



Clafoutis med aprikos (Clafoutis aux abricots)

Ingredienser

500 g ferske aprikoser

--

4 egg

9 ss sukker

5 ss hvetemel

2 ts vaniljesukker

2,5 dl H-melk

30 g smør



Pynt:

sukker

Fremgangsmåte

Del aprikosene og fjern stenene. Legg de med snittflaten ned i formen. Du kan enten bruke 4 porsjonsformer eller en stor, rund form.

Pisk egg og sukker lett sammen med en visp. Bland i vaniljesukker, mel og smeltet smør til en jevn og klumpfri røre. Hell røren over aprikosene i formen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min. Ta formene ut av ovnen og dryss over sukker. Sett formene tilbake i og stek i 5-10 min, så det danner seg en sukret karamellhinne oppå clafoutisen.

Serveres nystekt!

Tips

Se også klassisk "Clafoutis" med kirsebær her på detsoteliv.no. Clafoutis med annet enn kirsebær kalles ofte også for "Flaugnarde". Du finner også oppskrift på den nydelige varianten "Clafoutis med jordbær" her på Det søte liv.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/clafoutis-med-aprikos-clafoutis-aux-abricots>