

Clafoutis

Ingrediënten

- 125 gram meel
- 2 deciliter melk
- 1 snufje zout
- 100 gram kristalsuiker
- 2 eieren
- 400 gram kersen
- 20 gram boter om in te vetten

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Doe de melk, het zout, de kristalsuiker en de eieren in een kom en meng dit goed. Doe er lepel voor lepel de meel bij.
3. Maak de kersen schoon en ontpit ze. Leg ze in een ingevette vorm. Giet het deeg over de kersen.
4. Zet de vorm 30 minuten in de oven. Serveer koud of lauw, eventueel met wat kristalsuiker eroverheen.