



Limburgse kersenvlaai

Een echte Limburgse vlaai op gistdeeg, gevuld met sappige kersen en afgewerkt met een fijn deegvlechtwerk. Zoals bij oma.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	35'	12	Dessert

Ingrediënten

250 gr bloem
7 gr gedroogde gist
40 gr suiker
125 ml lauwe melk
1 ei
50 gr zachte boter
1 snuf zout
700 gr ontpitte kersen (uit bokaal, uitgelekt)
3 eetlepel suiker (voor de vulling)

2 eetlepel maïzena

1 eigeel met scheutje melk (voor het bestrijken)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de bloem met de gist, suiker en zout, voeg de lauwe melk, het ei en de zachte boter toe.
- 2.** Kneed tot een soepel deeg en laat afgedekt op een warme plek ongeveer 1 uur rijzen tot het verdubbeld is.
- 3.** Verwarm de oven voor op 190 °C en beboter een vlaaivorm of lage taartvorm van 28 cm.
- 4.** Rol tweederde van het deeg uit en bekleed er de vorm mee, ook langs de rand omhoog.
- 5.** Meng de uitgelekte kersen met de suiker en de maïzena en verdeel ze over de bodem.
- 6.** Rol de rest van het deeg uit, snijd er reepjes van en leg die kruislings als vlechtwerk over de kersen.
- 7.** Bestrijk het deegrooster met het losgeklopte eigeel.
- 8.** Bak de vlaai 30 tot 35 minuten tot het deeg goudbruin is en laat afkoelen.

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