



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 stuk ei
- 50 gr zachte boter
- 1 snuf zout
- 2 blikken abrikozen op siroop
- 2 eetlepel abrikozenconfituur

1 eetlepel maïzena

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist op in de lauwe melk met een lepel suiker.
- 2.** Meng de bloem met de rest van de suiker en het zout.
- 3.** Voeg het gistmengsel, het ei en de zachte boter toe en kneed tot een soepel deeg.
- 4.** Laat het deeg afgedekt een uur rijzen tot het verdubbeld is.
- 5.** Rol het deeg uit en bekleed er een ingevette vlaaivorm mee.
- 6.** Laat de abrikozen goed uitlekken en schik ze op de bodem.
- 7.** Meng de maïzena met wat siroop en verwarm tot een gel, verdeel dit over de abrikozen.
- 8.** Bak de vlaai dertig minuten op 190 graden.
- 9.** Bestrijk lauw met opgewarmde abrikozenconfituur voor een glanzend geheel.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)