

Ingrediënten**Deeg:**

- 200 gram bloem (gebruikt : zelfrijzende bloem)
- kwart tl zout
- 1 tl droge gist
- 2 eetlepels olijfolie
- 100 ml melk
- 2 eetlepels suiker
- 1 tl bakpoeder (niet gebruikt)

Vulling:

- 1 l koude melk
- 1 el maïzena
- 1 pakje vanillepudding Imperial
- 3 zakjes vanillesuiker

Kruimels:

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

Recept**Deeg maken:**

- Doe het ¼ tl zout onderin een grote kom en zeef de 200g bloem erboven
- Maak een kuiltje in de bloem en voeg 2 el olie, 2 el suiker, 100 ml melk en 1 tl gist erbij
- Kneed het geheel tot een glad, soepel en luchtig deeg met de hand of met behulp van een keukenmachine / mixer met deeghaken
- 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 plastic folie. Ik verwarm de oven altijd op 50 graden en zet het daarna uit. En doe het deeg daarin laten rijzen.

Roomvulling maken:

- Maak een papje van enkele lepels melk met de 1el maïzena en de 50g vanillepudding
- Breng de rest van de 1 l melk met twee zakjes vanillesuiker aan de kook
- Neem de melk van het vuur en voeg het papje toe
- Laat de pudding al roerend nog even doorkoken tot het dik word en neem dan van het vuur
- Strooi het laatste zakje vanillesuiker over de pudding om velvorming te voorkomen
- Laat de pudding afkoelen

Kruimels maken:

- Meng 110g suiker en 150 g bloem in een kom en voeg de 100g koude boter toe

- Snijd de boter in het bloem/suikermengsel klein
- Wrijf vervolgens met de vingers de boter in het suiker/bloemmengsel fijn
- Blijf wrijven tot de ingrediënten helemaal gemengd zijn en als kruimels aan elkaar hangen

Vorm vullen:

- Kneed het deeg na het rijzen opnieuw door
- Rol het deeg uit tot een ronde lap waarmee de hele vlaaivorm bedekt kan worden (ongeveer 32 centimeter) (oranje ma Koen : 30cm)
- Bekleed de ingevette vorm met het deeg. (ik heb op de bodem bakpapier gelegd) 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
- Verdeel de pudding gelijkmatig over de bodem
- Strooi de kruimels eroverheen zodat de pudding helemaal bedekt is

Puddingkruimelvlaai bakken:

- Bak de vlaai in het midden van een voorverwarmde oven
 - Ovenstand: Elektrisch 230° - Hetelucht 190° - Gasoven stand 5-6
 - 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
-

Bron



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



1^{ste} recept :
<http://kruimel.vlaairecepten.nl/index.php?page=recept-pudding-kruimel-vlaai>

Info Martine Lycke 06/06/2013

Gemaakt met Imperial Vanille, 1 zakje zonder bijkomende toevoeging van suiker . Op de verpakking staat $\frac{3}{4}$ l melk en 75g suiker, gebruikt voor taart 1 l melk en de 3 zakjes vanillesuiker. Voor zoetebekken mag dus wat meer suiker gebruikt worden. De kruimels en deeg bevatten voor mij suiker genoeg.

Gemaakt in grootste oranje vorm ma Koen, 30cm



Fotos

