



Desserten

Oost-Vlaamse vlaai met peperkoek

Voor 8 personen.

Ingrediënten

15 speculaaskoekjes
15 plakjes peperkoek
150 gram bruine suiker
100 gram witte suiker
150 gram kandijsiroop
1 theelepel kaneel
750 milliliters melk (volle)
1 ei

Bereidingswijze

Verkruimel de peperkoek samen met de speculaaskoekjes in een kom. Verwarm intussen de oven voor op 200°C.

Verwarm de melk op middelmatig vuur al roerend. Voeg de suiker en de kandijsiroop toe. Haal van het vuur en laat even afkoelen. Klop intussen het ei luchtig.

Roer het koekjesmengsel bij de melk. Goed blijven roeren. Voeg het ei en de kaneel toe. Maak eventueel gebruik van een staafmixer om een glad geheel te krijgen.

Vet een taartvorm in en vul met het mengsel. Bak de Oost-Vlaamse vlaai 1 uur in de oven. Verlaag de temperatuur naar 180° en laat nog een 30-tal minuten bakken. Controleer met een tandenstoker of de taart klaar is. Laat goed afkoelen alvorens aan te snijden.

Keukenbenodigdheden

Oven

