

Abrikozenvlaai



Categorieën: Gebak

Ingrediënten

Voor een kleine bakvorm van 20 cm Ik gebruik hiervoor de vorm van Le Creuset met losse bodem. Indien je een grotere vorm hebt, herleid het recept voor de deegbodem naar 250 of 300 gram meel.

200 gram mix voor luxebrood van Aveve of Soezie

80 ml water

40 gram boter

10 gram verse gist

1 gram zout

boter om de bakvorm in te vetten.

Parelsuiker

1 x recept banketbakersroom

abrikozen uit glas of blik

abrikozenjam

1 ei

Bereiding

Maak een stevig maar soepel deeg en laat het 45 minuten afgedekt rijzen bij kamertemperatuur of warmer.

Maak de banketbakersroom en laat afkoelen.

Laat de abrikozen uitlekken.

Sla het deeg door en rol uit tot een dikte van 2,5 mm.

Oven aanzetten op 175 graden

Beleed de ingevette bakvorm met het deeg en prik de deegbodem in met een vork.

Doe de afgekoelde banketbakersroom op de deegbodem en vouw het bovenste gedeelte van de deegrand iets naar binnen.

Schik de uitgelekte abrikozen op de pudding.

Ei losroeren en de omgevouwen deegrand hiermee bestrijken.

Verdeel parelsuiker over de deegrand en duw het er lichtjes in.

Zet de vlaai in de oven voor 20 à 30 minuten.

Haal de vlaai uit de vorm en plaats op een rooster om af te koelen.

Abrikozenjam met een klein beetje water laten koken tot het stroperig wordt en hiermee bovenkant van de vlaai bestrijken.