



Far breton met pruimen

Een stevige Bretoense flankoek met een custardachtig binnenste en zachte gedroogde pruimen. Eenvoudig te maken en heerlijk bij de koffie of als dessert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	45'	8	Dessert

Ingrediënten

- 250 gr gedroogde pruimen zonder pit
- 150 gr bloem
- 100 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snuifje zout
- 4 eieren
- 750 ml volle melk
- 1 el rum (optioneel)
- 20 gr boter voor de vorm

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Beboter een ruime ovenschaal grondig.
2. Meng in een grote kom de bloem, de suiker, de vanillesuiker en het zout.
3. Klop de eieren los en roer ze door het bloemmengsel tot een glad beslag zonder klontjes.
4. Giet de melk er geleidelijk bij en roer telkens goed door. Voeg eventueel de rum toe. Het beslag moet vloeibaar zijn.
5. Verdeel de pruimen gelijkmatig over de beboterde ovenschaal en giet het beslag erover.
6. Schuif de schaal in de voorverwarmde oven en bak de far 45 minuten, tot hij goudbruin is en net gestold in het midden.
7. Haal de far uit de oven en laat hem volledig afkoelen op een rooster. Dien lauw of koud op, eventueel bestrooid met een beetje poedersuiker.

Tip

Week de pruimen een halfuurtje in lauw water of in de rum voor een zachtere textuur en een vollere smaak.

Lekker met

Lekker op zich, maar ook fijn met een bolletje vanille-ijs of een lepel crème fraîche.

Dranktip

Combineer met een glas zoete cider uit Bretagne of een kop sterke zwarte koffie.