

CLAFOUTIS MIT SAUERKIRSCHEN UND AMARENA

Ofen auf 180 °C vorheizen und Form ausbuttern

500 g Sauerkirschen

ca 200 g Amarena

80 g Rohrzucker

200 ml Vollrahm

200 ml Vollmilch

4 Eier

40 g Maizena

Zubereitung:

Beide Kirschen gut abtropfen lassen und 3/4 der Menge in eine gebutterte Form mit der Hälfte des Zuckers legen.

Eier mit dem Rest Zucker verquirren, Maizena mit Milch und Rahm anrühren, zu den Eiern geben und vermischen und über die Kirschen schütten.

Restliche Kirschen oben drauflegen.

45 min backen bis gebräunt.

Amarenasirup evtl dazu servieren. Lauwarm oder kalt servieren