut eingefroren** werden.
Es ist auch eine super Idee zum **Mitnehmen** in der **Schule**, im **Büro** oder für ein **Picknick**.
Ich mag es auch backen für Buffet oder Feier, weil es sich sehr gut schneiden lässt und man braucht **kein Besteck,** um es zu essen. Perfekt für mich also!

Mit all diesen Informationen könnt ihr euch an die Zubereitung machen und uns in den

Kommentaren mitteilen, wie euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für ein französischer Clafoutis mit Kirschen (Backform 20 cm)

350 g Kirschen, 2 Ei (M), 100 g Mehl (T 405), 50 g Zucker, 200 ml Vollmilch, 1 Prise Salz.

Etwas Butter und Mehl um die Backform einzufetten und zu beschichten.

1- In einer Schüssel das Mehl mit dem Zucker, die 2 Eier anfangen zu mischen. Ihr werdet einen groben Klumpen bekommen.

Dann 3-4 EL Milch geben, um diese Masse dünner zu bekommen und vermeiden, kleine Klumpen im Teig zu haben.

Wenn der Teig schön zäh ist und ohne Stücke, kann die restliche Milch mit rein.

Diesen Teig ist ein bisschen wie ein Crêpes-Teig, sehr flüssig und keine Sorge, es ist normal.

2- Eine Backform (Metall oder Porzellan) oder eine Auflaufform mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Den Teig in die Backform gießen und dann die Kirschen aufteilen.

3- Dann in dem Backofen bei 180 °C Umluft 30-35 Minuten backen. (Bis es fest und goldbraun wird)

Air-Fryer Variation:

Die Zubereitung ist genau gleich.

Dann die Backform direkt in den Air-fryer legen. Dann die Kirchen hineingeben.

Den Teig in der Form geben, leicht schütteln, sodass den Teig sich gut verteilt.

Backen: 170°C Kuchen Programm, für 25-30 Minuten.

Es wird genauso saftig wie im Backofen.

Et Voilà!

So ein saftiger Clafoutis mit leicht sauren Kirschen ist perfekt für die heißen Tage.

Und so schnell und einfach geht das!

Jetzt nur noch ein paar Leserfragen und meine Antwort für euch , sodass Ihr über den Clafoutis alles Tipps bekomme.

Von Sven : Mein Clafoutis schrumpft aus den Backofen zusammen. Was kann ich tun ?

Den Clafoutis fällt immer ein bisschen zusammen. Man muss es mit einer weichen Hitze (160-170 °c max) backen. Es kann auch helfen die Tur leicht mit einem Holzlöffeln offenzulassen. Aber das

mache ich nie, und es ist auch nicht so schlimm, wenn den Kuchen leicht zusammen schrumpft.

Dieser kleiner Kuchen ist ein gutes Dessert für einen Grill Abend. Man kann ihn gut aus der Form nehmen und kleine Portionen schneiden.

Also lasst es euch schmecken….

Bonne semaine et bon Picknick.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de