

## Clafoutis (winterversie)

Smakelijk!  
met Petra Possel

### Ingrediënten:

2		appels, geschild en in blokjes van 1,5 x 1,5 cm
2		peren, geschild en in blokjes van 1,5 x 1,5 cm
500	ml	melk
100	gr	boter, in blokjes
4		eieren
100	gr	suiker
		snuf zout
100	gr	tarwebloem
20	gr	extra boter (voor invetten)
		paar eetlepels rietsuiker
50	gr	rozijnen

### Bereiding:

Schil en snij de appels en peren.

Breng de melk aan de kook en voeg van het vuur af de boter toe. Zet even apart.

Verwarm de oven voor op 210° C.

Meng eieren, suiker en zout in een mengkom. Meng de bloem erdoor. Voeg de lauwe melk met de gesmolten boter toe en roer met een garde tot een glad beslag.

Vet een ovenschaal in met de overgebleven boter. Bestrooi dun met een beetje rietsuiker. Verdeel de stukjes appel en peer over de ovenschaal. Strooi de rozijnen er over.

Giet het beslag over het fruit.

Bak de clafoutis gedurende 20 minuten. Laat afkoelen in de schaal en serveer lauwwarm.