

Appelpruimenflan

Ingrediënten

- 250 gram ontpitte pruimen
- 2 stevige appels
- 2 eetlepels calvados, water, appelsap of vloeibare vanille
- 150 gram bloem
- 150 gram suiker
- zout
- 4 eieren
- 50 gram boter
- een halve liter melk

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Snijd de pruimen in vieren en de appels in schijfjes. Laat ze wellen in twee eetlepels vloeistof.
3. Van de bloem, suiker, zout, eieren en boter en de geleidelijk toegevoegde melk een dun beslag kloppen.
4. Het fruit over de bodem van een ingevette ovenschaal of taartvorm verdelen en het beslag eroverheen schenken.
5. Zet de vorm in de oven gedurende 30 - 40 minuten.
6. Lekker met opgeklopte room met vanillesuiker.
7. (In plaats van gedroogde pruimen en appels kunnen er ook verse pruimen of kersen zonder pit worden gebruikt.)