



## Far breton met pruimen

*Een stevige Bretoense flankoek met een custardachtig binnenste en zachte gedroogde pruimen. Simpel te maken en heerlijk bij de koffie.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>45'</b>	<b>8</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

- 250 gr gedroogde pruimen zonder pit
- 150 gr bloem
- 100 gr suiker
- 4 stuks eieren
- 75 cl volle melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snuf zout
- 1 eetlepel rum (optioneel)
- 20 gr boter voor de vorm

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden en boter een ovenschaal ruim in.
- 2.** Klop de eieren los met de suiker, de vanillesuiker en een snuf zout.
- 3.** Roer de bloem erdoor tot een glad beslag zonder klontjes.
- 4.** Giet de melk en eventueel de rum er geleidelijk bij tot een vloeibaar beslag ontstaat.
- 5.** Verdeel de pruimen over de beboterde schaal en giet het beslag erover.
- 6.** Bak de far ongeveer 45 minuten tot hij goudbruin en net gestold is.
- 7.** Laat afkoelen en dien lauw of koud op, eventueel bestrooid met wat poedersuiker.

---

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