

Appelclafoutis met kaneel

Ingrediënten

- 4 of 5 appels
- 80 gram meel
- 70 gram kristalsuiker
- 15 gram boter
- 20 centiliter melk
- 3 eieren
- 1 theelepel kaneel

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 4.
2. Schil de appels, snijd ze in stukken.
3. Meng de eieren met de suiker; voeg het meel toe, de kaneel en de melk; meng goed.
4. Vet een ovenschaal in. Leg het fruit erin. Giet het deeg eroverheen. Zet in de oven, ongeveer 40 minuten, totdat een scherpe mespunt er droog uitkomt.
5. Eet lauw of koud. Ook lekker met mango, banaan of ander fruit, niet geschikt voor sinaasappels.