



**Februari 2023**

## **Confettivlaai**

(Limburgse kruimelvlaai met pudding en confettistrooisel)

\*\*\*



## Ingrediënten:

### Vlaaibodem:

- 225 gr. Bloem
- 4 gr. Droge gist
- 35 gr. Roomboter
- 25 gr. Fijne suiker
- 25 gr. Losgeklopt ei
- 90 ml. Lauwe melk
- Snufje zout

### Kruimels:

- 150 gr. Bloem
- 100 gr. Roomboter
- 75 gr. Fijne suiker
- 1 el. Water
- Snufje zout

### Decoratie:

- Potje confettistrooisel

### Vulling:

- 500 ml. Melk
- 16 gr. Vanillesuiker
- 1 tl. Vanille-extract
- 100 gr. Fijne suiker
- 2 eidooiers (groot)
- 50 gr. Maïzena

## Bereidingswijze vlaaibodem:

1. Knead alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom in ca. 15 minuten tot een soepel deeg
2. Dek de kom af en laat het deeg een uur rusten en rijzen. Het deeg verdubbelt nu in volume.
3. Druk daarna de lucht uit het deeg en kneed het tot een gladde bol.
4. Rol het deeg uit tot en deegplak die iets groter is dan de vorm.
5. Smeer de vlaaivorm in met wat boter.
6. Leg het deeg in de vlaaivorm, verdeel het en zorg dat het aan de bovenkant iets overlapt.
7. Snijd het deeg dat over het randje hangt strak af.
8. Prik met een vork gaatjes in de bodem.

## Bereidingswijze kruimels:

- Meng suiker, zout en water en voeg daarna de bloem en roomboter toe.
- Knead het mengsel met de hand en wrijf tussen je handen tot er kruimels ontstaan.
- Laat de kruimels rusten en maak intussen de vulling.

## Bereidingswijze vulling (banketbakkersroom):

- Klop de eidooiers met de suiker en 100 ml. van de melk los in een grote kom
- Giet de overige melk in een pan en breng deze samen met de vanillesuiker en -extract aan de kook.
- Meng nu de maïzena met het eimengsel tot een glad papje.
- Giet, zodra de melk kookt, de helft van de melk al roerend bij het eimengsel in de kom.
- Roer goed met een garde en giet het mengsel vervolgens bij de melk in de pan.
- Blijf nu voortdurend roeren en breng het geheel aan de kook
- De room wordt nu langzamerhand dikker. Laat 2 minuten al roerend inkoken op laag vuur.

## Bakken en afwerken

- Verwarm de oven voor op 220c
- Giet de banketbakkersroom in de vlaaivorm.
- Verdeel de kruimels over de roompudding.
- Plaats de vlaai in de oven en bak deze in 25-30 minuten gaar. (Tip: wil je geen droge korst? Zet dan halverwege een schaalje water in de oven.)
- De vlaai is gaar als de vulling en het deeg bruin zijn en het deeg loslaat van de vorm. Haal de kruimelvlaai dan uit de oven, laat deze 20 minuten afkoelen en haal dan uit de vorm.
- Laat de vlaai verder afkoelen op een rooster.
- Strooi als decoratie de confetti er over heen. Alaaf!