



Kersen linzenvlaai

Een klassieke Limburgse vlaai die nog steeds veel gebakken wordt

 10 personen

Ingrediënten voor het deeg:

125	gram	boter
250	gram	witte basterd suiker
1		ei
50	cl	halfvolle melk
1	pakje	vanille suiker
175	gram	zelfrijzend bakmeel
175	gram	patentbloem

Bereidingswijze:

- Meng de boter, suiker, eieren en melk grondig met elkaar.
- Voeg daarna de twee soorten meel toe en maak er een stevig deeg van.
- Laat het deeg een uur rusten in de koelkast, hierdoor rolt het straks makkelijker uit.
- Vet de vlaai vorm in en bestuif deze met bloem of gebruik bakspray, zodat de vlaai na het bakken goed loskomt van de vorm.
- Rol het deeg uit en leg het in de vlaai vorm, druk stevig aan. Bewaar een stukje deeg om het ruitjesdeksel te maken.

Vulling:

700	gram	kersen uit pot (ongezoet)
60	gram	suiker
4	theelepels	maizena

- Laat de kersen uitlekken en vang het sap op.
- Meng een beetje van het sap met de maizena. Verwarm de overige hoeveelheid sap lichtjes en voeg het toe aan het aangemaakte maizenapapje, samen met de suiker.
- Haal de pan van het vuur en voeg de kersen toe. Laat het geheel 30 minuten rusten zodat het kan binden.
- Vul de vlaai vorm, bekleed met deeg, met de vulling. Rol het overgebleven deeg uit en snijd er dunne repen van. Plaats deze repen kruislings over de vlaai.
- Bak de vlaai in een voorverwarmde oven op 180 tot 200 graden, ongeveer 45 minuten (afhankelijk van de oven).

Eet smakelijk!