



# 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

