

Clafoutis met zacht zomerfruit

Ingrediënten

6 personen

150 gram zoete kersen
150 gram frambozen
150 gram bramen
1 sinaasappel, alleen de schil (geraspt)
400 ml melk
80 gram rietsuiker
75 gram bloem
50 gram amandelmeel
3 scharreleitjes
1 theelepel vanille extract
boter om in te vetten
poedersuiker

Vegetarisch

bereidingstijd: 60-70 minuten incl. baktijd

keukenhulpjes:

garde/ mixer
rasp (voor sinaasappelschil)
mengkom
stenen ovenschaal



Aan de slag

- Vet de ovenschaal in en verwarm de oven voor op 180 graden. Haal de steeltjes van de kersen (de pitjes blijven erin) en veeg de frambozen en bramen nog even schoon als dat nodig is. Verspreid ze daarna over de bodem van de ingevette ovenschaal. Rasp de sinaasappel en verdeel de geraspte sinaasappelschil over het rode fruit.

Meng de bloem met het amandelmeel en zet even apart.

Klop met een garde de melk, rietsuiker, eitjes en het vanille extract goed door elkaar en voeg langzaam het bloem/amandelmeel mengsel toe tot er geen klontjes meer in het beslag zitten. Verdeel het beslag over het rode fruit en bak de clafoutis in 50-60 minuutjes in de voorverwarmde oven tot ie goudbruin van kleur is.

Zodra de clafoutis een beetje is afgekoeld kan je 'm bestrooien met de poedersuiker en er daarna natuurlijk van genieten; warm, op kamertemperatuur of koud, allemaal lekker. Een heerlijk zomertoetje na een lichte maaltijd, vergeet je gasten niet te vertellen dat de pitjes nog in de kersen zitten ♥