



Clafoutis

Ingrediënten

- 500 gram kersen (vers ontpit of uit pot)
- 2 1/2 dl melk
- 75 g bloem
- 3 eieren (M)
- 75 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- zout
- poedersuiker
- boter om in te vetten

Materialen

Lage taartvorm (ca. 24 cm doorsnede) en een mengkom/beslagkom.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 190 °C. Taartvorm invetten met boter. Kersen over bodem van taartvorm verdelen (kersen uit pot eerst goed laten uitlekken). In kom melk, bloem, eieren, suiker, vanillesuiker en snufje zout tot luchtig beslag kloppen. Beslag over kersen schenken en schaal in midden van oven schuiven. Clafoutis in 40 à 45 minuten gaar en goudbruin bakken. Vorm uit oven halen en clafoutis bestrooien met poedersuiker. Warm serveren.

U kunt de clafoutis met verschillende soorten fruit maken, bijvoorbeeld met abrikozen, perziken uit blik of met verse frambozen of bramen.