Clafoutis mit Aprikosen (Marillen)

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 359

Portionen: 6

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Puderzucker	100	Gramm		
Eier	2	Stück		
Schlagsahne	0,2	Liter		
Mehl	100	Gramm		
Aprikosen	500	Gramm		
Butter	30	Gramm		
Salz	0			

Zubereitung

1. Zucker, Eier, eine Prise Salz und die Sahne mit dem Schneebesen schaumig rühren, mehl hinzufügen und kurz miteinander verrühren. Die masse sollte homogen sein, aber nicht zu stark verrührt.

2. Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Eine passende Kuchenform mit Butter einfetten, die Marillenhälften zugeben und den Teig darübergießen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen und das Clafoutis ca. 20 Minuten backen, dann auf 170° reduzieren und noch weitere 20 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird mit Alufolie abdecken. Kann warm oder abgekühlt gegessen werden.

Statt der Aprikosen können auch andere Früchte wie z.B. Kirschen, Zwetschgen oder Birnen verwendet werden.

© ea für

Clafoutis mit Aprikosen (Marillen)

Notizen

© ea für