

PRUIMENCLAFOUTIS

10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

INGREDIËNTEN

600 ml	melk
2 eetlepels	earl grey thee, losse blaadjes
60 ml	armagnac
150 gram	semi-gedroogde pruimen
100 gram	bloem + wat extra om de schaal in te bloemen
100 gram	amandelmeel
200 gram	zachte boter + wat extra om de schaal in te vetten
250 gram	poedersuiker + wat extra
5	eieren, losgeklopt
300 ml	crème fraîche



MELK



GLUTEN



EI



NOTEN

PHILIPS

Fissler

PRUIMENCLAFOUTIS

10 PERSONEN

BEREIDING

1. breng de melk tegen de kook aan en laat hier de earl grey thee 3 minuten in trekken. Passeer door een zeef en meng de melk met Armagnac.
2. snijd de pruimen in stukjes en overgiet met de warme melk in een kom.
3. roer de bloem, amandelmeel, boter en poedersuiker met elkaar zacht, voeg de losgeklopte eieren toe en de melk met de pruimen en roer snel tot een glad beslag.
4. vet een ovenvaste schaal in met boter, bestrooi de bodem met wat bloem, en giet het beslag in de schaal. Zorg dat de stukjes pruimen goed zijn verdeelt.
5. gaar de clafoutis in 25 minuten gaar in een op 180°C voorverwarmde oven.
6. serveer de clafoutis met wat poedersuiker en een volle lepel crème fraîche.

©julius

DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

