



# 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.