Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CLAFOUTIS AUX CERISES ET AUX FLEURS (CLAFOUTIS MIT KIRSCHEN UND BLUMEN)

ZUBEREITUNG: 10 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Während unseres kurzen Ausflugs in Frankreich bei meinen Eltern haben wir noch Kirschen auf dem Wochenmarkt gesehen. Ich hatte zwar dieses Rezept schon seit 10 Tagen zuvor mal zu Hause gemacht, aber als ich gesehen habe, dass es noch Kirschen gab, wollte ich es unbedingt noch mit euch teilen.

Dieses Rezept habe ich für meine Arbeit gemacht, mit unsere neue Rohrzucker mit Lavendel und unsere Salade de fleur gemacht. **Aaaaaaaaber** ! Selbstverständlich könnt ihr dieses Rezept auch ohne zubereiten, oder Blumen aus eurem eigenen Garten dafür verwenden.

Ich werde für euch alles erklären, wie ihr diesen tollen Zucker auch selber zaubern, in kleinen Gläser einfüllen und verschenken könnt! Ich finde es eine tolle Idee! Die Variationen sind unendlich, man sollte nur die Blumen Menge anpassen und die Trocknungszeit richtig einhalten. Der Blumen -Zucker ist mit Rohrzucker gemacht, ich habe es mit weißem Zucker nachgemacht, und es war auch ganz gut. Nach ein Paar Versuche in meiner Küche, ist mein Favorit der Rosen- und Ringelblumen -Zucker auf Vergeoise Basis (ihr könnt es einfach mit fein gemahlenem Rohzucker probieren). Ich hatte schon Gläser mit Vanillezucker, Kardamom und Tonka zubereitet, aber ich finde eine Lavendel-Zucker oder eine Rosen-Zucker auch total chic und eine perfekte Geschenkidee für meine Freundinen!

Also heute gibt es einen kleinen Clafoutis mit viel frischen Kirsche und Blumen! Das Rezept ist bei uns jetzt ein Klassiker. Wir haben ihn auch gestern mit Pflaumen gebacken und es war sooooo lecker! Dazu gab es keinen Blumen-Zucker sondern einen Zimt-Zucker !

Zutaten für 4 kleine Clafoutis:

2 Eier, 200 g Mehl, 30 g Blumen-Zucker , 2 TL Salade de fleur, 225 ml Milch, 1 Prise Salz.

Für den Blumen Zucker:

Nach Wahl Rohr- oder weißer Zucker oder noch Vergeoise: 50 g , 1 TL getrocknete Rosenblütenblätter, 1 TL Ringelblumen, 1/2 TL Lavendelblüten, 1 TL Kornblumen.

Die Blüten sollten sehr gut getrocknet sein ! Für die Zubereitung habe ich einfach alles in eine große Schüssel getan und gut mit einem Löffel gerührt um alles richtig gut zu vermischen. Der Rohzucker kann vorher fein gemixt werden, um sich besser mit den Blüten zu vermischen.

Den Blüten-Zucker in Weckgläser oder Marmeladengläser aufbewahren, beschriften und verschenken!

1- Die Zutaten (ohne die Milch) zusammen rühren .....

..... und dann wenn es anfängt sich zu binden, die Milch nach und nach eingeben.

Der Teig sollte so aussehen am Ende . Und keine Krümmel haben.

2- Kleine Formen mit Butter bestreichen und mit Mehl bestreuen…

.. und den Teig eingeben bis zur Hälfte.

3- Dann die Kirschen (mit Stein und Stiel) hinein platzieren ….

…. und für 20 Minuten bei 185 °C Oben/unten (oder 180 °C Umluft) backen.

Et voilà, den Clafoutis kann man auch mit dem leckeren Zucker bestreuen, so dass man die Blütem auch auf dem Clafoutis sieht!

Also was wird eure Lieblings-Zucker-Kreation sein? Es passt einfach super zum Obstkuchen, aber ich habe ihn auch mit Tee geschenkt und es ist sehr gut angekommen!

Ganz liebe Grüße und lasst euch inspirieren und teilt bitte eure Variations-Ideen mit uns !

BISOUS

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