

Kruisbessenkruimelvlaai

Zoals ik in een vorige blogpost als schreef hebben we dit jaar een overvloed aan onder andere kruisbessen. Eerlijk gezegd weet ik even niet wat ik met zo'n enorme berg fruit aan moet, hoe een groot fruitmonster ik ook ben! Dus: tijd om te bakken en het op die manier voor later te bewaren! Ik begon met deze kruisbessenkruimelvlaai (zou dat drie keer woordwaarde geven in Scrabble?) Deze kruisbessenkruimelvlaai is niet voor mensen die erg zoet aangelegd zijn. Schijnbaar worden kruisbessen door het inbakken zuurder. Gelukkig maken de bodem en de zoete, brosse kruimels dit geheel toch tot een goed gebalanceerd baksel. Wil je de vlaai iets minder zuur hebben? Vervang dan een klein deel van de kruisbessen door appel. Dit recept wordt in een vlaaipan van 22 cm gebakken. (Ik gebruik daarvoor [deze vlaaipan](#))



Ingrediënten:

Voor de bodem:

- 140 gram broodbloem
- 2 gram zout
- 13 gram witte basterdsuiker
- 3,5 gram instant gist
- 55 gram zachte, ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 66 gram volle melk op kamertemperatuur

vulling:

- 450 gram groen kruisbessen, gehalveerd en ontdaan van steeltjes en kroontjes

- 75 gram fijne suiker
- 16 gram vanillesuiker
- 40 gram koud bindmiddel
- 3 gram gemalen kaneel
- 40 gram water

Kruimels:

- 75 gram roomboter, koud en in kleine blokjes gesneden
- 75 gram basterdsuiker
- 100 gram bloem
- 10 gram aardappelzetmeel

Werkwijze:

- Doe de bloem, zout, basterdsuiker in een kom en roer goed door.
- Voeg de gist toe en roer nog eens door met een garde.
- Voeg de boter en melk toe en kneed tot een soepel, elastisch deeg.
- Laat het deeg afgedekt een kwartier rusten.
- Rol het deeg dun uit op een licht met bloem bestoven werkblad en leg dit in de met bakspray ingevette vorm.
- Druk het deeg voorzichtig aan en rol met de rolstok over de rand van de vorm. De randen van de vorm snijden het overtollige deeg er op die manier vanzelf af).
- Laat het deeg een half uur rijzen in een tochtvrije, vochtige ruimte van 29 graden Celsius.
- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius, conventioneel.
- Bereid nu de vulling.
- Meng in een kom de suiker, vanillesuiker, bindmiddel en kaneel.
- Meng hier de halve kruisbessen door evenals het water.
- Maak nu de kruimels.
- Meng de roomboter, basterdsuiker, bloem en aardappelzetmeel met elkaar en wrijf met koele hand door elkaar tot er zich kruimels vormen.
- Verdeel de kruisbessenvulling over de vlaibodem.
- Verdeel hier het kruimelmengsel over.
- Bak de vlaai in ca. 25/30 minuten goudbruin en gaar.
- Laat even afkoelen in de vorm, haal de vlaai eruit en laat helemaal afkoelen op een rooster.
- Werk af door er poedersuiker of decoratiepoeder overheen te zeven.

Bron: eigen recept