



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 12.06.2014 – Tisch 1

Petit Pâté de Porc des Cévennes

Artichauts à la vinaigrette

Carré d'agneau à la provençale
avec courgette farcie à la ratatouille

Assiette de fromages avec sa moutarde aux figues

Clafoutis à la provençale aux cerises

Clafoutis à la provençale aux cerises

Für 4 Personen

500	G	Kirschen
4	Stk	Eier
100	g	Mehl
100	g	Puderzucker
30	cl	Milch
1	Stk	Vanilleschote
30	g	30 g Butter
		Ein wenig Salz

Kirschen waschen, abtropfen, entstielen und entkernen. Eine Springform mit Butter einfetten und die vorbereiteten Kirschen hineinlegen. Die vier Eier in einer Schüssel aufschlagen, Mehl und Zucker nach und nach begeben. Alles mischen, dann Milch, die Vanilleschote und eine Prise Salz hinzufügen, um der Mischung ihren Geschmack zu verleihen.

Geben Sie die Masse über die Kirschen und heizen Sie das Backrohr auf 180 °C (Stufe 6) vor. Sobald das Backrohr die Temperatur erreicht hat, Clafoutis hineinschieben und 30 Minuten lang backen lassen.

Tipp: Das Kirsch-Clafoutis schmeckt noch besser, wenn man es ein wenig auskühlen lässt.

Feinschmeckern empfehlen wir, das Rezept noch mit einer Kugel Pistazieneis zu verfeinern!

Statt Kirschen: Früchte der Saison, z.B. Aprikosen, Zwetschgen oder Birnen.