

Mini Kersen Clafoutis / Mini Cherry Clafoutis



Boodschappenlijstje

3 biologische eieren
75 gram poedersuiker
50 gram patentbloem
100 ml slagroom
250 ml volle melk
400 gram kersen

Serveer met

geklopte slagroom met
2 eetlepels suiker

Of

een bolletje vanille ijs

Zo maak je Mini-Kersen Clafoutis

Verwarm de oven voor op 200°C

Klop de eieren door de poedersuiker tot het een glad mengsel is.

Zeef de bloem er geleidelijk bij en spatel het erdoor.

Spatel de room door het eiermengsel en schenk dan de melk er langzaam bij.

Spatel de melk er ook door en vouw alles in elkaar tot het een goed gemengd beslag is.

Vet de ramekins in met boter en verdeel de kersen over de bodem.

Schenk het beslag over de kersen en bak de mini-clafoutis in 20-25 gaar en goudbruin.

Serveer de Kersen Clafoutis lauw met poedersuiker, slagroom of roomijs

Mini Kersen Clafoutis / Mini Cherry Clafoutis



Shopping list

3 organic eggs
75g icing sugar
50g all-purpose flour
100ml double cream
250ml whole milk
400g cherries

To serve

whipped cream with
2 tablespoons caster sugar

Or

a scoop vanilla ice cream

How to make Mini Cherry Clafoutis

Preheat the oven to 200°C

Mix the eggs with the icing sugar together until you have a smooth mixture.
Gradually sift in the flour and fold it into the egg mixture.

Fold the double cream also into the egg mixture.
Then slowly pour in the milk and fold all together into a well combined batter.

Grease the ramekins with butter and spread the cherries over the bottom.
Then pour the batter over the cherries.
Bake the Clafoutis for 20-25 minutes, or until golden brown

Serve the Cherry Clafoutis lukewarm, with icing sugar, whipped cream or ice cream