Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KIRSCH & ROSEN CLAFOUTIS

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 2 MIN. · BACKZEIT: 43 MIN.

Solange es noch frische Kirschen gibt genießen wir oft **Clafoutis.** Die Zubereitung ist Kinderleicht und es schmeckt einfach fantastisch. Wichtig ist, so viele Kirschen wie möglich in die Backform zu legen. □□

Diese Spezialität aus dem Limousin wird in der Originalversion ohne zusätzlichen Geschmäcke zubereitet. Ich mag es aber auch mit gemahlenen Tonkabohnen, mit ein bisschen Kakao (Zartbitter), mit Kirschwasser…. und mit Rosen. Am besten nehme ich Rosenblütenwasser. Aber man kann genau so gut frische Rosen aus dem Garten nehmen, solange sie unbehandelt sind. In diesem Fall, werden die Rosenblätter in die Milch gegeben, zum Kochen gebracht und dann 2 Minuten zum Ziehen gelassen. Es funktioniert am besten mit Vollmilch, da das Fettgehalt einfach den Geschmack annimmt.

Der Geschmack von Rosen und Kirschen kombiniert sich sehr gut und wie oft bei uns, war der Kuchen viel zu schnell weg. Zum Glück gibt es noch Kirschen in der benachbarten Obstplantage.

Zutaten für ein 20 cm Backform:

400-500 g Kirschen mit Stein (für mich süß) , 40 g Zucker, 120 g Mehl, 3 Eier (M), 50 ml Rosenblütenwasser, 150 ml Milch,

1- In einer Schüssel das Mehl mit dem Zucker und den Eiern kurz mischen….

Die Masse sollte keine Klumpen haben:

Erst dann kommen die Milch und das Rosenblütenwasser peu à peu rein :

2- Die Backform auf einem Gitter oder Backblech platzieren. Den Teig in den Backform geben ….

und so viele Kirsch wie möglich in die Backform geben :

3- Backen:

40-45 Minuten bei 180°C Umluft. Dann abkühlen lassen.

Et voilà , ich denke schon, dass das Rezept sehr übersichtlich ist , oder ? □□

Jetzt habt Ihr eine Idee mehr, was man Leckeres mit Kirschen backen kann!

Bon Appétit et à bientôt

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