

# Recept Limburgse kersenvlaai met raster

www.vlaairecepten.nl

Voor 8-10 personen

**Bereidingstijd totaal:** +/- 100 minuten

## Ingrediënten:

### Deeg:

- 300 gram bloem
- snufje zout
- 30 gram verse gist
- 25 gram boter
- 3 eetlepels olijfolie
- 1,5 deciliter melk
- 3 eetlepels (basterd)suiker
- 1 eidooier
- paneermeel

### Vulling:

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

### Garnering (naar keuze):

- 50 gram grove suiker
- ei om af te strijken

## Bereidingswijze:

### Deeg maken:

- Maak de melk lauw (niet heet!) en los de gist erin op
- Doe het zout onderin een grote kom en zeef de bloem erboven
- Maak een kuiltje in de bloem en voeg boter, suiker en het ei erbij
- Schenk het gist/melk-mengsel erbij
- Kneed het geheel tot een glad, soepel en luchtig deeg met de hand of met behulp van een keukenmachine / mixer met deeghaken
- Kneed het deeg dan nog even goed door met de hand op een met bloem bestoven werkblad. Plakt het erg aan de handen, voeg dan nog wat bloem toe. Is het te stijf, giet er dan een scheutje melk bij
- Zet het deeg ongeveer een half uur op een warme plaats om te rijzen, afgedekt met een vochtige doek

### Kersenvulling bereiden:

- Laat de kersen uitlekken en vang het sap op
- Maak het aardappelzetmeel aan met een beetje van het vocht
- Bind het uitlekvocht met het aangemaakte aardappelzetmeel op het vuur en voeg de suiker toe
- Doe de kersen erbij en laat het geheel 30 minuten rusten om te binden

### Vorm vullen:

- Kneed het deeg na het rijzen opnieuw door
- Neem twee derde deel van het deeg en rol het uit tot een ronde lap waarmee de hele vlaibodem bedekt kan worden (ongeveer 32 centimeter)
- Bekleed de ingevette vorm met het deeg. Verwijder het deeg dat over de bodem uitsteekt door er met de deegroller overheen te rollen
- 

- Prik het deeg hier en daar in met een vork en strooi er een dun laagje paneermeel overheen
- Verdeel de kersenvulling over het deeg
- Rol de rest van het deeg uit tot een ronde lap zo groot als de vlaivorm
- Leg deze lap op de ruitvormduwer en rol de deegroller eroverheen om de ruitjes eruit te drukken
- Maak de rand van het deeg vochtig, breng het ruitjespatroon over op de vlaai en druk de randen goed aan
- (werkwijze zonder ruitvormduwer: snijd reepjes van de uitgerolde lap en maak zelf een raster)
- Bestrijk de bovenkant van de vlaai met losgeklopt ei en bestrooi de vlaai naar wens met grove suiker

### Kersenvlaai bakken:

- Bak de vlaai in het midden van een voorverwarmde oven
- **Ovenstand:** Elektrisch 200° - Hetelucht 180° - Gasoven stand 4-5
- **Baktijd:** 25 minuten
- Zet een schaalje water in de oven om te voorkomen dat de korst uitdroogt
- Kijk na 20 minuten en draai de vlaai als de ene kant bruiner is dan de andere
- De vlaai is gaar als de vulling en het deeg bruin zijn en het deeg loslaat van de vorm
- Haal de vlaai direct uit de oven en uit de vorm en laat afkoelen op een rooster

## Variaties:

©2008 Vlaairecepten.nl