

De Maastricht vlaai

Appel-frangipane



Deeg

100 ml volle melk
4 gram gedroogde gist
4 gram zout
200 gram bloem
50 ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
15 gram suiker
½ ei

Vulling

125 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
150 gram suiker
1 eetlepel bloem
2 eieren
125 gram amandelmeel
2 theelepels amandelaroma
800 gram handappels, bijv. jonagold
1 theelepel gemalen kaneel
evt. 1 zakje heldere taartgelei van 12 gram

Mixer met deeghaken, vershoudfolie, ingevette vlaai of lage taartvorm van 28-30 cm ø

Verwarm de melk tot lauwwarm. Voeg de gist toe en laat 5 minuten rusten. Strooi in een kom het zout. Zeef de bloem erboven. Voeg de boter, de suiker en het ei langs de rand toe.

Maak in het midden een kuiltje en schenk het melkmengsel erin. Kneed met de mixer tot een soepel deeg. Dek de kom af met vershoudfolie en laat 1 uur op kamertemperatuur rijzen, tot het deeg in volume is verdubbeld.

Klop voor de vulling met de mixer met gardes de boter met 125 gram suiker glad. Klop er de bloem, de eieren en het amandelmeel door. Breng op smaak met het amandelaroma.

Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd elke appel in 8 partjes. Schep de appelpartjes om met de resterende 25 gram suiker en de kaneel.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Rol het deeg uit en bekleed de vorm ermee. Laat het deeg nogmaals 15 minuten rijzen.

Schep de frangipane op de deegbodem en strijk glad. Verdeel de appelpartjes erover.

Bak de vlaai in de oven in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar.

Verwijder de vorm en laat de vlaai op een rooster afkoelen. Bereid desgewenst de taartgelei volgens de verpakking en bestrijk de vlaai dun ermee.