

# PUDDING - KRUIDIGE BLAUWE BESSEN FLAUGNARDE

*by Carola van Bemmelen.*



## BEREIDING

### VOORBEREIDING 5 MINUTEN - BEREIDING 25 MINUTEN

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Vet een kleine ovenschaal van ongeveer 10 cm bij 15 cm in.

Klop de eieren los en meng ze met de melk en amandelmeel. Roer de overige ingrediënten er voorzichtig doorheen. Doe het mengsel in de ovenschaal en zet het 25 minuten in de oven, terwijl je jezelf klaarmaakt voor de dag.

## INGREDIËNTEN

(c) [www.de-gelukkige-eter.nl](http://www.de-gelukkige-eter.nl)

## VOOR 1 PERSOON

- 2 eieren
- 50 g amandelmeel (gemalen amandelen)
- roomboter om in te vetten
- 50 ml amandelmelk
- 75 gram blauwe bessen
- 1 tl kaneel