

## **Perenflan** (voor 8 à 12 personen)

Een heerlijk dessert of als gebak. Je hebt ongeveer 3 uur nodig om dit recept te maken. Begin dus op tijd.

### Ingrediënten:

3 handperen

250 gram boter

6 eieren

250 gram poedersuiker

250 gram bloem

kwart theelepel zout

1. Neem een grote ovenschaal of vlaaivorm.
2. Verhit de oven voor op 180° Celsius.
3. Weeg alle ingrediënten af.
4. Smelt de boter op een zacht vuur. De boter mag niet bruin worden.
5. Roer de eieren en de poedersuiker door elkaar met een mixer.
6. Voeg eerst de gesmolten boter en dan de bloem eraan toe.
7. Voeg het zout toe. Mixen.
8. Schil de peren. Snijd de peren in de lengte in kwarten.
9. Verwijder de klokhuisen.
10. Snijd de peer eventueel in kleinere stukken.
11. Leg de stukken peer in een lage bakvorm.
12. Schenk het beslag daarop. De bolle kanten van de peren mogen gerust iets uitsteken boven het beslag. Dat is juist mooi.
13. Bak de flan gaar en bruin in ongeveer 45 minuten. Haal de flan uit de oven wanneer die gaar en bruin is.
14. Doe de oven uit.
15. Smakelijk eten!
16. Bedek overgebleven stukken perenflan met plastic of aluminiumfolie.