

## Clafoutis mit Aprikosen

## Thermomix- Rezept

- **60 g** ungesalzene Butter, ein wenig für die Form benützen.
- **500 g** frische, nicht zu reife Aprikosen, entsteint und in zwei geschnitten
- **4** Eier
- **1** Prise Salz
- **125 g** Puderzucker
- **40 g** Weizenmehl
- **40 g** Mandelpulver
- **250 g** Milch
- **100 g** Mandelscheiben
- **1 Gratin- Form**



- 1** Den Ofen auf 180°C vorwärmen, Gratin- Form mit Butter einstreichen und bereitstellen.
- 2** Die Butter in den TM- Behälter geben und 5 min/ 80°C/ V1 schmelzen. In der Zeit die Aprikosen- Halbstücke mit Öffnung nach oben in der vorgefettet Form schön verteilen
- 3** Die Eier, das Salz, den Zucker, das Mehl, das Mandelpulver und die Milch in den TM- Behälter, dann 30 Sek./ V5 mischen. Den Behälterinhalt dann schön über die Früchte in der Form leeren und dann die Mandelscheiben darüber streuen. Danach den Vorgeheizten Ofen 30- 40 Minuten bei 180°C backen.

✚ **Tipp:** Mit einem „Coteaux- du- Layon (weisswein) servieren