

SCHNELLES KIRSCHREINDL (Rezept von meiner Oma)

ZUTATEN für 2 Portionen

300 g Kirschen
2 ganze Eier
50 g Staubzucker
1 P. Vanillinzucker
15 g geschmolzene Butter
50 g Mehl, glatt
1 Prise Salz
125 ml Milch



Butter und Kristallzucker für die Form; Staubzucker

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180° C vorheizen. Ein Reindl leicht einfetten und mit ca. 1 TL Kristallzucker ausstreuen. Die Kirschen ins Reindl legen. Für den Teig Eier und Zucker mit der flüssigen Butter verrühren. Mehl, Salz und Milch mit einem Schneebesen einrühren. Diesen Teig über die Kirschen gießen und im Rohr 35-40 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen.

KIRSCHCLAFOUTIS (eine würzige Variante)

ZUTATEN für 2 Portionen

300 g Kirschen (ganz oder entkernt)
1 ganzes Ei
75 ml Milch
50 g Zucker
40 g geschmolzene Butter
35 g Mehl, glatt
75 g Mandelmehl oder fein gemahlene Mandeln
Mark einer Vanilleschote oder gemahlene Vanille
1 Msp. Zimt + 1 Msp. Nelkenpulver, 1 Prise Salz



Butter und Kristallzucker für die Form

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180° C vorheizen. Ein Reindl leicht einfetten und mit Kristallzucker ausstreuen. Die Kirschen ins Reindl legen. Für den Teig Ei mit Milch versprudeln, Zucker und flüssige Butter einrühren. Mehl, Mandelmehl und Gewürze unterheben. Den Teig über die Kirschen gießen und im Rohr 35-40 Minuten backen.

TIPP

Beide Aufläufe können (lau)warm oder kalt serviert werden.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose