Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CLAFOUTIS HIMBEER & ZITRONEN-THYMIAN (CLAFOUTIS À LA FRAMBOISE ET THYM CITRONÉ)

ZUBEREITUNG: 5 MIN. · BACKZEIT: 28 MIN.

Ja, es gibt etwas anders in meiner Küche als Aprikosen zur Zeit! Himbeeren… gekaufte und frische aus dem Garten. Ich finde meine vom Garten schmecken besser, aber sie sehen nicht so schön aus wie die gekaufte. Aber egal zum Backen gehen beide.

Heute gibt es ein Clafoutis. Warum? Weil ich richtig Lust auf Kuchen hatte und leider nur noch 2 Eier übrig hatte. Da stellt sich immer die Frage, was backe ich „ganz ganz“ schnell mit 2 Eier. Wir hatten nicht so viel Lust wieder die ganze Küchengerät abzuwaschen …. es sollte also einfach, schnell gehen und mit wenig Zutaten.

Die Antwort auf dieses essenzielle Stichpunkt (also essenziell für uns am Wochenende) ist und bleibt fast immer „le Clafoutis“! Bitte mit einem „S“ am Ende.

Er wird oft bei uns gebacken in verschiedenen Variation : mit Kirschen (traditionell) , mit Pfirsiche und lavendel (provenzalisch), mit Mirabelle (ohne Gluten), …. und als Far breton (mit eingelegten Pflaumen in Rum!!!!)

Wenn man es einfach erklären sollte, ist es irgendwie ein Crêpeteig mit Obst, der in einer Auflaufform gebacken wird. Et voilà.

Was ist dieses Mal das besondere an mein Clafoutis?

Ich habe nicht nur Milch eingerührt, sondern halb Milch und halb Sahne gegeben, für einen noch cremigen Teig. Und die Himbeeren habe ich mit Zitronen-Thymian harmoniert, für ein bisschen Frische.

Zutaten für 1 Clafoutis mit Himbeer und Thymian für 4 Personen:

150 -200 g Himbeeren, 1 frischer Zitronen-Thymian Zweig (bitte nicht getrocknet)

2 Eier, 100 g Mehl, 30 g Zucker, 100 ml Milch, 100 ml Sahne.

1- In einer Schüssel das Mehl mit dem Zucker und den Eiern schlagen…

… dann peu à peu die Milch und die Sahne bei ständigem Rühren eingeben.

So sollte der Teig aussehen:

2- Den Zitronen-Thymian Zweig abtupfen und in den Teig geben

3- Den Teig in eine eingefettete Auflaufform eingeben, die Himbeeren darin verteilen und 25-30 Minuten bei 175-180°C Umluft backen.

Abkühlen lassen ….ein Clafoutis wird nicht warm gegessen und noch mit ein bisschen frischen Kräutern und Puderzucker bestreuen.

Tipp: Wenn das Clafoutis kalt ist, lässt es sich perfekt schneiden.

Ich wünsche euch bon appétit und genießt den Sommer! □□

Gros bisous à tout le monde

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de