

## **Bramen Clafoutis**



Ik heb het originele recept een beetje aangepast, ik heb wel de 100 g suiker gebruikt en ik heb ook nog een schep vanillesuiker toegevoegd. Ik had nog een kliekje havermout staan en dat heb ik erbij gedaan. Verder heb ik de bloem met bakpoeder vervangen door zelfrijzend bakmeel...

Nodig:

100 g zelfrijzend bakmeel

100 g suiker

schep vanillesuiker

snufje zout

2 eetlepels havermout

scheut melk

klont gesmolten boter

3 eieren

voldoende bramen om de bodem van de vorm te bedekken.

Hoe maak je het?

Smelt de boter en vet de vorm in (ik gebruik een ronde siliconenvorm).

Meng de droge ingredienten door elkaar en voeg vervolgens de melk, de eieren en het restant van de gesmolten boter toe. Mix goed door elkaar.

Bedek de bodem van de vorm met de bramen en schenk het beslag er voorzichtig overheen.

Zet de clafoutis 35 minuten in de oven op ongeveer 180 graden. Eet smakelijk! Wij vinden hem erg lekker als hij nog niet helemaal is afgekoeld!