

Limburgse kersenvlaai / Limburg (Dutch) Cherry Pie



Boodschappenlijstje

250 gram bloem
7g verse gist
150 ml lauwe melk
1 vrije uitloop bio-ei
15 gram boter
20 gram suiker
snuf zout

Vulling

750 gram kersen
125 gram fijne suiker
1 eetlepel maizena

Afwerking

1 vrije uitloop bio-ei
3 eetlepels rietsuiker

Zo maak je een Limburgse kersenvlaai

Maak eerst de vulling voor de taart zodat die kan afkoelen of doe het 1 dag eerder.

Doe de kersen in pan, voeg de suiker toe en breng de kersen aan de kook.
Los de maizena op in een klein beetje water en roer het door de kersen.
Laat het even doorkoken en roer het goed door elkaar om het sap te binden.
Laat de vulling helemaal afkoelen.

Zeef de bloem en maak in het midden een kuiltje.
Verbrokkel de gist in de lauwe melk en giet het papje in het kuiltje.
Kneed er wat bloem door en doe suiker en boter erbij.
Voeg een snuf zout toe en kneed het mengsel ongeveer 15 minuten.

Dek het deeg af met een theedoek en laat het +/- 30 minuten op kamertemperatuur rijzen,

Rol het deeg dan uit op je met bloem bestrooide werkplek.
Snij een cirkel uit het deeg die +/- 2-3cm groter is dan de bakvorm.

Verwarm de oven voor op 190°C / Hetelucht 170°C

Bestrijk de vorm met boter en bestrooi hem met bloem.
Leg het deeg in de vorm, druk het rondom aan en schenk de kersenvulling er in.
Snij repen uit de rest van het deeg en leg ze diagonaal in ruitvorm over de taart.
Bestrijk de rand en het deegrooster met losgeklopt ei en strooi er rietsuiker over

Bak de vlaai 30 - 35 minuten in de voorverwarmde oven of tot hij goudbruin is.

Laat de kersenvlaai 10 minuten in de vorm rusten, neem hem dan uit de vorm en laat hem helemaal afkoelen op een rooster

Limburgse kersenvlaai / Limburg (Dutch) Cherry Pie



Shopping list

250g plain flour
7g fresh yeast
150ml lukewarm milk
1 free range organic egg
15g butter
20g caster sugar
a pinch of salt

Filling

750g cherries
125g caster sugar
1 tablespoon cornflour

Finish

1 free range organic egg
3 tablespoons demerara sugar

How to make a Limburg cherry pie

Make the filling for the pie first so that it can cool down or do it 1 day in advance.

Put the cherries in a pan, add the sugar and bring the cherries to the boil.

Dissolve the cornstarch in a little bit of water and stir into the cherries.

Let it boil for a while and stir it well to bind the juice. Allow the filling to cool completely.

Sift the flour and make a well in the center.

Crumble the yeast in the lukewarm milk and pour the paste into the well.

Knead some flour and add sugar and butter.

Add a pinch of salt and knead the mixture for about 15 minutes.

Cover the dough with a tea towel and let it rise at room temperature for +/- 30 minutes,

Then roll out the dough on your floured work surface.

Cut a circle out of the dough +/- 2 - 3cm larger than the baking tin.

Preheat the oven to 190°C / 170°C Fan

Brush the mold with butter and sprinkle with flour.

Place the dough in the mold, press it all around and pour in the cherry filling.

Cut strips from the rest of the dough and place them diagonally over the pie.

Brush the edge and the pastry grid with beaten egg, and sprinkle with demerara sugar.

Bake the pie in the preheated oven for 30-35 minutes or until golden brown.

Let the cherry vlaai rest in the mold for 10 minutes, then remove it from the mold and cool completely on a wire rack