



Desserten

Perenbrood van Conference peren

Voor 6 personen.

Ingrediënten

4 Conference peren (rijp)
3 eieren
30 gram boter (gesmolten + extra om in te vetten)
5 milliliters vanille-extract
350 gram zelfrijzende bloem
100 gram suiker
3 theelepels kaneel
2 theelepels bakpoeder
snuifje zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Schil de peren, verwijder het klokhuis en pureer ze met een mixer.

Doe ze samen met de eieren, gesmolten boter en vanille-extract in een kommetje. Meng het geheel goed.

Meng de bloem samen met de suiker, de kaneel, het bakpoeder en het zout in een andere mengkom.

Voeg de natte ingrediënten bij de droge en roer goed.

Vet een langwerpige cakevorm in met boter. Giet het beslag in de cakevorm en bak 50 à 60 minuten in de voorverwarmde oven. Test met een satéprikker of het deeg gaar is.

