

Appelkruimelvlaai

Ingrediënten

Voor het deeg:

250 g bloem
125 g boter (koud, in blokjes)
60 g suiker
1 ei
Snufje zout

Voor de vulling:

5 grote appels (bijvoorbeeld Goudrenetten)
50 g suiker
1 tl kaneel
1 el citroensap
1-2 el custardpoeder (optioneel, om vocht te binden)

Voor de kruimellaag:

150 g bloem
100 g boter (koud, in blokjes)
75 g suiker



Bereiding

Deeg maken:

Meng de bloem, suiker en een snufje zout in een kom.
Voeg de boter toe en wrijf dit met je vingers door de bloem tot het mengsel op fijne broodkruimels lijkt.
Voeg het ei toe en kneed tot een samenhangend deeg. Wikkel in folie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

Vulling voorbereiden:

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine stukjes.
Meng de appelstukjes met suiker, kaneel, citroensap en eventueel custardpoeder. Zet apart.

Kruimellaag maken:

Meng de bloem en suiker in een kom.
Voeg de boter toe en wrijf met je vingers tot grove kruimels ontstaan. Zet apart.

Samenstellen:

Verwarm de oven voor op 180°C (boven- en onderwarmte).
Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad en bekleed een ingevette vlaivorm (ca. 26 cm doorsnede) met het deeg. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
Verdeel de appelvulling gelijkmatig over de bodem.
Strooi de kruimels over de appels.

Bakken:

Bak de vlaai in het midden van de oven in ca. 40-45 minuten goudbruin.
Laat afkoelen en serveer eventueel met slagroom of vanillesaus.