

INGREDIËNTEN

Voor 6 personen
450 gr kersen
4 eieren
100 ml rode druivensap
100 gr bloem
300 ml melk
15 gr boter
15 gr honing
mespunt zout
25 gr (poeder)suiker

KERSENCLAFOUTIS

Bevat per portie: Kcal: 225 | Eiwit: 7,4 gr | Koolhydraten: 30,5 gr | Vet: 7,4 gr | Vezels: 1,5 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 180 graden.
• Was de kersen en ontpit ze.
• Neem een grote ovenschaal – bij voorkeur rond, ongeveer 26 cm diameter – en doe de boter erin. Zet de schaal even in de oven zodat de boter kan smelten.
• Neem een grote kom en meng daarin de eieren, druivensap, bloem, melk, honing en zout tot een glad beslag.
• Haal de ovenschaal uit de oven en smeer de boter uit over de hele schaal.
• Giet het beslag erin en verdeel vervolgens de kersen erover.
• Bak de clafoutis in 35 tot 40 minuten mooi bruin en gaar.
• Haal de clafoutis uit de oven en bestrooi 'm met de (poeder)suiker.

TIPS EN TRICKS

• Voor een extra rijke smaak kun je een vers vanillestokje of wat vanille-extract toevoegen aan dit recept.
• Als je de clafoutis uit de oven haalt zakt deze in. Dat is normaal.