

Banaan Blaubebes Clafoutis

Benodigheden;

mengkom, ovenschaaltje voor 2 personen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet het ovenschaaltje in met wat boter.

- Kluts de eieren in een mengkom.
- Voeg hier het havermeel, amandelmeel, bakpoeder en vanille extract aan toe en roer goed door.
- Prak de banaan en doe deze in de mengkom, schep de banaan goed door het mengsel.
- Doe nu de blauwe bessen in de kom, zorg dat ze gelijkmatig over het beslag.
- Schenk het beslag in het ingevette ovenschaaltje en schuif dit de oven in.
- Laat 20-25 minuten bakken, totdat de bovenkant mooi goudbruin is en de binnenkant gaar.
- Top het nog af met de pecannoten.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 3 eieren
- 2 bananen
- 3 el havermeel
- 3 el amandelmeel
- handje blauwe bessen
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl vanille extract
- Pecannoten om af te toppen