

© Céline de Cérou pour France Olive

kirch-clafoutis mit mandeln,

und Zitrone, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

Für 8 Personen:

- *140 g feiner Zucker*
- *35 g Akazien- oder Blütenhonig*
- *Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen*
- *1 Prise Salz*
- *60 g Maisstärke*
- *10 g Mehl*
- *80 g gemahlene Mandeln*
- *3 Eier*
- *2 Eigelb*
- *300 ml Vollmilch*
- *250 ml Schlagsahne*
- *50 ml **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.***
- *500 g Kirschen*
- *1 EL Kirschwasser oder Amaretto (optional)*
- *Einige Mandelblättchen*

Zum Verfeinern:

- *Puderzucker*
- *Einige Tropfen Olivenöl*
- *Frischer Zitronenabrieb*

Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 50 Minuten

Die Kirschen waschen und ganz lassen. Mit dem Honig, dem Kirschwasser (optional), dem Abrieb einer halben Zitrone und 1 EL Olivenöl vermengen. Die Kirschen 20 Minuten marinieren lassen.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
In einer Schüssel Zucker, Zitronenabrieb und Salz vermischen. Anschließend Maisstärke, Mehl und gemahlene Mandeln hinzufügen. Die Eier und Eigelbe einrühren. Nach und nach die Milch und die Sahne hinzufügen. Anschließend das Olivenöl in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren einarbeiten, ähnlich wie bei der Zubereitung einer Emulsion. Die Masse muss vollkommen glatt sein.

Die Backform leicht mit Olivenöl einfetten und ganz dünn mit braunem Zucker ausstreuen. Die Masse über die Kirschen gießen, die zuvor auf dem Boden der Form verteilt wurden. Einige Mandelblättchen darüberstreuen.

50-55 Minuten backen. Die Mitte sollte leicht wackeln.

Vollständig abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren ganz leicht mit Puderzucker bestäuben, etwas frischen Zitronenabrieb darübergeben und mit einigen Tropfen Olivenöl verfeinern.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus Vallée des Baux-de-Provence g.U. mit seinen Aromen aus frisch gemähtem Gras, Apfel, Mandeln, roher Artischocke, frischen Haselnüssen und Tomatenblatt.
Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Provence, Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica - récolte sur l'arbre.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026