



Desserten

Overige

Clafoutis met abrikozen en bramen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

50 gram boter (gesmolten)
250 milliliters volle melk
200 gram braambessen
4 eetlepels Cointreau
75 gram fijne suiker
4 abrikozen (verse)
200 milliliters room
100 gram bloem
poedersuiker
4 eieren

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175°C. Doe de abrikozen met 2 eetlepels Cointreau in een kom. Doe de bramen en de resterende likeur in een andere kom. Laat 10 minuten marineren.

Klop de eieren en de suiker met de mixer luchtig. Klop er de bloem, boter, room en melk onder.

Schenk het beslag in een gietijzeren pan of ronde bakvorm en verdeel er de partjes abrikoos en bramen over. Zet 40 à 45 minuten in de oven tot de clafoutis goudbruin

Tip: Laat de abrikozen en bramen in aparte kommetjes marineren om de kleur van het fruit te behouden.

Keukenbenodigdheden

Oven
Mixer
Cakevorm

