

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr verse pruimen of kersen
uit een pot60 gr bloem1 ei1 dl
magere melksuiker of 2ml
suikervervanger

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Frans

Smaak: Zoet

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Clafoutis

Een clafoutis is een warm desert van pruimen of kersen bedekt met een mengsel van melk, eieren en wat bloem, dat in de oven tot een snijdbare koek stolt

Hulpmiddelen

Kom en ovenschaaltje

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 180 gradenPruimen halveren en ontpitten en in ovenschaal leggenIn een kom bloem zeven en vermengen met de magere of halfvolle melkDe suiker of suikervervanger erbij roeren en dit over de pruimen schenken

Bereidingswijze

De schaal in een warme oven van 180 graden zetten en de clafoutis in 35 min gaar laten worden

Serveertips

Warm serveren en vlak ervoor bestrooien met kristalsuiker.