

GEBAKJE MET PERZIKEN



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 30 min - **Materiaal :** bakvorm Ø 22 cm

Ingrediënten : 4-6 personen

- 250 ml lauwe melk - 70 g kristalsuiker - 2 eieren - 1 mespuntje zout - 50 g bloem - 35 g boter - 3 perziken -

1. Was en ontpit de perziken. Snijd ze met behulp van de plakjesschijf van 4 mm in de midi-kom.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Smelt de boter op laag vuur in een kleine pan.
4. Meng de bloem, suiker en het zout in de grote kom met het metalen mes.
5. Voeg terwijl de machine draait via de invoerbuis één voor één de eieren toe, gevolgd door de gesmolten boter.
6. Voeg via de invoerbuis de lauwe melk toe totdat u een glad mengsel hebt.
7. Vet de bakvorm in en schenk het mengsel erin. Verdeel de schijfjes perzik over het beslag.
8. Bak in ca. 30 minuten in de oven gaar. Het gebak moet van de wanden van de vorm loslaten.

Tip van de chef :

U kunt dit gebakje ook in kleine ovenschaaltjes maken, pas dan de baktijd aan.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■