

Kirschkuchen aus dem Limousin



Zutaten

500g Schwarzkirschen
2 Esslöffel Öl
100 g Feinzucker
2 Eier
110 g Mehl
15 cl Milch
2 Esslöffel
Kirschnaps

Zubereitung

Eine Kuchenform
einfetten und die

Kirschen mit Kernen hinein geben. Zucker und Mehl in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Eier in einer Schüssel schlagen, mit Öl, Milch und Kirschnaps vermischen. Die Eiermischung nach und nach zur Zucker/Mehlmischung geben. Wenn der Teig zu dick ist, etwas Milch zugeben. Den Teig über die Frucht geben und bei mittlerer Hitze im Backofen backen.

Backzeit 45 Minuten.

Clafoutis Limousin

Ingrédients

500g de cerises noires 2 cuillères à soupe d'huile
100g de sucre en poudre 2 oeufs
110g de farine 15 cl de lait
2 cuillères à soupe d'eau de vie
de cerises (Kirsch)

Préparation

Beurrer un moule à tarte, déposer dedans les cerises équeutées mais avec les noyaux.

Mélanger, dans un saladier, sucre et farine puis dans un grand bol, oeufs battus huile, eau de vie de cerises et lait.

Ajouter petit à petit ce mélange au précédent en remuant doucement pour éviter les grumeaux.

Si la pâte est trop épaisse, rajouter un peu de lait.

Verser la pâte sur les fruits et cuire à four moyen pendant 45 min environ