



Menge 4 - 6 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## CLAFOUTIS MIT GEMISCHTEN FRÜCHTEN

Der französische Klassiker – Clafoutis! Eine Süßspeise mit frischen Früchten und Kirschwasser.



### Zubereitung

1. Zucker mit Eiern schaumig rühren, nach und nach Mehl und Milch zufügen, zuletzt das Kirschwasser unterrühren.
2. Den Teig in eine gefettete Form (24 oder 26 cm ø) füllen und die Früchte darauf verteilen.
3. Bei Ober-/Unterhitze 200° C (Umluft 180 °C) ca. 40-45 Minuten backen.
4. Mit Puderzucker bestreut servieren.

### Zutaten

200 g	Diamant Feinster Zucker
4	Eier
175 g	Mehl
125 ml	Milch
20 ml	Kirschwasser
750 g	gemischtes Obst, z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren
zum Bestreuen	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.