


Kirsch-Clafoutis für Kinder

Ein fruchtiges Dessert mit Sauerkirschen für Kinder

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Fett

Zutaten:

700 g Sauerkirschen

(Abtropfgew.)

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

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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

Tipps aus der Versuchsküche

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

