



Leidenschaftlicher  
Hobbybäcker



i can  
vlaai

## Luftiger Hefeteig mit Calvados-Äpfeln und Vanille-Pudding

### ZUTATENLISTE

#### HEFETEIG

- 400 g Mehl (Typ 550)
- 20 g frische Hefe
- 130 g Milch
- 80 g Butter, zimmerwarm
- 35 g Zucker
- 1 Ei (Größe L)
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Zitronenabrieb
- 2 TL Kardamom, gemahlen
- etwas Mehl (Typ 405) zum Ausrollen
- 1 Eigelb zum Bepinseln

#### CALVADOS-APFEL-KOMPOTT

- 3 säuerliche Äpfel
- 3 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenextrakt
- 2 EL Wasser
- 6-8 cl Calvados
- 2 gehäufte EL Speisestärke

#### VANILLE-PUDDING

- 1/2 Pck. Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 250 ml Milch
- 20 g Zucker

#### DEKORATION

- 3 EL Holunderblütengelee
- Etwas Puderzucker

#### BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Tarteform Ø 24 cm mit gewelltem Rand und Hebeboden
- Rührmaschine/Küchenmaschine mit Knethaken
- 2 Töpfe
- 2 Pinsel
- große Rührschüssel
- Küchenhandtuch
- Nudelholz
- 2 kleine Schüsselchen
- Gabel
- scharfes Messer/Skalpell
- Schablone mit einem Sonnenmotiv aus Papier Ø 24 cm

# Das Rezept

**Backzeit:** 15–20 Minuten

**Temperatur:** 200 °C Umluft

**Backform:** 1x Tarteform Ø 24 cm mit gewelltem Rand und Hebeboden

## HEFETEIG

Die Form einfetten.

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit 6 EL Mehl verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Danach das restliche Mehl, die zimmerwarme Butter, den Zucker, das Ei, die Prise Salz, den Zitronenabrieb und den Kardamom in eine Rührschüssel geben und die Hefe-Milch-Mehl Mischung dazugeben. Mit dem Knethaken ca. 10 Minuten lang zu einem Teig kneten. Den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort mit einem Küchentuch abgedeckt gehen lassen.

1/3 des Teiges auf die Größe der Tarteform ausrollen und mit der Form ausstechen. Die Papierschablone „Sonne“ auf den ausgestochenen Teig legen und mit einem scharfen Messer/Skalpell ausschneiden. Die Sonne bei Seite stellen.

2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, vorsichtig in die Form legen und andrücken. Etwas warten, da sich der Teig etwas zusammenziehen wird und anschliessend den überschüssigen Teig mit einem scharfen Messer abschneiden und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Statt des Messers könnt ihr auch einfach mit dem Rollholz über den Rand rollen - so erhaltet ihr auch eine saubere Kante.

## CALVADOS-APFELKOMPOTT

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker, den Gewürzen, dem Zitronenextrakt sowie dem Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Die Äpfel 5 Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen.

Die Speisestärke mit dem Calvados glattrühren, dann unter Rühren zu den Äpfeln geben und nochmals kurz aufkochen – ggf. nochmals mit Zucker und den Gewürzen nachwürzen, die Fruchtmasse sofort mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur weiteren Verwendung bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

## VANILLE-PUDDING

Das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und mit ca. 6 EL Milch glattrührend.

Die restliche Milch zum Kochen bringen. Dann den Topf vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver mit dem Schneebesen einrühren.

Den Pudding nochmals 1 Minute unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den fertigen Pudding sofort mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur weiteren Verwendung bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

## FERTIGSTELLUNG

Zunächst den Pudding gleichmäßig auf dem Boden verteilen (Das geht am besten, wenn der Pudding nicht komplett kalt ist). Danach die Fruchtfüllung auf dem Pudding verteilen. Darauf achten, dass nichts von der Fruchtfüllung oben auf den Rand gelangt – das würde beim Backen unschön verbrennen.

Das Eigelb verquirlen.

Zunächst die Sonne mittig auf dem Vlaai platzieren. Die Spitzen der Sonne mit dem verquirlten Eigelb am Rand festkleben. So hält die Dekoration am Rand und löst sich nicht.

Eine Schale Wasser auf den Boden des Ofens stellen und den Vlaai bei 200°C Umluft für 15-20 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Sonne und den übrigen freien Rand des Vlaais mit dem restlichen verquirlten Eigelb bepinseln und zu Ende backen.

## DEKORATION

Die Sonne und den Rand des Vlaais mit Puderzucker bestäuben.

Das Holunderblütengelee in einem Topf kurz aufkochen und nach dem Backen die sichtbare Fruchtfüllung damit abglänzen. - So verschwindet auch der Puderzucker, der beim Bestäuben auf die Fruchtfüllung gelangt ist.

Den Vlaai vorsichtig aus der Form nehmen und auf einer Platte anrichten.