

Hier und heute



Aprikosen-Clafoutis

Clafoutis ist eine französische Süßspeise, die sich zwischen Auflauf und Kuchen einordnen lässt. Konditormeisterin Theresa Knipschild stellt ihr Rezept für eine Aprikosenvariante vor und verrät, weshalb im Teig die Sahne nicht fehlen darf.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 12 Stück in einer Muffinform

Zutaten

- 3 Eier
- 70 g Zucker
- 70 g Weizenmehl, Typ 405
- etwas Vanillearoma
- 150 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 6 Aprikosen
- eine Handvoll frische Johannisbeeren

Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierformen auslegen. Alternativ zwölf Rechtecke aus Backpapier ausschneiden, die etwa 2 cm über der Mulde des Muffinblechs abstehen.

Eier trennen. Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers nach und nach einrieseln lassen. Das Eigelb mit der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

Zuerst das Mehl, dann Sahne und Salz mit einem Teigschaber unterheben. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

Den flüssigen Teig in die Mulden des Bleches gießen, oder mit einem Teigportionierer hineingeben. Für 15 Minuten backen.

Aprikosen waschen und trocknen. Halbieren und den Kern entfernen. In Spalten schneiden.

Den Teig aus dem Backofen nehmen, zügig mit den Aprikosen belegen. Die Aprikosen dabei in den Teig drücken.

Wieder in den Backofen geben und für ca. 10 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob noch Teig am Holzstäbchen kleben bleibt. Falls nicht, sind sie fertig.

Clafoutis vor dem Verzehr auskühlen lassen. Mit einem Klecks Crème fraîche servieren und mit frischen Beeren belegen.