Zuger kersenclafoutis

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

50 g boter

60 g suiker

100 g bloem

4 eieren

Boter smelten. De vloeibare boter, de suiker, de bloem en de eieren goed met elkaar mengen. De melk portiegewijs toevoegen. Alle ingrediënten goed mengen.

Een hoekige bakplaat in de oven schuiven om deze voor te verwarmen.

Ovenruimte tot 180 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

200 ml melk

boter, om in te vetten

bloem, om te bestuiven

600 g Zuger kersen, zonder pit

Een ronde bakplaat met boter invetten en met bloem bestuiven. De kersen in de vorm doen en de massa eroverheen gieten. De ronde bakplaat op de hete bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

Top/bottom heat 180 °C gedurende 25 Mins

15 g poedersuiker

De clafoutis laten afkoelen en met poedersuiker bestuiven.

Tips

Dit recept is ook geschikt voor andere steenvruchten zoals abrikozen, perziken of pruimen.

Accessoires

Ronde bakplaat met TopClean, ø29 cm

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019