

KERSENCLAFOUTIS

NOV 23

Benodigdheden : voor **6** personen

4	el	Suiker
1	bokaal	Kersen op siroop (of 200 gr vers en ontpit)
4	st	Eieren
4	el	Bloem
3	dl	Melk
		Taartvorm
2	dl	Slagroom als versiering



Werkwijze :

Beboter een ronde taartvorm, of 6 kleine individuele potjes, en bestrooi 4 eetlepels suiker.

Laat 1 bokaal kersen goed uitlekken. Of gebruik 200 gram ontpitte verse kersen.

Verdeel het fruit over de bakvorm(en).

Klop 4 eieren los met 4 el gezeefde bloem

Maak 3 dl melk warm (bijna koken) en voeg toe aan de eieren onder voortdurend kloppen.

Verdeel dit over de kersen.

Bak 35 à 40 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.

De clafoutis is klaar!

Laat afkoelen en dien eventueel met een toefje slagroom op.

=====