

Ingrediënten en Recept

Gebruikte taartvorm: grootste oranje plat met bekjes (ma Koen)

Bodem:
Bladerdeeg (prikken)

Laagje amandelpoeder

Crèmevulling - verwarmen tot ingedikt:

- 500 ml koude melk
- 1 el maïzena
- 1 pakje vanillepudding (50 g)
- 3 zakjes vanillesuiker

Hier mag wat meer suiker voor de zoetebekjes

Daarop glazen bokaal Colruyt: appelmoes met brokjes

Kruimels:

- 110 gram suiker
- 100 gram roomboter
- 150 gram bloem

Oven : 180°C 25 minuten

Bron

Martine Lycke op basis van :

Taarten - Pudding kruimelvlaai (377)

Oum Younes : <http://oumyounes.blogspot.nl/2013/05/pudding-kruimelvlaai.html>

Fotos

