**Clafoutis met perzik of kersen**



**Nodig:**

* **1 groot blik perziken of kersen (1 á 2 potten)**
* **50 gr, boter**
* **75 gr. suiker**
* **25 gram bloem**
* **200 ml. Melk**
* **4 eieren**
* **Snufje zout**
* **Handje geschaafde amandelen**
* **Poedersuiker**

**Doen:**

* **Oven voorverwarmen op 175°**
* **Vet de ronde vorm (28 cm.) in met boter**
* **Snijd de perziken in partjes en verdeel deze (of de kersen) in een mooi patroon over de bodem.**
* **Smelt de boter**
* **Voeg gezeefde bloem toe aan de boter**
* **Suiker , zout en melk toevoegen en goed kloppen. (mixer)**
* **Voeg eieren 1 voor 1 toe en blijf goed kloppen**
* **Moet een glad vrij dun beslag worden.**
* **Schenk dit over de perziken/kersen**
* **Bestrooi met geschaafde amandelen.**
* **Zet de schaal voorzichtig in de oven**
* **Na 45 min. moet de bovenkant goudgeel en stevig zijn.**
* **Serveer lauwwarm of koud met een laagje poedersuiker erover.**