



## Clafoutis met pruimen

### Clafoutis aux prunes

🕒 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 5 pruimen, gehalveerd, ontpit
- 🍴 3 el cognac
- 🍴 3 el ahornsiroop
- 🍴 55 g bloem
- 🍴 300 ml slagroom
- 🍴 4 eieren + 2 extra dooiers
- 🍴 165 g fijne kristalsuiker

**MATERIAAL:** ondiepe ovenschaal of ovenbestendige pan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Schep de pruimen in een kom om met de cognac en ahornsiroop.
3. Klop in een andere kom de bloem, slagroom, eieren plus extra dooiers en de suiker door elkaar.
4. Laat dit beslag 15 minuten rusten bij kamertemperatuur.
5. Laat de pruimen uitlekken boven een kom en voeg het opgevangen sap toe aan het beslag.
6. Schenk het beslag in de ovenschaal of ovenbestendige pan.
7. Druk de pruimen met de snijvlakken omhoog in het beslag.
8. Bak ± 45 minuten tot de clafoutis goudbruin en mooi gerezen is.
9. Serveer met een bolletje vanille ijs.

**TIP 1:** De klassieker is de clafoutis met kersen, waarbij sommige patissiers expres de pitten laten zitten. Ze geven namelijk een subtiele amandelsmaak af – uiteraard kun je ook valsspelen met een scheutje amaretto.

**TIP 2:** Heb je geen pruimen in huis, maak dan een clafoutis met ander zacht of gepocheerd zomerfruit. Van gepocheerde kweeperen, vijgen en pruimen tot abrikozen en appels.

**TIP 3:** Met de ingrediënten in je voorraadkast kom je een heel eind. Het beslag bestaat namelijk uit een mengsel dat het midden houdt tussen een pannenkoekenbeslag en een custard. Wat je nodig hebt? Melk, ei, suiker, bloem en een snuf zout. Over de toevoeging van boter zijn de meningen verdeeld, maar een klein kontje kan geen kwaad. Dat maakt je clafoutis juist zo lekker smeug en romig.

**TIP 4:** Zodra de clafoutis uit de oven komt kun je 'm direct serveren. Heerlijk met een bolletje ijs of een dot crème fraîche.



**Bron:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)