



CLAFOUTIS MIT LAVENDEL UND APRIKOSEN

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!

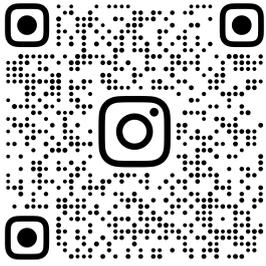
3- Backen : 180 °C Umluft für 35 Minuten (kann variieren um 5 Minuten je nach Aprikosen Sorten)

Et Voilà!

Nur noch ein paar frische [Lavendelblüten](#) auf dem Kuchen als Deko platzieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken und bon appétit!

Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen



FRANZOESISCHKOCHEN

© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: <https://www.franzoesischkochen.de/clafoutis-mit-lavendel-und-aprikosen/>