



SCHOKO-KIRSCH-CLAFOUTIS

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
mittel



Portionen
Für eine Form mit 24 cm Ø



Zubereitungszeit
30 - 60 Minuten

Kuchen oder Auflauf? Ein Schoko-Kirsch-Clafoutis vereint beides - besonders lecker mit Ovomaltine Schokolade. Hmmm ...

Zutaten

75 g	Ovomaltine Crunchy Schokolade
250 g	Sauerkirschen
60 g	geriebene Mandeln
3 EL	Ovomaltine Schoko Pulver
2 EL	Zucker
1 Pck.	Backpulver
1 Pr.	Salz
3	Eier
250 g	Sahne
1 EL	Butter für die Form
1 TL	Puderzucker

Zubereitung

- ★ Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, die Form mit Butter ausstreichen. Die Schokolade hacken. Die Kirschen waschen und gut abtropfen lassen.
- ★ Die geriebenen Mandeln mit dem Schokopulver, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben.
- ★ Eier und Sahne verquirlen und unter die Mandelmischung rühren. Die gehackte Schokolade unterheben und den Clafoutis-Teig in die Form gießen. Die Kirschen darauf verteilen und den Clafoutis etwa 40 Min. im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160 Grad) backen. Herausnehmen und mit Puderzucker bestäubt warm servieren.
- ★ Tipp: Entsteine die Kirschen besser nicht, auch wenn der Clafoutis dadurch ein wenig schwieriger zu essen ist. Die Kerne verleihen der Sache eine zart-herbe Note, die ein gutes Gegengewicht zur Süße der Schokolade bildet.
- ★ Wenn Du den Teig in 3 bis 4 kleine Förmchen verteilst, reduziert sich die Backzeit auf etwa 30 Min.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Schokolade

Ovomaltine Schoko Pulver

