

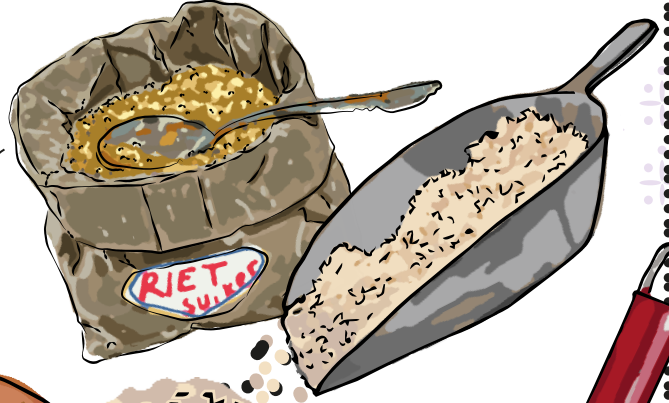
# Kersenclafoutis van Amelisweerd



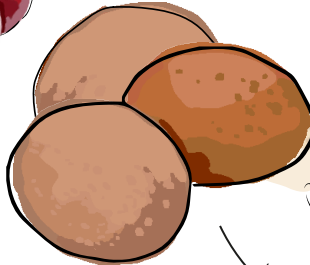
350 g kersen

ontpitten &  
laten uitlekken

40 g rietsuiker



3 eieren



75 g bloem

Merg van 1 vanillestokje

Klop hiervan  
een beslag

Vet een quichevorm  
in met boter  
& bestrooi met 1 el  
extra rietsuiker

Verdeel de kersen in de vorm  
& Giet het beslag erover

oven  
170°  
60 min.

Serveertip:  
beetje poedersuiker  
& bolletje vanille ijs

**Yummie!!**  
irms