Clafoutis met kersen en kriekenbier



Ingredienten voor 6 Personen

250 g	Kersen
1/2	Citroen
4	Eieren
100 g	Suiker
snuifje	Zout
240 ml	Melk
2 zakjes	Vanillesuiker
100 g	Bloem
2 theelepels	Boter
	Poedersuiker
75 ml	Kriekenbier

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een taartvorm in, ontpit de kersen en rasp de schil van de citroen tot een zeste.
2. Mix de eieren, suiker, zout, melk, citroenzeste en vanillesuiker glad. Voeg de bloem en het kriekenbier beetje bij beetje toe en mix goed door.
3. Smelt de boter en mix door het beslag.
4. Giet het beslag in de taartvorm en leg hierop de ontpitte kersen.
5. Zet 45 minuten tot 1 uur in de oven. Prik in de clafoutis met een tandenstoker: als hij er relatief schoon uitkomt, is hij klaar! Laat de clafoutis zeker niet te lang bakken, dan verliest hij zijn smeuïge smaak.
6. Bestrooi met poedersuiker en serveer eventueel met een bolletje ijs.