

Aprikosen-Clafoutis mit Wein-Schaum-Creme

Für 4 Personen

Für den Clafoutis:

12 frische Aprikosen	40 g Mandeln	Butter
2 Eier	3 Eigelb	80 g Zucker
40 g Mehl	140 g Crème-fraîche	150 ml Milch
1 EL Puderzucker		

Für die Weinschaumcreme:

3 Eigelb	40 g Zucker	5 EL Weißwein
----------	-------------	---------------

Die Aprikosen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Mandeln schälen und fein reiben oder mahlen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 4) vorheizen. Auflaufform ausfetten.

Eier, Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Mehl und Mandeln einrieseln lassen und gut unterarbeiten. Crème-fraîche und Milch dazugießen und alles gut vermischen. Die Hälfte des Teigs in die Auflaufform geben. Aprikosen darauf verteilen, mit dem restlichen Teig bedecken und ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Der Auflauf ist gar, wenn an einem Holzstäbchen, das in den Auflauf gesteckt und wieder herausgezogen wird, kein Teig mehr klebt. Vor dem Servieren den Clafoutis mit Puderzucker bestreuen. In der Zwischenzeit für die Weinschaumcreme die Eigelbe mit Zucker und Weißwein in einem Schlagkessel vermischen und über eine heißen Wasserbad steif schlagen, bis die Crème bindet. Dann vom Wasserbad nehmen und in eine Schale umfüllen. Den Auflauf mit der Weinschaumcreme servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Juni 2011