
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Elisabeth Raether, Zeit-Magazin

Bemerkungen:

Zutaten Zutaten für eine Auflaufform von 30 cm Länge:

500 g frische, reife Aprikosen,
25 g Butter,
50 g Mehl,
50 g gemahlene Mandeln,
1 TL Backpulver,
4 Eier,
125 g Zucker,
1 Prise Salz,
Mark von ½ Vanilleschote,
250 mL Milch,
etwas Puderzucker

Rezept: Aprikosen waschen und halbieren (große Aprikosen vierteln). Butter auf dem Herd in einem kleinen Topf langsam zergehen lassen. Einen kleinen Teil davon beiseitenehmen und damit die Auflaufform dünn einfetten. Aprikosen in die Form setzen.

Für den Teig Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen. In einer anderen Schüssel Eier verquirlen, Zucker, Salz und Vanillemark hinzufügen, dann 2 Minuten mit dem Handrührer vermengen. Milch und die zerlassene Butter unterrühren. Diese Mischung zur Mehl-Mandel-Mischung gießen. Kurz zu einer glatten Masse rühren. Teig in die Form über die Aprikosen gießen. Das Clafoutis bei 180 Grad Umluft 45 Minuten lang backen. In den letzten 10 Minuten der Garzeit mit einem Stück Backpapier locker abdecken, damit die Oberfläche nicht zu braun wird. Mit einem Zahnstocher zum Schluss prüfen, ob das Clafoutis gar ist. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Zum Clafoutis passt Vanilleeis oder geschlagene Sahne.