Zoet

KERSEN CLAFOUTIS

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 4 schaaltjes

- 120 ml melk
- 1 tl vanille extract
- 25 gr boter
- 25 gr bloem
- 35 gr suiker
- Snufje zout
- 2 eieren
- 250 gr kersen, ontpit

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Vet vier schaaltjes in met boter.
3. Doe de melk samen met de vanille in een steelpannetje. Verhit de melk kort en haal dan van het vuur. Doe de boter bij de melk en laat smelten en roer een keertje door. Laat de melk staat tot het lauwwarm is.
4. Meng de bloem, suiker en het zout in een kom.
5. Voeg vervolgens de eieren toe en klop deze met een mixer door de bloem.
6. Voeg de melk toe aan het beslag terwijl je het blijft mixen. Zorg dat er geen klontjes meer inzitten.
7. Leg de ontpitte kersen in de schaaltjes, ze mogen lekker vol zitten. Strooi er dan een beetje suiker over, draai de schaaltjes rond zodat alles bedekt is met een beetje suiker.
8. Schenk nu het beslag op de kersen, verdeel het over de schaaltjes.
9. Zet de schaaltjes voor ongeveer 20- 25 minuten in de oven, tot de bovenkant goudbruin is.
10. Bestrooi de kersen clafoutis met poedersuiker en zet ze direct op tafel.