



## Clafoutis met kersen

*Rustiek Frans nagerecht uit de Limousin, een soort dik pannenkoekbeslag rond verse kersen, gebakken in de oven. Lauw op zijn best.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>40'</b>	<b>6</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

- 500 gr kersen (ontpit)
- 120 gr bloem
- 100 gr suiker
- 3 eieren
- 40 cl melk
- 30 gr gesmolten boter
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snuif zout
- bloemsuiker om te bestrooien

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 180°C en beboter een ovenschaal.
2. Verdeel de ontpitte kersen over de bodem van de schaal.
3. Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker los. Voeg de bloem en het zout toe en roer glad.
4. Giet er al roerend de melk en de gesmolten boter bij tot een glad beslag.
5. Giet het beslag over de kersen.
6. Bak 40 minuten tot de clafoutis goudbruin en net gestold is.
7. Laat lauw worden, bestrooi met bloedsuiker en serveer.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)