

Recept Clafoutis



Recept

	1 persoon	Ingrediënt	Bijzonderheden
	75 gr	Suiker	
	3	Eieren	
	125 gr	Bloem	
	¼ theelepel	Zout	
	250 ml	Melk	
	500 gr	Zoete zwarte kersen zonder pit	
	25 ml	Kirsch	
		poedersuiker	

Werkwijze

Voorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Maak je werkplek gereed.
- Benodigde materialen: oven 175 °C , bakvorm (taartpan of quichevorm 24 cm.), bekken en garde of keukenmachine met garde, krabbertje, spatel.

Bereiding:

- Verzamel je ingrediënten en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Meng in een kom de bloem en margarine met je vingertoppen tot een kruimelig mengsel.
- Los het zout op in 1 1/2 dl warm water.
- Verwarm de oven voor.
- Laat de kersen uitlekken in een zeef. Ontpit de kersen zo nodig.
- Besprenkel de kersen eventueel met kirsch.
- Vet de bakvorm in.
Klop de eieren samen met de suiker schuimig en lobbijg.
Klop de melk en zout erdoor.
- Spatel de bloem door het suiker- en eimengsel.
Bedek de bodem met een dun laagje beslag.
- Bak dit voor 5 minuten in de oven.
- Haal de vorm met het gebakken beslag uit de oven en verdeel de kersen erover.
Giet de rest van het beslag over de kersen.



- Bak de clafoutis in circa 40 - 45 minuten goudbruin en gaar.
- Laat de clafoutis afkoelen.
- Bestuif voor het serveren met poedersuiker.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.

Bekijk de Film Karamelsaus maken