



Aprikosen-Clafoutis

Zutaten:

500 g Aprikosen, 60 g Butter, 4 Eier, 100 g Zucker, ¼ TL Salz, 100 ml Milch, 100 ml Schlagsahne, 100 g Mehl, EL Vanillezucker, 2 EL Mandelsplitter, Butter, Puderzucker

Backofen auf 160°C vorheizen und die Auflaufform einfetten. Bei kleiner Flamme die Butter schmelzen. Aprikosen waschen, abtrocknen, halbieren und den Kern entfernen.

Die Eier, Zucker und Salz in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Nach und nach Milch, Sahne, Mehl und die abgekühlte geschmolzene Butter dazugeben und verrühren. Den Teig in die Auflaufform gießen und die Aprikosenhälften gleichmäßig darauf verteilen.

Mit Vanillezucker und Mandelsplittern bestreuen. Bei 160°C bei ca. 30-35 min goldbraun backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tip:

Clafoutis kann man kalt oder lauwarm essen.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten