

Letzter Hauch von Sommer: Clafoutis mit Feigen



Neulich habe ich bei einem Trip in die Heimat noch mal eine Schüssel Feigen mitgenommen. Der kleine Feigenbaum im Garten meiner Eltern ist dieses Jahr innerhalb von zwei Monaten quasi explodiert und macht jetzt einen auf Großproduzent. Als ich ihn nach etwa 6 Wochen Abwesenheit im Hochsommer wiedersah, war ich regelrecht geschockt. Das war mal ein Wachstumsschub. Noch immer hängen Feigen dran, auch wenn vermutlich nicht mehr alle reif werden.

Da ich in den letzten Jahren schon eine leckere [Feigen-Crostata](#) mit Mandelcreme nach Jamie Oliver ausprobiert hatte, brauchte ich eine neue Idee. Nachdem ich mit meiner Freundin

in Paris Kontakt hatte, die ich seit der 7. Klasse kenne, kamen viele Erinnerungen hoch an meine zahlreichen Besuche in der französischen Hauptstadt.



Als wir noch keine eigenen Wohnungen hatten, waren wir natürlich immer in den Elternhäusern zu Gast gewesen und ihre Mutter Patricia kochte wirklich, wirklich gut! Da kam ich in den Genuss von allerlei Klassikern: Galette, Boeuf Bourguignon, Quiche Lorraine und Clafoutis.

Clafoutis wird meines Wissens meist mit Kirschen gemacht, aber man kann auch andere Obstsorten verwenden – zum Beispiel Feigen. Ich fand diese Variante total lecker, zumal der Saft der gebackenen Feigen den Teig tränkt und dem Ganzen eine sirupartige Süße verleiht, die trotzdem nicht zu arg war. Natürlich habe ich den Teig eh nicht zu süß gemacht.

Falls ihr anderes Obst nehmen wollt, könnt ihr ca. 300–350 g anpeilen. Je nach Hunger reicht diese Portion für 2–4 Personen. Genießt man den Clafoutis warm, passt auch ein kleiner Schlag Vanilleeis gut dazu, oder etwas Vanilleschlagsahne.



Für 1 Form mit ca. 20 cm Durchmesser:

2 Eier
45 g Rohrzucker
1 gr. Messerspitze Vanillemark oder -pulver
50 g Mehl
15 g geschmolzene Butter
80 ml Milch
5 große Feigen
Salz

Die Eier mit dem Zucker, der Vanille und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Dann das Mehl zugeben und unterrühren. Zum Schluss die flüssige Butter und die Milch in den Teig rühren.

Eine Auflaufform einfetten. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Feigen waschen, abtrocknen und die Stängel abschneiden. Dann aus jeder Feige waagrecht 2 möglichst dicke Scheiben schneiden und die Abschnitte der Enden vernaschen oder anderweitig verwenden (z. B. für Obstsalat).

Die Feigenscheiben in der Form verteilen und den Teig darübergießen.

Den Clafoutis ca. 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und lauwarm genießen.



Amusez-vous beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit!

votre Judith