

Buchweizen-Clafoutis mit Sauerkirschen

Für zwei Personen

350 g Sauerkirschen	50 g Buchweizenmehl	2 EL Rohrzucker
1 EL Vanillezucker	Puderrucker	1 Prise Natron
150 g Naturjoghurt	2 Eier, mittelgroß	1 EL Butter
Salz		

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Eier aufschlagen und mit dem Rohrzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Den Joghurt einrühren und das Natron, eine Messerspitze Salz und das Buchweizenmehl unterheben, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Eine Auflaufform gründlich mit der Butter einfetten. Die Sauerkirschen gleichmäßig darin verteilen und den Teig dazu geben. Den Clafoutis etwa eine halbe Stunde in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend etwas abkühlen lassen und mit Puderrucker bestäuben. Den Buchweizen-Clafoutis mit Sauerkirschen auf einem Teller anrichten und servieren.

Markus Herrmann am 04. April 2012