Clafoutis met appel en kaneel

Ingrediënten

150 g (gram) Bloem
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 g (gram) Witte basterdsuiker
0.25 tl (theelepels) Zout
3 el (eetlepels) Ei (losgeklopt)
3 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
2 el (eetlepels) Kaneel
2 Stuk(s) Ei
125 g (gram) Amandelmeel
125 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
125 g (gram) Melk
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakvorm (Ø24 cm)
Mixer met gardes
Mengkom
Deegroller
Snijplank
Mes

1. Deeg bereiden

Doe de **bloem (150 g)**, **roomboter (100 g)**, **witte basterdsuiker (50 g)**, het **zout (1/4 tl)** en het **losgeklopte ei (2 à 3 el)** in een kom en maak een samenhangend deeg. Voeg evt. bloem toe als het deeg te slap is. Voeg een aantal druppeltjes ei toe als het deeg te droog is.

Leg het deeg minimaal 1 uur in de koelkast om te rusten.

2. Appelvulling maken

Schil de **appels (2 à 3 stuks)** en snijd deze in partjes. Maak van iedere appel 8 partjes. Bestrooi de appelpartjes met **kaneel** en zet apart.

3. Bakvorm bekleden

Vet de bakvorm in met **boter of bakspray** en bestrooi met bloem. Gebruik evt. bakpapier op de bodem van de taartvorm.

Rol het deeg uit tot een dikte van 4 mm en bekleed de bodem en de zijkanten van de vorm. Maak de zijkanten ongeveer 3 centimeter hoog. Zet de bakvorm even apart.

4. Clafoutis maken

Verwarm de oven voor op **180 graden.**

Doe de **eieren (2 stuks)**, **kristalsuiker (125 g)**, **melk (125 g)**, het **amandelmeel (125 g)** en het **vanille aroma (1 tl)** in een kom en mix dit met een garde of mixer door elkaar.

Vul de bakvorm met de vulling. Leg de appelpartjes bovenop de vulling.

Bak de appel clafoutis af in ongeveer 30-40 minuten. Zowel het deeg als de vulling moeten mooi goudbruin zijn.

De clafoutis kan warm (bijv. met een bolletje ijs) of koud geserveerd worden. Strooi voor het serveren een klein beetje poedersuiker over de clafoutis.