



Vlaai met abrikozen

Een zachte gistbodem belegd met glanzende abrikozen, een geliefde Limburgse klassieker voor bij de koffietafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
90'	30'	10	Dessert

Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 7 gr droge gist
- 50 gr suiker
- 150 ml lauwe melk
- 1 ei
- 50 gr zachte boter
- 1 snuifje zout
- 2 blikken abrikozen op siroop (elk 400 gr uitgelekt)
- 2 el abrikozenconfituur

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist op in de lauwe melk samen met een theelepel suiker en laat 10 minuten rusten tot het mengsel schuimt.
- 2.** Meng de bloem met de resterende suiker en het zout in een grote kom.
- 3.** Voeg het gistmengsel, het ei en de zachte boter toe en kneed alles gedurende 10 minuten tot een soepel, elastisch deeg.
- 4.** Dek de kom af met een vochtige keukenhanddoek en laat het deeg op een warme plaats gedurende 1 uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.
- 5.** Verwarm de oven voor op 190 graden.
- 6.** Vet een vlaaivorm van 28 cm in met boter en bestrooi licht met bloem.
- 7.** Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een ronde lap die groot genoeg is om de vorm te bekleden, inclusief de rand.
- 8.** Bekleed de vlaaivorm met het deeg en druk de rand stevig aan. Snijd het overtollige deeg af.
- 9.** Laat de abrikozen grondig uitlekken in een zeef en vang de siroop op in een kommetje.
- 10.** Roer de maizena glad met 3 el van de opgevangen siroop in een klein steelpannetje.
- 11.** Verwarm het mengsel op matig vuur al roerend tot het indikt en een glazig gel vormt. Haal van het vuur.
- 12.** Schik de uitgelekte abrikozenhelften gelijkmatig over de deegbodem.
- 13.** Verdeel het ingedikt siropengel gelijkmatig over de abrikozen.
- 14.** Bak de vlaai 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bodem goudbruin is.
- 15.** Verwarm ondertussen de abrikozenconfituur in een klein pannetje op laag vuur tot ze vloeibaar is.
- 16.** Haal de vlaai uit de oven en bestrijk hem terwijl hij nog lauw is met de verwarmde confituur voor een glanzend geheel.
- 17.** Laat volledig afkoelen voor het aansnijden.

Tip

Laat de abrikozen minstens 30 minuten uitlekken in een zeef zodat de bodem niet te vochtig wordt. Leg er eventueel een vel keukenpapier bij om het overvloedige vocht op te nemen.

Lekker met

Serveer bij een kop koffie of thee, of als onderdeel van een traditionele Limburgse koffietafel.

Dranktip

Een kop verse filterkoffie of een glas koude melk past perfect bij deze zoete, fruitige vlaai.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**