**Kersenstruif**

Ingrediënten:

1 pakje gedroogde gist opgelost in 2 eetlepels lauwwarme melk

100 gram boekweitmeel

200 g. Bloem

2,5 dl melk

50 g. suiker

4 eieren

60 g. gesmolten boter

250 g. kersen uit pot of zelfgekookte kersen zonder pit gekookt in 100 gram suiker

Bereiding:
Los de gist op in de lauwwarme melk. Maak van de bloem, boekweitmeel, melk, suiker en eieren een beslag en roer de opgeloste gist erdoor. Meng als laatste de gesmolten boter erdoor en giet het beslag daarna door een fijne zeef in een schone kom. Dek de kom af met een doek en laat deze op een warme, tochtvrije plaats 1 uur rusten. Het beslag neemt nu toe in volume.Roer het beslag vervolgens glad. Laat wat boter smelten en laat 1/4 deel van de kersen licht in de boter bakken. Met beslag bedekken en op niet te hoog vuur bakken. Als de bovenzijde droog is, de pannenkoek voorzichtig met behulp van een deksel omdraaien en de andere kant bakken. Direct op warme borden plaatsen en bestrooien met poedersuiker.