

## Kersenclafoutis

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 17:17

---

### Ingredienten:

Taartvorm

500 gram kersen,

100 gram bloem,

50 gram boter,

75 gram suiker,

4 eieren,

0.2 liter melk

### Bereidingswijze:

Leg de kersen op de bodem van een taartvorm.

Smelt de boter en meng deze met de bloem, suiker, eieren en melk.

Mix dit mengsel 5 minuten en giet het op de kersen.

Bak de kersen clafoutis 45 minuten op 175 graden.

=====

## Kersenclafoutis 750gr kersen

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 16:56

---

### Ingredienten:

750 gram kersen

4 eieren

200 gram zelfrijzend bakmeel

4 el lichtbruine basterdsuiker

4 dl melk

4 el sherry

Poedersuiker

### Bereidingswijze:

Roer de eieren, bakmeel en basterdsuiker glad en klop er dan beetje voor beetje melk door tot een dik vloeibaar beslag ontstaat.

Roer er eventueel sherry door.

Verwarm de oven voor op 1800 graden.

Vet een quichevorm dik in met boter.

Ontpit de kersen, verdeel ze over de bodem en schenk er het beslag op.

Bak de clafoutis in het midden van de oven in 40-45 min. goudbruin en gaar.

Bestuif'm voor het serveren met poedersuiker.

=====

## Kersenclafoutis 350gr kersen

Geschreven door Erwin - 15/08/2014 07:51

---

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:22

---

### Ingredienten:

350 g kersen, zonder steeltjes en ontpit  
50 g bloem en 50 g amandelmeel (of 100 g bloem)  
Snufje zout  
2 eieren  
2 dl volle melk  
1,25 dl slagroom  
30 g suiker  
1 zakje vanillesuiker  
Rasp van 1/2 citroen  
Boter, om in te vetten  
Poedersuiker, ter garnering

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden.  
Vet een aardewerk schaal in met wat boter.  
Verdeel de gewassen kersen over de schaal.  
Zeef de bloem, het amandelmeel en het zout boven een kom.  
Klop er met een garde een voor een de eieren door en vervolgens de melk en de room.  
Zorg dat er geen klontjes meer in zitten.  
Roer als laatste de suikers en de citroenrasp door het beslag.  
Giet het mengsel over de kersen en bak de clafoutis een half uur tot hij mooi lichtbruin is.  
Bestrooi dit nagerecht met poedersuiker en serveer lauwwarm.

=====

## Kersenclafoutis 4-6 personen

Geschreven door Erwin - 03/03/2015 20:42

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4-6 personen.  
350 g kersen (met pit)  
1 el kirsch  
1 vanillestokje  
150 ml melk  
2 el fijne kristalsuiker  
80 g boter  
60 g suiker  
2 grote eieren  
80 g bloem  
40 g amandelmeel  
Snufje zout  
Bakpapier  
Klontje boter

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 210 °C.  
Marineer de kersen in de kirsch met de kristalsuiker.  
Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap hier het merg uit.  
Verwarm de melk, suiker, boter en het merg van het vanillestokje, doe het stokje erbij.  
Klop de eieren los en schep hier de gezeefde bloem, het amandelmeel en een snufje zout doorheen en

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:22

---

roer goed door.

Haal het melk - botermengsel van het vuur als de boter gesmolten is en schenk dit bij het beslag.

Goed doorroeren !

Bekleed een vorm met bakpapier en vet het goed in met boter.

Kleine bakvormpjes kunnen ook: vet deze zonder papier royaal in met boter.

Verdeel de gemarineerde kersen over de bodem en giet hier het beslag over.

Bak de clafoutis eerst 10 minuten op 210 graden.

Bak 'm daarna nog 25 minuten af op 180 graden.

Kleinere versies kunnen iets korter op 180 graden.

Als ze mooi gerezen en goudbruin zijn, zijn ze klaar.

Bestrooi de clafoutis royaal met poedersuiker.

Liefst warm serveren met een bolletje vanille-ijs of slagroom.

=====