

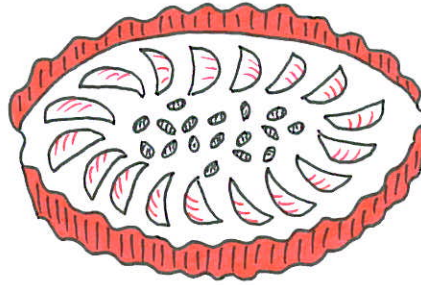
## Clafoutis met perzik (8 punten)

Bereiden: 10 minuten

In de oven: 45 minuten

### Nodig:

- 1 groot blik perziken op sap
- 50 g boter (+ iets extra om in te vetten)
- 75 g suiker
- 25 g bloem
- 2 dl melk
- 4 eieren
- snufje zout
- handje geschaafde amandelen



### Doen:

Oven voorverwarmen op 175°C

Vet een ronde ovenschaal (Ø28 cm) dik in met boter.

Snij de goed uitgelekte perziken in partjes en verdeel ze in een mooi patroon over de bodem.

Smelt de boter (in de magnetron of even in een pannetje op het gas → niet bruin laten worden!). Zeef de bloem boven de kom met de boter, voeg suiker, zout en melk toe en klop met de mixer tot een geheel. Voeg dan 1 voor 1 de eieren toe en blijf kloppen. Het moet een glad, vrij dun beslag worden. Schenk dit over de perziken en bestrooi met wat geschaafde amandelen.

Zet de schaal voorzichtig in de oven. Na ± 45 minuten moet de bovenkant goudgeel en stevig zijn.

**TIP!**  
geen Springvorm,  
die gaat lekken..



**TIP!**

Gebruik een  
theezeeffje  
voor de  
poedersuiker

**Serveren:** lauwwarm of koud met een laagje poedersuiker erover.



**TIP!** Maak 'm ook eens op de oorspronkelijke manier: met kersen. Het allerlekkerst is natuurlijk met verse kersen. De Fransen laten de pitten gewoon zitten, maar dat eet toch erg onrustig. Een behulpzame gast of een kersen/olijvenontpitter komt dan goed van pas. Maar gelukkig bestaan er ook potten met kant-en-klaar ontpitte kersen! Je hebt in dit geval 2 potten nodig.

