



Klassieke kersen-clafoutis

2 porties – nagerecht

40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g kersen
- 40 g bloem
- 25 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker (ca. 8 gram)
- 1 ei
- 110 ml volle melk
- boter (extra voor invetten)
- poedersuiker

MATERIAAL: airfryer, ovenschaal voor de airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 160°C.
2. Ontpit de kersen.
3. Strooi de bloem, suiker en vanillesuiker in een kom.
4. Voeg het ei en de melk toe en klop met een garde tot een dik, glad beslag.
5. Vet de vorm in met de boter en schenk het beslag in de vorm.
6. Verdeel de kersen over het beslag.
7. Bak de clafoutis in de airfryer in 20-25 minuten lichtbruin en gaar.
8. Bestrooi de clafoutis met poedersuiker.
9. Serveer de clafoutis lauwwarm.

BRON: boodschappen.nl

