



## **Flognarde met peren**

Voor 4 personen

### **INGREDIËNTEN**

500 g peren (3 peren), geschild, zonder zaadjes en in fijne schijfjes gesneden

150 g bloem

2 eieren

100 g suiker

½ liter melk

1 beetje zout

1 eetlepel rum

Boter

### **BEREIDING**

Doe de bloem in een schotel. Maak een fonteyntje en breek de eieren erin. Klop ze met een vork. Voeg suiker en zout toe. Meng alles met de eitjes. Voeg rustig de melk toe tot u een homogene, redelijk vloeibare pasta krijgt.

Parfumeer met rum.

Leg de stukjes peer in een vorm met boter en giet er het deeg over.

Bovenop legt u stukjes boter.

Laat gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 190°C (intervalstoom) bakken.

Combi stomen

190°C / 30 minuten