Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



LAVENDEL-PFIRSICH CLAFOUTIS

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Bonjour, das Wochenende ist fertig… und es war seeehr lecker bei uns. Für die verschiedenen Drehs musste ich in den letzten Tagen in vielen Mühlen gehen und habe dort wunderschöne Mehlsorten bekommen. Zu Hause angekommen, habe ich mit allem experimentiert, was ich im Schrank noch stehen hatte.

Also es gab Vollkorn-Dinkelbrot, Hafer-Buchweizen Clafoutis, Roggen Tortenboden und so weiter …

Wir haben zu Hause kein Problem mit Weizenmehl, aber das Experiment „Glutenfrei“, oder „Weizen-Alternative“ hat allem sehr gefallen und wurde gern gegessen! Hier stelle ich euch erstmal ein schnelles Rezept mit Hafermehl und Buchweizenmehl.

Die bekannte Kombination Obst und Blumen liebe ich immer sehr. Lavendel mit Pfirsiche ist immer ein Volltreffer und einen Versuch wert.

Zutaten für 4 kleine glutenfreier Clafoutis mir Pfirsich und Lavendel:

6 Weinberg-Pfirsiche, 1 TL Lavendel, 1 Ei, 60 g Buchweizenmehl, 40 g Hafermehl (Glutenfrei), 30 g Zucker, 200 ml Milch.

Ustensile: kleine quadratische Crème brûlée Backformen.

1- Die Milch mit der Lavendel zum Kochen bringen und 5 Minuten ziehen lassen.

2- Mehl und Zucker mit dem Ei rühren und dann die Milch (durch ein Sieb passiert, um die Lavendelblüte zu entfernen) dazu geben und weiter rühren.

3- Die Pfirsiche halbieren und sie in eine vorher eingefettete Form platzieren…

… dann den Teig eingeben und die Clafoutis 15 Minuten lang bei 180°C Umluft backen.

Noch mit etwas Puderzucker bestreuen und genießen!

Die verschiedene Sorten Mehl haben perfekt zusammen gepasst. Die Kombination von Lavendel und Pfirsiche ist immer köstlich!

Et voilà ! Euch alle eine schöne Woche und bis bald !

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