

Rezept des Monats Juli 2017

Clafoutis

Clafoutis ist eine in unseren Breiten nahezu unbekannte Französische Spezialität; häufig zum Nachtisch, aber auch salzig geniessbar. Sie ist ein Zwischending zwischen Auflauf und Kuchen, manchmal auch einer überdicken Crêpe ähnlich.

Klassisch geht sie mit Sauerkirschen, nicht entsteinten unbedingt. Die Kirschkerne geben dem Kuchen noch einen kräftigen Touch mit, vergleichbar mit Fleisch am Knochen – sagen die Franzosen. Und wenn sie entsteint sind, suppen sie zu sehr durch und machen den Kuchen matschig.

Prinzipiell funktioniert eine schmackhafte Clafoutis aber auch mit allem anderen reifen Obst. Wenn man eigene Obstbäume hat, sind am besten überreife Früchte oder Fallobst geeignet. Der leichte Alkohol-Kick angegorener frischer Früchte macht den Kuchen sehr eigen. Exotisch sind z.B. Äpfel und Mango. Wir haben sie mit Walliser Aprikosen gemacht.

Zutaten:

600 g reifes Fruchtfleisch
Saft von einer Zitrone
50 g Zucker

6 Eier
50 g Zucker
3 dl Milch
1.5 dl Vollrahm
1 gehäufte Esslöffel Mehl (Maismehl geht auch, von wegen glutenfrei)
50 g gemahlene Mandeln

Das Obst mit dem Zitronensaft und dem Zucker mischen und beiseite stellen. Die Eier mit den anderen Zutaten verquirlen, am besten mit dem Pürierstab. Ein Gutsch Kirsch- oder anderes fruchtiges Feuerwasser unterstützt den Fruchtgeschmack enorm ☺.

Eine Backform gut mit Butter einfetten. Backofen auf 180° vorheizen. Die Frucht-Saft-Zucker-Mischung in der Form verteilen. Die Eier-Teig-Sauce darüber giessen und ab in den Ofen. Nach einer Stunde ist die Clafoutis fertig. Sofort Puderzucker über den backheissen Auflauf drüber streuen. Der karamellisiert dann sehr schön, und die Küche duftet sinnenanregend.

Gegessen wird der Kuchen traditionell mit grossen Löffeln direkt aus der Form, die mitten auf dem Tisch steht. Ein schönes Gemeinschaftsdessert.
Bon appetit!