



Clafoutis van kersen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

70 gram boter (+ extra)
70 gram bloem
100 gram suiker (+ 2 eetlepels extra)
1 snuifje zout
3 eieren
280 ml volle melk
400 gram kersen
1 eetlepel kirsch

Bereidingswijze

- 1.** Smelt 1 eetlepel boter.
- 2.** Zeef de bloem en meng die met de suiker, het zout, de eieren, de gesmolten boter en de melk. Klop tot een glad beslag.
- 3.** Ontpit de kersen en meng ze met de kirsch.
- 4.** Vet een taartvorm in met een beetje boter. Verdeel de kersen in de taartvorm en giet hierover het beslag.
- 5.** Snij de overgebleven boter in dunne plakjes en leg die op het beslag.
- 6.** Bestrooi met de extra suiker.
- 7.** Zet 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.