

## Kirsch-Clafoutis für Kinder

**Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):**  
etwas Fett

**Zutaten:**

2 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. je 350 g)  
6 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
240 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

**Außerdem:**

2 EL Puderzucker



etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**Tipp:**

- Schneide den Kuchen in Quadrate und serviere ihn in Papierbackförmchen.

**Und so wird es gemacht:** Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Lass die Kirschen auf einem Sieb oder Durchschlag gut abtropfen. Fette die Fettpfanne. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Zubereiten:** Verteile die Kirschen in der Fettpfanne. Schlage die Eier in eine Rührschüssel. Füge Zucker und Vanillin-Zucker hinzu und verrühre alles 4 Min. mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe. Mische Mehl mit Backin und rühre es auf niedrigster Stufe unter die Eiermasse. Gib die Masse über die Kirschen und streiche sie glatt. Schiebe das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen.

**Backzeit: etwa 30 Min.**

**3.** Siebe den Puderzucker über den Kuchen und serviere ihn warm oder lass ihn auf einem Kuchenrost erkalten.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 2 g, Kh: 27 g, kJ: 623, kcal: 149