Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CLAFOUTIS MIT LAVENDEL UND APRIKOSEN

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · BACKZEIT: 35 MIN.

In meiner letzten MDR Live-Sendung habe ich diese Leckerei vorgestellt: Clafoutis mit Aprikosen und Lavendel! Ein ganzes Programm.

Clafoutis kennt ihr von mir bereits… Es ist eine Spezialität aus dem Perigord und wird üblicherweise mit frischen Kirschen zubereiten. Und am besten mit dem ganzen Obst, sodass es nicht zu viel Saft im Teig verliert. Ich hatte es bereits hier klassisch gemacht, hier mit Blumen, Rosen oder hier mit Himbeeren…

Es ist ein sehr einfacher Kuchen mit einem Basisteig wie ein „Crêpe-Teig“. Es kann also nichts schiefgehen. Der Kuchen ist perfekt als Vesper für die Kinder, als Dessert für ein Picknick, oder einfach im Garten zu genießen.

Dieses Mal wollte ich eine Verwendung für meinen bereits hier vorgestellten „Lavendel-Sirup“ zeigen.

Ich liebe die Kombination von Aprikosen und Lavendel und ich fand, dass diese Variation als Clafoutis auch sehr ansprechend war.

Und hopp! Hier gibt es wieder ein schönes und einfaches Sommerrezept mit Lavendel-Sirup.

Zutaten für eine Aprikosen-Lavendel Clafoutis mit 18 cm Durchmesser:

100 g Mehl, 30 g Zucker, 2 EL Lavendel-Sirup, 1 Ei, 200-225 ml Milch

8 Aprikosen, **frische** Lavendelblüten für die Deko.

TIPP: Ihr könnt euren Lavendel vom Garten nehmen, wenn er unbehandelt ist.

1- In einer Schüssel das Mehl und den Zucker mischen. Den Lavendel-Sirup geben, das Ei und erstmal anfangen zu rühren. Dann ein bisschen Milch geben, kräftig rühren, bis die Klumpen weg sind. Dann die restliche Milch nach und nach geben, sodass sich keine Klumpen mehr bilden.

2- Die Backform (Auflaufform) mit Butter beschmieren und mit Mehl bestäuben. Den Clafoutis-Teig eingießen und die halbierten Aprikosen vorsichtig darauf legen. Man sollte sie noch sehen.

Tipp: so viel Aprikosen wie Möglich hineinlegen!

3- Backen : 180 °C Umluft für 35 Minuten (kann variieren um 5 Minuten je nach Aprikosen Sorten)

Et Voilà!

Nur noch ein paar frische Lavendelblüten auf dem Kuchen als Deko platzieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken und bon appétit!

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