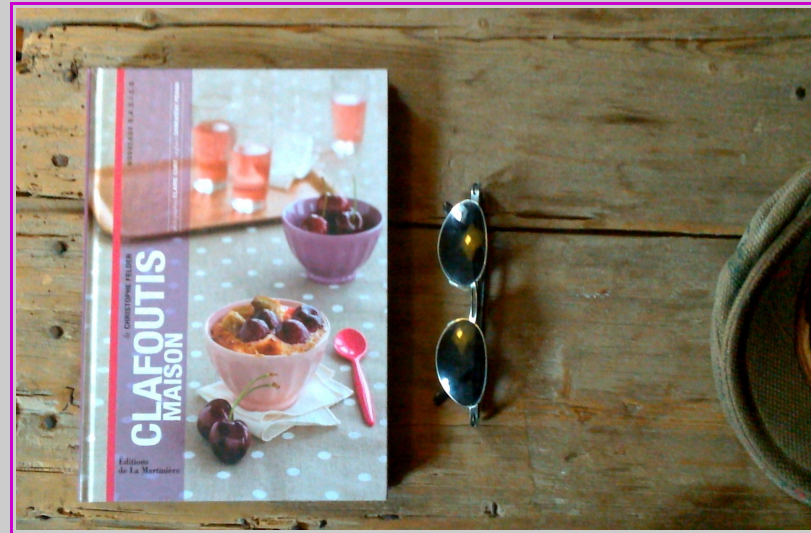


clafoutis ...

... reines-claude à la vanille ...



seit fast einem jahr, steht das buch bei mir im schrank ... heute aus strassbourg !
da muss erst die lila erbsen kommen & zeigen, das dort fantastische dinge verborgen sind

... ausprobiert & für absolut fantastico befunden ... super schnell vorzubereiten & zu backen,
also al minuto, wenn alle ingredienzen vorhanden sind ... frisch aus dem ofen warm geniessen !

clafoutis ... diese kleinen küchlein ... wird es auch zum besonderem **tisch** am 9.09. geben,
mal sehen ob als dessert oder als salzige variante



die süßen träume erinnern an pudding, ein bisschen an kindheit, sind
mit allem zu kombinieren & natürlich in allen formen backbar, & doch haben sie in ihren
formen etwas ganz besonderes ... schon fast wie pasta, wo die form den geschmack bestimmt !
& es schmeckt nach frankreich ...

clafoutis reine-claude à la vanille ...

30g butter
50g zucker zum austreuen der formen
12 pflaumen reines-claude (haben gerade saison)
1 vanilleschote
40cl milch
100g vanillezucker
4 eier
90g mehl
1 prise salz

den ofen auf 200 grad vorheizen !

das ausgekratzte vanillemark in der milch einmal aufkochen & 10 min. ziehen lassen ;
die pflaumen entsteinen & in die ausgebutterte & ausgezuckerte form legen;
50g zucker karamelisieren lassen & langsam die heisse vanillemilch hinzu geben (vorsicht, nicht verbrennen);
eier, mehl, salz & restlichen zucker gut vermischen & mit der karamel-milch vermischen;
über die früchte geben >>> 25 – 30 min. backen

wir haben die hälfte der pflaumen durch feigen ersetzt ... genial, geht natürlich mit allen früchten,
auch als ersatz zum hefe-pflaumenkuchen (obwohl ... der ist auch geil !!)

i bon profit !