

Kruimelvlaai recept

 ± 1 uur

 ± 0.5 uur

 10 personen



In onze vakantieplanning ontbreekt eigenlijk nooit een bezoek aan Limburg. Niet alleen vanwege het glooiende landschap, de schattige dorpjes en de aardige mensen maar ook vanwege de culinaire beleving. Limburgers zijn enthousiast bourgondisch, daar houden we van. En omdat vlaai nergens zo lekker smaakt als daar, mag je lekker elke dag een stuk! Omdat je natuurlijk niet altijd op vakantie bent kan je thuis natuurlijk ook aan de bak met een lekkere vlaai. De kruimels maak je apart, die zijn zoeter dan de bodem. We vulden deze vlaai met pudding, maar wat let je om dat aan te vullen met fruit? Vakantiestemming op een gebaksschoteltje, zo makkelijk kan het zijn. Lees snel verder voor ons kruimelvlaai recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 275 gram patentbloem;
- 175 gram kristalsuiker;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 40 gram maïzena;
- 1 theelepel vanille extract;
- Patisse Quichevorm (losse bodem) Ø24cm;
- Bakpapier;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 150 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 1 ei, maat M;
- Snufje keukenzout;
- 500 milliliter volle melk;
- 2 eidooiers, maat M.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bodem van de quichevorm met bakpapier en spray de zijanten in met bakspray.
3. Meng 200 gram patentbloem, 75 gram kristalsuiker, bakpoeder en keukenzout door elkaar heen.
4. Snijd 100 gram roomboter in blokjes en voeg dit aan het bloemmengsel toe.
5. Wrijf de ingrediënten met je vingers tot een kruimelig deeg.
6. Kneed het ei door het deeg heen, totdat je een samenhangend deeg hebt.
7. Verpak het deeg in plasticfolie.
8. Laat het deeg 30 minuten in de koelkast rusten.
9. Verwarm de melk op een middelhoog vuur, totdat het bijna kookt.
10. Meng in een andere kom 50 gram kristalsuiker, de maïzena en de eidooiers door elkaar heen.
11. Giet een beetje warme melk bij het maïzena mengsel in en roer goed door.
12. Giet het mengsel in de pan en blijf roeren, totdat het pudding dikte heeft.
13. Haal de pan van het vuur af en roer het vanille extract door de pudding heen.
14. Laat de pudding afkoelen.
15. Haal het deeg uit de koelkast en bestuif het werkblad met bloem.
16. Rol het deeg uit tot een cirkel die iets groter is dan de bakvorm.
17. Bekleed de bodem en de randen van de bakvorm met het deeg.
18. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
19. Giet de afgekoelde pudding erin.
20. Meng 75 gram patentbloem, 50 gram kristalsuiker en 50 gram roomboter tot een kruimelig deeg.
21. Verdeel het kruimeldeeg over de pudding heen.
22. Bak de kruimelvlaai in 30 à 35 minuten goudbruin en gaar.
23. Laat de taart na het bakken in de bakvorm afkoelen.

Handige informatie

Check al onze vlaai recepten hier!

Heb je na het maken van deze kruimelvlaai de smaak helemaal te pakken? Neem dan eens een kijkje op onze receptenpagina. Daarop hebben we namelijk verschillende vlaai recepten verzameld. Zo vind je er een [recept voor een slagroomvlaai](#) en een [recept voor een rijstevlaai](#). Maak je liever iets wat je eenvoudig uit kunt delen? Probeer dan eens dit [recept voor aardbeienvlaaitjes](#). Uiteraard staan er nog meer vlaai recepten op onze blog. [Bekijk al onze vlaai recepten](#) hier en ga lekker aan de bak!



Bezoek eens onze receptenpagina!

Vind je het leuk om inspiratie op te doen voor nieuwe recepten? Bezoek dan eens onze receptenpagina, want daarop vind je meer dan 1.600 uiteenlopende recepten. Van smeùige cakes tot aan verrukkelijke taarten en van heerlijke broden tot aan hartige hapjes voor bij de borrel. We hebben werkelijk voor ieder wat wils! Daarnaast vullen we onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Ontdek al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte kruimelvlaai aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke kruimelvlaai gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Quichevorm (losse bodem) Ø24cm (Art.nr.: 03574)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

