

Vruchtenkruimelvlaai

Hallo, Daar ben ik weer, Niels! Ik ben 11 jaar en de zoon van Mannin. Ik ben weer gaan bakken. En daar hoort natuurlijk ook een leuk stukje bij! Hoe het allemaal begon: Het was voorjaarsvakantie. Ik verveelde me. De vorige dag had ik per ongeluk het stukje oranjekeok van mijn vader opgegeten . (Nu denken jullie misschien: 'Hij steelt van zijn vader!') Nee, dat is het niet, ik wist niet dat dat stukje voor hem was. (Ik was bang dat binnen een paar minuten de politie ons huis zou omsingelen, maar dat viel gelukkig mee ☺) Dus leek het me een goed idee om een vruchtenkruimelvlaai te bakken voor mijn vader (daar is hij dol op) en toen heb ik zelf een recept bedacht. Veel plezier met bakken! Mijn vader was erg blij met de vlaai en heeft direct een heel groot stuk op zitten smikkelen! Deze vlaai wordt gebakken in een lage, ronde vorm van 22/24 cm. doorsnede.



Ingrediënten:

Deeg:

- 150 gram tarwebloem
- 2 gram zout
- 13 gram vanillesuiker (uit een zakje)
- 4 gram instant gist
- 60 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 75 gram volle melk op kamertemperatuur

Vulling:

- 150 gram appel, geschild en in blokjes

- 200 gram Hak vlaaifruit aardbei
- 200 gram uitgelekte en drooggedepte abrikozen uit blik, in stukken gesneden

Kruimels:

- 100 gram tarwebloem
- 70 gram ongezouten roomboter
- 30 gram vanillesuiker (uit een zakje)
- 30 gram kristalsuiker

Werkwijze:

- Meng tarwebloem, zout, vanillesuiker en instant gist met elkaar in een kom.
- Voeg de roomboter en melk toe en kneed tot een samenhangend deeg.
- Dek af met een kom en laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- Meng ondertussen in een kom de ingrediënten voor de vulling.
- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Maak de kruimels door de bloem, boter en beide suikersoorten door elkaar heen te mengen en tot kruimels te vormen door het tussen je vingers samen te drukken.
- Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot je de vorm ermee kan bekleden.
- Vet de vorm in met bakspray.
- Hang het deeg losjes om je rolstok en hevel het deeg over naar de vorm.
- Druk voorzichtig aan en rol de randjes eraf door met de rolstok over de randen van de vorm te rollen.
- Verdeel de vulling over het deeg.
- Verdeel de kruimels over de vulling.
- Zet in het midden van de oven op een rooster en bak in ca. 30 minuten goudbruin en gaar.
- Laat even afkoelen in de vorm en haal de vlaai er dan uit.
- Ik heb hiervoor mijn hand op de bovenkant van de vlaai gelegd, deze met vorm en al op de kop gekiept, het afkoelrooster op de bodem van de vlaai gelegd en vervolgens de vlaai weer met rooster en al rechtop gezet om verder af te laten koelen.
- Je zou ter decoratie nog iets poedersuiker over de vlaai kunnen strooien met een heel fijn zeefje.

Bron: eigen recept van Niels