

Stevia Kersenclafoutis

Ingrediënten

- 225 gram kersen (vers of bevroren)
- 3 eieren
- 20 gram SteviJa Zoetpoeder[®] of
35 gram SteviJa Kristal[®]
- 1 theelepel vanille extract (optioneel)
- 2 eetlepels cognac (optioneel)
- 200 ml volle melk
- 100 gram bloem
- 30 gram custardpoeder
- 1/2 theelepel SteviJa Baksoda (opgelost in 1 eetlepel warme melk)
- quichevorm



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bedek de bodem van een ingevette quichevorm met de (ontdoide) uitgelekte en ontpitte kersen.

Klop de eieren met de Zoetpoeder of Kristal schuimig. Voeg de resterende ingrediënten toe en roer tot een klontvrij beslag. Verdeel het deeg over de kersen en bak het 15 minuten in de oven op 180 graden. Breng de temperatuur van de oven terug naar 150 graden en bak nog eens 30 minuten. Serveer de Clafoutis warm en bestrooi, indien gewenst, met wat Zoetpoeder.

Tip: Ook lekker met aardbeien, perziken of blauwe bessen!