



# De vlaaien bakker

echte Limburgse vlaaien & verhalen

Cas Wolters &  
Suzanne Heuts

 TREE  
BOOKS  
a modern take on tradition



112



148



158



162

# Inhoud

Voorwoord	7
De anatomie van een vlaai	8
Geschiedenis van vlaaien	16
BGA Limburgse vlaai, Europees beschermd	23
Vlaai in het Limburgs, een lesje dialect	26
Belangrijke ingrediënten	30
Baktips voor beginners & professionals	40
Eerste hulp bij bak-ongemakken	43
Basisrecepten & technieken	45

Klassieke vlaaien	75
Luxe vlaaien	117
Speciale vlaaien	153
Limburgse specialiteiten	161
Seizoenskalender	180
Adressen	183
Receptenindex & Register	185
Dankwoord	190



## Voorwoord *Laote v'r beginne*

Suzanne: “Enne?”  
Cas: “Ouch enne!”

S: “Wat vind jij nou zo leuk aan vlaaien bakken, Cas?”

C: “Het bakken van vlaai is als een spel; het spel tussen een zachte maar toch stevige bodem, en een vulling die niet te zwaar moet zijn maar wel heerlijk romig en rijkelijk gevuld. En als die vlaai dan gebakken is, dan is het feest. Als Limburgse jongen weet ik niet anders dan dat vlaai mensen samenbrengt, en dat er altijd wel een gelegenheid is om een stuk vlaai te eten. Ik ben dan ook supertrots dat mijn eerste boek een vlaaienboek is, en nog meer ‘greuts’ om dit boek samen met jou te mogen schrijven! Hoe zit dat bij jou; heeft vlaai voor jou een speciale betekenis?”

S: “Vlaai staat bij mij voor familie, voor thuiskomen. Mijn opa, Thijs Heuts, was bakker. Ik vond het dan ook een feestje om de Limburgse bakkers die in dit boek aan het woord komen te horen vertellen over hun passie voor het streekproduct vlaai. De bakkerij van mijn opa en oma was al verkocht toen ik werd geboren, maar op bezoek bij opa en oma was er altijd vlaai, bijna altijd zelfgemaakt. Maar ja, bij welke Limburgse familie was en is er nou géén vlaai?! En nooit één maar altijd verschillende soorten zodat de ene na de andere vlaai kan worden geproefd. Ik wist niet wat ik meemaakte toen ik thuis kwam bij mijn eerste verkering uit ‘Holland’: de koektrommel ging open en verdween na één rondgang weer terug in de kast. Ongekend in Limburg!”

C: “Nou, inderdaad. Ik ben het type dat zich bij een feest kan verheugen op de verschillende soorten vlaaien die ik wil gaan eten. Ik krijg gemakkelijk drie of vier stukken op, haha. Vlaai is bij mij altijd welkom. Ik kan zelfs vlaai als ontbijt of late-night snack eten. Bij het schrijven van dit boek heb ik echt moeten kiezen welke vlaaien ik erin wilde hebben. Zo heb ik er ook een aantal moderne twisten in gegoooid, zoals de limoncello- of tiramisuvlaai. Laten we de vlaai weer een beetje moderniseren en opnieuw genieten van ons Limburgse ambachtelijke product!”

Cas Wolters & Suzanne Heuts

# De anatomie van een vlaai

**Wie een vlaai eet, proeft niet alleen zoetheid, maar ook traditie, seizoenen, streek en familieverhalen. Elke hap is het resultaat van eeuwen bakervaring, doorgegeven van grootouders aan kleinkinderen, van bakkers aan hun leerlingen.**

Wat maakt een vlaai nou écht een vlaai? We breken hem laag voor laag open, van de zachte bodem tot het laatste kruimeltje bovenop. Op deze manier begrijp je hoe een vlaai tot stand komt.

## De bodem

**De bodem van een vlaai is niet zomaar deeg: het is de basis waar de hele smaakbeleving op steunt. Een goede bodem is stevig genoeg om de vulling te dragen, maar zacht genoeg om met de eerste hap mee te geven.**

## Het klassieke vlaaideeg

Het meestgebruikte deeg in Limburg is een zacht gistdeeg, verrijkt met volle melk, roomboter en een beetje suiker. Door de gist krijgt de bodem een luchtige beet, door de boter een rijk mondgevoel. Het deeg wordt dun uitgerold, want de ster van de show is de vulling. Toch geeft het die herkenbare, broodachtige geur bij het bakken die veel Limburgers meteen terugvoert naar hun kindertijd.

## Koek- of korstdeeg

Dit is de krokante broer van de klassieke vlaai-bodem: zonder gist, maar met bakpoeder, meer boter en vaak ook meer suiker. Het kruimelt in de mond en heeft meer een krokante bite. Een koekdeegbodem, zoals van harde wenerdeeg of linzendeeg, is zeldzamer in de traditionele Limburgse bakkerij, maar wordt wel ingezet voor luxere vlaaien of feestvlaaien.

**Wie een vlaai eet, proeft niet alleen zoetheid, maar ook traditie, seizoenen, streek en familieverhalen.**

## De vulling

**De vulling is de ziel van de vlaai. Zonder vulling geen vlaai, maar slechts een lapje gistdeeg. En Limburg kent een grote diversiteit aan soorten vullingen, ontstaan uit seizoensproducten, boerencreativiteit en bakkerstrots.**

## Fruitevullingen: het seizoen op je bord

Van de eerste rabarber in het voorjaar tot de laatste appels van de winter: fruitvlaaien volgen het ritme van de natuur. Abrikozen, kersen, pruimen, appels, kruisbessen, bramen, blauwe bessen... Elke Limburger heeft zo zijn eigen favorieten. Traditioneel worden de vruchten op smaak gebracht met suiker en soms gebonden met maïzena of custardpoeder. Om de bodem droog te houden, wordt er soms een dun laagje paneermeel, beschuitkruim of zelfs fijngehakte amandelen op gestrooid, voordat het fruit erop gaat.

## Roomvullingen: zacht, vol en zaligmakend

Banquetbakkersroom (zie pag. 57) is misschien wel de meest geliefde roomvulling: warme, zijdezachte pudding gemaakt van romige volle melk, suiker, vanille, eidooiers en maïzena. Ook greumel (gestremde melk) heeft een bijzondere plek in de Limburgse baktraditie: romig en fris tegelijk, soms op smaak gebracht met kaneel of likeur.

## Combinatievullingen: voor wie niet kan kiezen

Abrikoos met banquetbakkersroom, appel met kruimellaag, kers met slagroom, peer met amandelspijs. Deze combinatievullingen vullen elkaar aan in smaak, textuur en uiterlijk. Door het spelen met combinaties, zijn de luxe vlaaien tot stand gekomen.

## De afwerking

**De afwerking is wat je als eerste ziet als de vlaai op tafel komt. Het is de kroon, de kers op de vlaai, het handschrift van de bakker en vaak ook een streekgebonden gewoonte.**

## Open vlaai

De vulling is volledig zichtbaar, puur en zonder opsmuk. Veel fruitvlaaien zijn open om de kleuren en texturen van het fruit te laten spreken.

## Rasterdeeg

Met smalle deegrepen in een ruitpatroon over de vulling gelegd. Variërend van zelfgesneden latjes tot gemaakt met een vlaaienstans. Geeft stevigheid en een klassiek uiterlijk, vooral bij kersen- en pruimenvlaaien. Elk dorp kent bakkers die zweren bij een perfecte, strakke ruit. Ook dit is weer het visitekaartje van de bakker. Elke bakker heeft zijn eigen tradities.

## Kruimellaag

Een mengsel van boter, bloem, suiker en custardpoeder dat tijdens het bakken goudbruin wordt en knispt bij elke hap. Kruimels voegen een extra laagje zoet en textuur toe, vooral lekker bij appel, kers en pudding.

## Gesloten dekkel

Een dun uitgerolde lap deeg die de vulling volledig bedekt, soms met inkepingen voor de stoom. Gebruikt bij vullingen die anders uitdrogen, of bij tradities waarin de vulling pas bij het aansnijden wordt onthuld.





## Carmen Hermans – Bakkerij Mathieu Hermans, Maastricht Volgens de traditie

“Ochgod, is ut weer zoe wied...” verzucht een vaste klant glimlachend bij het betreden van de bomvolle zaak. Het komt vaker voor bij bakkerij Hermans in Maastricht: een lange rij klanten die wachten om brood, gebak of natuurlijk vlaai te bestellen. “We hebben maar één winkel, dus hier komt alles samen. Die drukte en gezelligheid vind ik héérlijk!” zegt Carmen Hermans, de eigenaresse en dochter van dé bakker van Maastricht, wijlen Mathieu Hermans.

Carmen is een echte bakkersdochter. Geboren boven de bakkerij en opgegroeid in het pand erachter. “Mijn ouders zijn als jong stel boven de bakkerij gaan wonen en kregen daar drie kinderen. Van jongs af aan werkten we allemaal mee in de bakkerij. Als de pistoletjes klaar waren, was het: ‘Jonges, nao veure kome! Hellepe!’ Dan stonden we om vijf uur ’s ochtends de pistoletjes uit de oven te halen, het brood te snijden of vlaaidozen te vouwen. We werden altijd aan het werk gezet en daar zeurden we niet over, dat deden we gewoon.”

“Toen ik ouder werd, wilde ik de bakkerij niet overnemen. Wél wilde ik ondernemer worden. Om te ervaren hoe het was om een eigen bedrijf te runnen, ben ik bij mijn vader in de zaak gaan werken. En toen ging ik alsnog voor de bijl. Ik begon en ben niet meer gestopt. Vijftien jaar lang hebben mijn vader en ik samengewerkt. Hij is een enorme steun voor mij geweest bij het vinden van mijn weg in het bakkersvak.”

“Pap stapte zelf al vroeg in de bakkerij van zijn ouders. Hij was geen ster op school en wilde aan

het werk. Hij legde zich toe op het verfijnen van de receptuur van zijn vlaaien. Hij wilde beter zijn dan de andere bakkers. Destijds zat er nog een bakker precies aan de overkant en binnen een straal van een kilometer nóg drie andere. Mijn vader wilde dé vlaaienbakker zijn.” Dat is gelukt. Bakkerij Hermans staat op veel ‘beste vlaaienbakkers’-lijstjes op nummer één. “Sjiek hè”, zegt Carmen trots.

“De passie voor het bakken heeft mijn vader overgedragen aan mijn neef, die nog steeds voor ons bakt. Precies op de manier zoals mijn vader het altijd heeft gedaan. Verkopers van halffabricaten en handige poedertjes raken aan mij echt niets kwijt. Wij maken hier nog steeds alles zelf. Dat is precies waarvoor onze klanten omrijden, en waarvoor mensen van heinde en verre naar onze winkel komen.”

“Ik ben zó trots op wat mijn vader heeft opgezet en op de waardering die wij daar elke dag opnieuw voor krijgen van blije klanten. Met vlaai moet je niet willen rommelen. Geen nieuwe fratsen. Gewoon volgens de traditie bakken, met fruit van het seizoen. Daar zit al zóveel variatie in. Daarom krijg ik zelf ook nooit genoeg van vlaai. Vlaai is voor mij gezelligheid. En ook daarom is het zo leuk om een vlaai te verkopen. Je wéét gewoon dat je al die mensen die hier in de winkel staan, een gezellig moment geeft.”

**De lekkerste vlaai volgens Carmen Hermans: proeme (pruimen).**

“Zó lekker vers en maar kort verkrijgbaar, dus extra bijzonder.”



## BGA Limburgse vlaai, Europees beschermd

“Zou de Limburgse vlaai niet iets zijn voor de Europese streekproductenerkenning?” In 2009 kwam die vraag op tafel bij de Vlaamse sectorgroep Streekproducten, waar Peter Nulens voorzitter van is. Peter, bakkerszoon, maakte er werk van. En niet zo'n klein beetje ook. Hij besprak het idee met de secretaris van de Nederlandse Brood- en Banketbakkers. Weer wat jaren later zette hij bakkers aan het werk om de receptuur van de vlaai onder de loep te nemen. Maar meerdere keren viel het dossier door omstandigheden stil.

In 2016 pakte Peter de draad weer op. Hij kwam in contact met bakker Roubroeks in Sittard en het klikte meteen. De mannen zetten samen de schouders eronder en begonnen aan een acht jaar durende lobby om de Limburgse vlaai op de lijst van de erkende Europese streekproducten te krijgen. In 2024 is dat gelukt: de Limburgse vlaai is sindsdien een beschermde geografische aanduiding (BGA).

### Beschermde geografische aanduiding

Bakkers die de BGA Limburgse vlaai willen produceren en verkopen moeten zich houden aan de vastgelegde receptuur, aan specifieke maten en gewichten en aan de regel dat de BGA Limburgse vlaai dagvers moet zijn. Daar wordt op gecontroleerd. In België vond die controle bij bakkers al in een paar maanden na de BGA-registratie plaats. Wat bleek? Het gros van de baksels van deze bakkers waren te licht. “Ik ken die bakkers, die bakken allemaal vlaai volgens het recept van hun vader en grootvader. Er was helemaal niets mis met die vlaaien, er was simpelweg een rekenfout in het dossier geslopen”, legt Peter uit.

Daarmee was het verhaal nog niet klaar. Een industriële bakker tekende bezwaar aan tegen de regel dat een BGA Limburgse vlaai dagvers moet zijn.

### Kenmerken van BGA Limburgse vlaai

**De benaming BGA Limburgse vlaai mag alleen gebruikt worden voor vlaaien gemaakt door erkende bakkers in Belgisch- of Nederlands-Limburg. Een BGA Limburgse vlaai heeft de volgende kwaliteitskenmerken:**

- Een gebakken gistdeegbodem van max. 1 cm dik.
- Een rijke variatie aan vullingen met fruit, rijstepap, crème, griesmeelpap, verse roomkaas, suiker/ei-vulling of een combinatie hiervan.
- De vulling en afwerking worden meegebakken, extra versiering na het bakken is uit den boze.
- De kleinste reepjes- of dekselversie (10 cm) weegt minimaal 140 gram en de grootste (30 cm) minimaal 1400 gram;
- De Limburgse vlaai wordt dagvers verkocht en mag niet ingevroren worden.



“We willen met de BGA niet alleen het product, maar ook het ambacht beschermen”, reageert Peter. “De dagversheid van de vlaai is daarom een van de belangrijkste punten van het dossier. Wij, de vereniging van Limburgse vlaibakkers, gaan strikt toezicht houden op de regels van de Limburgse vlaai. We zijn er zó lang mee bezig geweest, we laten ons nu niet meer de kaas van het brood eten. Op elke verpakking van een aangesloten bakker komt een sticker, met het BGA- en eigen logo. We zijn fier en trots op onze BGA Europese erkenning!”



## Koen van der Maat – Molenaar Van Tienhovenmolen, Wolfshuis

Van bloem en meel, tot zemel en kiem

Het verschil tussen bloem en meel, veel mensen weten het niet. Of wat het verschil is tussen fabrieksmeel en meel van de molen. Vraag je het aan de molenaar, dan is er niets beter dan graan van de boer uit de buurt, ambachtelijk gemalen door de kracht van wind of water.

In Zuid-Limburg staat er nog een malende windmolen, “de méést draaiende windmolen van Limburg” nog wel, vertelt molenaar Koen van der Maat met trots. Koen wist al van kleins af aan dat hij molenaar wilde worden. Zijn eerste levensjaren groeide hij op bij de Zaanse Schans. Zijn vader zette hem voorop de fiets om meel te halen bij een van de molens en als tweejarige wist Koen toen: ik word molenaar.

Koen verkoopt zijn meel aan een handvol bakkers in de buurt. Ambachtelijke bakkers die bewust kiezen voor biologisch meel van de molen in plaats van fabrieksmeel. Wat het verschil is? Een meelfabriek werkt volgens een ander maalprincipe, waarbij het graan in meerdere stappen wordt gemalen en waarbij graankorreldeelen worden gescheiden. Fabrieksmeel bestaat vaak uit bloem waaraan de zemel, het buitenste vliesje van de graankorrel, later weer wordt toegevoegd.

Koen: “Bij het maalproces in een molen vindt dat scheiden van korreldelen niet plaats. De héle graankorrel belandt in het molenmeel: bloem, zemel én kiem, het gezondste deel van de graankorrel. Maar de meeste mensen weten dat niet. Als ik een euro zou krijgen voor elke keer dat mensen mij vragen: ‘Wat is het verschil tussen bloem en meel?’ dan was ik miljonair.”

Dat is helaas niet de werkelijkheid en in het echte leven is het hard werken als molenaar. “Alles gaat hier handmatig. Dat maakt een molen ook flexibel: twee keer zoveel vraag is twee keer zo hard werken.” Zakken graan op de schouder, trappetjes op en af, en voelen, voelen, voelen of het gemalen meel goed is. De temperatuur waarop het uit de molen komt, de structuur, het zegt allemaal iets over de kwaliteit. En die kwaliteit, die is ongeëvenaard.

# Baktips voor beginners & professionals

Van gist tot glans, de geheimen van de perfecte vlaai

## Voor beginners

### 1. Meet precies af in grammen

Gebruik altijd een keukenweegschaal. Vlaaideeg en roomvulling zijn gevoelig voor verhoudingen.

### 2. Gist activeren

Los verse of droge gist altijd op in lauwe melk (rond 25–30 °C). Gebruik hiervoor eventueel een digitale keukenthermometer. Te hete melk doodt de gist, te koude melk vertraagt het rijzen.

### 3. Kneed tot soepel

Kneed het deeg lang genoeg (10–12 minuten met de hand) tot het elastisch aanvoelt. Zo krijg je een luchtige bodem. Trek voorzichtig een stukje deeg uit elkaar; wanneer je een dun, licht transparant vliesje kunt vormen zonder dat het direct scheurt, is het deeg goed gekneed.

### 4. Laat rijzen op een warme plek

Dek het deeg af met een schone theedoek en zet op een warme vochtige plek. 27–30 °C is ideaal voor gistactiviteit.

### 5. Paneermeel als vochtbarrière

Bestrooi de bodem voor het vullen met fruit eventueel met paneermeel of beschuitkruim, zo blijft hij droog.

### 6. Oven voorverwarmen op hetelucht

Altijd op temperatuur beginnen, anders krijg je ongelijkmatige garing.

### 7. Af laten koelen op een rooster voor het aansnijden

Zeker bij room- en fruitvlaaien, zo blijft de vulling stevig en worden de punten mooi strak. Zorg ervoor dat de bodem ook goed kan uitwasemen.

## Voor professionals

### 1. Bloemkeuze

Voor vlaaideeg: tarwebloem met 11–12% eiwitgehalte. Zo ontwikkelt het juiste glutennetwerk voor een dunne, stevige bodem.

### 2. Gistbalans

Gebruik 2–3% verse gist t.o.v. de bloem, of 1% droge gist. Te veel gist geeft bij brooddeegbodems een sterke gistsmaak.

### 3. Hydratatie in de vulling controleren

Pas het vochtgehalte aan aan het fruit. Zomerfruit kan meer vocht afgeven en vraagt extra bindmiddel.

### 4. Banketbakkersroom verbeteren

Vervang een deel van de melk door room voor extra volheid, of voeg op het eind een klontje boter toe voor glans.

### 5. Perfect rasterdeeg

Rol het deeg dun uit. Leg eerst alle horizontale stroken, daarna de verticale.

### 6. Afwerking bewaren

Slagroom en decoraties altijd pas vlak voor het serveren aanbrengen. Zo blijven kleur en structuur optimaal.

### 7. Smaken opbouwen

Werk in lagen: dunne jam onder fruit, beetje likeur door room, geroosterde nootjes op de rand, elke hap telt.

# Handige baktools



1. Taartring, 2. Steelpan, 3. Garde, 4. Plamuurmes, 5. Pizzasnijder, 6. Zeef, 7. Glaceermes, 8. Vlinderhaak, 9. Kwast, 10. Spatel, 11. Deeghaak, 12. Soeplepel, 13. Jan Hagel-snijder, 14. Ronde deegkrabber, 15. Klopper voor een standmixer, 16. Deegroller, 17. Deegkrabber, 18. Wafelvork, 19. Afkoelrek, 20. Kartelmes, 21. Deeglatjes, 22. Smitmondjes, 23. Vlaaienaar, 24. Bakvormen, 25. Schep, 26. Glaceermes met knik, 27. Vlaaienaarroller, 28. Hakmes, 29. Afkoelplaatje, 30. Maatbekers



# BASIS- RECEPTEN & TECHNIEKEN



# Vlaaideeg met gist

Voor 1 vlaibodem van 26 cm

## Ingrediënten

13 g verse gist  
65 ml volle melk, lauwwarm  
65 g boter, op kamertemperatuur  
163 g tarwebloem  
1 ei  
13 g fijne kristalsuiker  
¼ tl zout

## Bereidingswijze

1. Meng de verse gist met de lauwwarme melk in een kom en laat 5 minuten staan tot het begint te schuimen.
2. Voeg de bloem, boter, het ei, de kristalsuiker en het zout toe. Kneed met je handen of met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg dat loskomt van de kom.
3. Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen op een warme plek.

---

### Tip:

Trek na het kneden voorzichtig een stukje deeg uit elkaar; wanneer je een dun, licht transparant vliesje kunt vormen zonder dat het direct scheurt, is het deeg goed gekneet.

---



1. Maak een dijk van de bloem en voeg alle natte ingrediënten in het kuiltje toe.



2. Kneed goed met je handen tot een elastisch deeg.



3. Bol het deeg op en laat het rijzen.



4. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad.



5. Controleer of het groot genoeg voor de vorm is.



6. Bekleed een ingevette vlaivorm met het deeg.



7. Snijd of rol het overtollige deeg eraf.



8. Bewaar het restdeeg voor het raster.





# Boterkruimels

## Ingrediënten

65 g fijne kristalsuiker  
70 g koude boter, in blokjes  
125 g patentbloem  
12 g custardpoeder  
snufje zout

## Bereidingswijze

1. Meng alle ingrediënten in een kom.
2. Wrijf met je handen door de ingrediënten tot er kruimels ontstaan.  
Wrijf kort voor grote kruimels, en langer voor kleinere kruimels.

---

### Tip:

Door de toevoeging van wat custardpoeder krijg je nog mooiere, goudbruine boterkruimels.

---



# KLASSIEKE VLAAIEN



# Pudding-kruimelvlaai

Kruimelvlaai is een van de populairste vlaaien in Limburg. De kruimellaag werd vroeger vaak gebruikt als snel 'deksel' wanneer er niet genoeg deeg over was voor een raster. Tegenwoordig is het juist een geliefde vlaavariant op zich! Kruimels kunnen over fruitvlaaien, maar deze pudding-kruimel is toch wel dé klassieker, die nooit ontbreekt op de vlaaietafel bij een feest of verjaardag.

12 personen of 1 vlaai van 26 cm | 45 min. bereidingstijd + 20 min. oventijd + 30 min. wachten

## Ingrediënten

### voor het vlaaideeg

13 g verse gist  
65 ml volle melk, lauwwarm  
163 g tarwebloem  
65 g boter, op kamertemperatuur  
+ extra om in te vetten  
1 ei  
13 g fijne kristalsuiker  
¼ tl zout

### voor de banketbakkersroom

500 ml volle melk  
100 g fijne kristalsuiker  
1 vanillestokje, in de lengte  
opengesneden  
25 g maïzena of custardpoeder  
100 g eidooiers

### voor de boterkruimels

65 g fijne kristalsuiker  
70 g boter, in blokjes  
125 g patentbloem  
12 g custardpoeder  
snufje zout

### Benodigheden

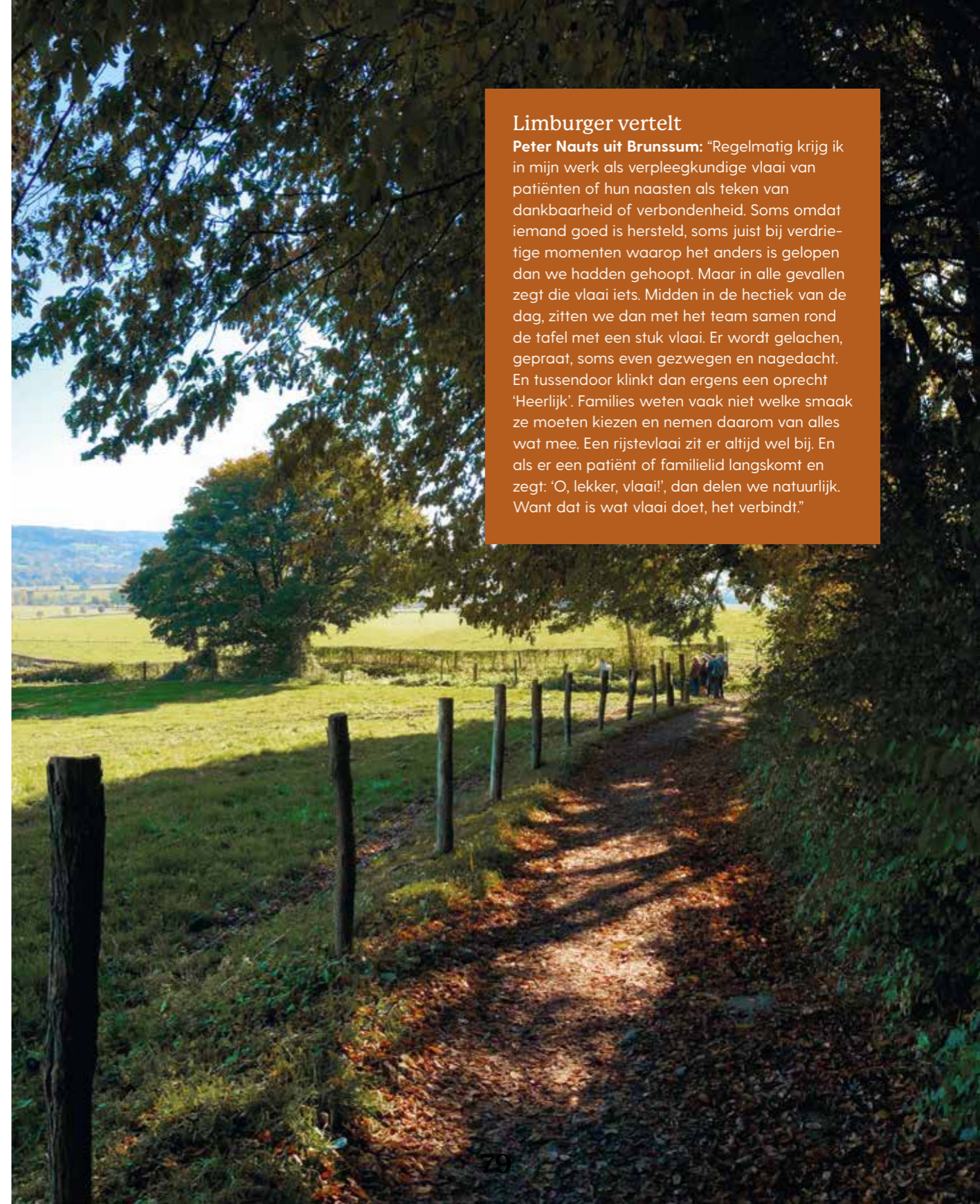
vlaai vorm Ø 26 cm  
vershoudfolie

## Bereidingswijze

1. Meng de verse gist met de lauwwarme melk in een kom en laat 5 minuten staan tot het begint te schuimen. Voeg de bloem, boter, het ei, de kristalsuiker en het zout toe. Kneed met je handen of met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg dat loskomt van de kom. Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen op een warme plek.
2. Breng voor de banketbakkersroom in een pan de melk met de helft van de kristalsuiker en het vanillestokje aan de kook.
3. Roer de overige suiker door de maïzena of het custardpoeder. Meng de eidooiers erdoor.
4. Klop een scheutje warme melk door het eimengsel en schenk alles in de pan.
5. Roer goed door. Breng de banketbakkersroom aan de kook en laat op laag vuur circa 3 minuten garen, tot het de dikte van vla heeft. Verwijder het vanillestokje.
6. Schenk de warme banketbakkersroom in een platte schaal en leg een vel vershoudfolie direct op het oppervlak. Laat de banketbakkersroom in de koelkast helemaal afkoelen.
7. Meng voor de kruimels alle ingrediënten in een kom. Wrijf met je handen door de ingrediënten tot er grove kruimels ontstaan.
8. Verwarm de oven voor tot 220 °C. Vet de vlaai vorm in. Rol het gerezen deeg uit tot een cirkel en bekleed de vorm. Druk het deeg goed aan en verwijder overtollig deeg met een deegroller. Prik eventueel licht in met een vork.
9. Verdeel de afgekoelde banketbakkersroom gelijkmatig over de bodem. Strooi de boterkruimels er rijkelijk overheen.
10. Bak de vlaai in 15 tot 20 minuten goudbruin. Laat op een koelrek afkoelen voor het aansnijden.

## Tip:

Laat de banketbakkersroom helemaal afkoelen voor je hem op de vlaai smeert, zo voorkom je dat het deeg zompig wordt!



### Limburger vertelt

**Peter Nauts uit Brunssum:** “Regelmatig krijg ik in mijn werk als verpleegkundige vlaai van patiënten of hun naasten als teken van dankbaarheid of verbondenheid. Soms omdat iemand goed is hersteld, soms juist bij verdrietige momenten waarop het anders is gelopen dan we hadden gehoopt. Maar in alle gevallen zegt die vlaai iets. Midden in de hectiek van de dag, zitten we dan met het team samen rond de tafel met een stuk vlaai. Er wordt gelachen, gepraat, soms even gezwegen en nagedacht. En tussendoor klinkt dan ergens een oprecht ‘Heerlijk’. Families weten vaak niet welke smaak ze moeten kiezen en nemen daarom van alles wat mee. Een rijstevlaai zit er altijd wel bij. En als er een patiënt of familielid langskomt en zegt: ‘O, lekker, vlaai!’, dan delen we natuurlijk. Want dat is wat vlaai doet, het verbindt.”



Appelvlaai met gesloten deksel

Abrikozen, appel en kersen zijn veelal de standaard fruitvullingen van een klassieke vlaai. Als deksel kun je kiezen voor een kruimellaag, raster of een gesloten deksel.

Kersenvlaai met raster

Abrikozen-kruimelvlaai





# Zomerse fruitvlaai

De fruitvlaai werd vroeger vooral in de zomer gebakken wanneer de boomgaarden en bessenstruiken vol hingen. Door de gelei kon men het fruit langer mooi houden. Een slimme en smakelijke manier om vers fruit te bewaren. Deze klassieke fruitvlaai combineert een luchtige gistbodem met Zwitserse room en een frisse laag vers fruit, zo kleurrijk als een Limburgse carnavalsoptocht. Ook op een schelpbodem smaakt dit fantastisch.

10–12 personen of 1 vlaai van 26 cm | 45 min. bereidingstijd + 25 min. oventijd + 2 uur wachten

## Ingrediënten

1 portie vlaaideeg (zie pag. 47)

### voor de Zwitserse room

3 gelatineblaadjes

500 ml volle melk

1 vanillestokje, in de lengte  
opengesneden

100 g eidooiers

100 g fijne kristalsuiker

40 g maïzena

250 ml slagroom

### voor de gelei

2 gelatineblaadjes

30 g fijne kristalsuiker

sap van ½ citroen

### voor de topping

vers fruit, zoals druiven, bramen,

blauwe bessen, aardbeien,

mandarijnen (vers of uit blik),

kiwi en/of appel

verse muntblaadjes

## Benodigheden

vlaaivorm Ø 26 cm

vershoudfolie

blindbakvulling

mixer

## Bereidingswijze

1. Maak het vlaaideeg volgens de aanwijzingen op pagina 47.
2. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet de vlaaivorm in met boter. Rol het deeg uit tot een ronde lap en bekleed de vorm. Druk goed aan en verwijder overtollig deeg met een deegroller. Leg een vel bakpapier in de bodem en strooi daar blindbakvulling (droge bonen, rijst of keramische bakparels) in.
3. Bak de bodem in ongeveer 15 minuten goudbruin. Verwijder het bakpapier met de blindbakvulling en laat volledig afkoelen.
4. Week voor de Zwitserse room de gelatineblaadjes in koud water. Breng in een pan de melk met het vanillestokje aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker en maïzena luchtig. Giet een beetje van de hete melk bij het eimengsel en roer goed los. Giet alles terug in de pan en breng al roerend aan de kook. Laat koken tot de room zo dik is als vla. Haal de pan van het vuur, verwijder het vanillestokje en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Klop de slagroom lobbig met een mixer en spatel door de afgekoelde room. Laat opstijven in de koelkast.
6. Week voor de gelei de gelatine in koud water. Verwarm 150 ml water met de kristalsuiker en het citroensap in een pannetje. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat oplossen. Laat de gelei afkoelen tot lauwwarm.
7. Vul de afgekoelde bodem gelijkmatig met de Zwitserse room. Leg het fruit decoratief bovenop. Werk van buiten naar binnen voor het mooiste effect. Bestrijk het fruit voorzichtig met de afgekoelde gelei voor glans en houdbaarheid. Maak af met wat verse muntblaadjes.

## Tip:

Was het fruit bij voorkeur niet. Vooral blauwe bessen en druiven krijgen snel vlekken of een was. Gebruik een droge doek om eventuele oneffenheden voorzichtig te verwijderen.



# LUXE VLAAIEN



# Rijstevlaai

Het Limburgse kroonjuweel! De rijstevlaai is misschien wel de meest geliefde van alle vlaaien. Romig, zacht en boordevol nostalgie. In deze versie maken we hem extra feestelijk door hem na het bakken op te spuiten met slagroom. Een techniek die je in bijna elke Limburgse bakkerij tegenkomt. Perfect voor een communiefeest, verjaardag of gewoon... op zondag!

10 personen of 1 luxe vlaai van 24 cm | 1 uur bereidingstijd + 45 min. oventijd + 2½ uur wachten

## Ingrediënten

1 portie vlaaideeg (zie pag. 47)

## voor de vulling

750 ml volle melk

100 g dessertrijst

1 vanillestokje, in de lengte  
opengesneden

120 g fijne kristalsuiker

1 ei

## voor de afwerking

250 g slagroom

25 g fijne kristalsuiker

chocoladeschaafsel (zie pag. 71)

## Benodigheden

vershoudfolie

luxe vlaai vorm Ø 24 cm

en 3 cm hoog

mixer

spuitzak met kartelmondje

## Bereidingswijze

1. Breng voor de vulling in een pan met dikke bodem de melk samen met de dessertrijst en het vanillestokje langzaam aan de kook. Laat de pap op laag vuur 35 tot 40 minuten zachtjes doorkoken. Roer regelmatig over de bodem zodat de rijst niet aanbakt. Voeg pas aan het einde 100 gram kristalsuiker toe en roer goed door tot de suiker is opgelost. Giet de pap in een schaal en strijk glad. Leg een vel vershoudfolie direct op het oppervlakt om velvorming te voorkomen. Laat volledig afkoelen en zet minstens 2 uur in de koelkast.
2. Maak het vlaaideeg volgens de aanwijzingen op pagina 47.
3. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet de vlaai vorm in met boter. Rol het deeg uit tot een ronde plak en bekleed de vorm. Druk het deeg goed aan en verwijder het overtollige deeg met een deegroller.
4. Verwijder het vanillestokje uit de rijstepap. Meng het ei en de overige kristalsuiker door de rijstepap. Verdeel gelijkmatig over de deegbodem.
5. Bak de vlaai in 35 tot 45 minuten goudbruin en gaar. Laat volledig afkoelen op een rooster voor je hem uit de vorm haalt.
6. Klop voor de afwerking de slagroom met de kristalsuiker stijf met een mixer. Schep in een spuitzak met kartelmondje. Spuit een royale laag slagroom en vervolgens rozetjes aan de rand. Werk vervolgens af met chocoladeschaafsel.

---

## Tip:

Laat de rijstepap goed opstijven in de koelkast voor je hem verwerkt. Zo blijft de vulling stevig en smeug tijdens het bakken.

---



### Limburger vertelt

**Lies uit Hulsberg:** "Toen mijn oma gestorven was, stond in de keuken een grote schaal met pruimenvlaai. Gemaakt door tante Sjaan, die altijd als eerste de oven op stoom had als d'r iets gebeurde in de familie, of 't nou vreugde was of verdriet. Ook na de begrafenis was er pruimenvlaai. Ik weet nog dat ik als kind achter in het zaaltje van het dorpscafé zat, met 'n stuk pruimenvlaai op een wit papieren bordje. Er heerste zo'n stil soort samenzijn, alsof iedereen wist: vandaag herdenken we, maar zorgen we óók voor elkaar. Die pruimenvlaai was zuur en zoet, net als de dag. Nu, zoveel jaren later, bak ik zelf pruimenvlaai als de kwetsen rijp zijn. En elke keer als ik de geur ruik die uit de oven komt, denk ik aan oma en tante Sjaan, en aan die middag in dat zaaltje."





# Belgische roomvlaai

Deze vlaai is een echte Bourgondiër. Hoewel de roomvlaai vaak Belgisch wordt genoemd, is het eigenlijk een ware samensmelting van Limburgse vlaaienkunst en Belgische patisserie.

10–12 personen of 1 vlaai van 26 cm | 1 uur bereidingstijd + 25 min. oventijd + 1½ uur wachten

## Ingrediënten

1 portie vlaaideeg (zie pag. 47)  
¾ portie banketbakkersroom  
(zie pag. 57)

## voor de Zwitserse room

1 gelatineblaadje  
250 ml volle melk  
50 g fijne kristalsuiker  
16 g (1 zakje) vanillesuiker  
2 eidooiers  
20 g maïzena  
250 ml slagroom

## voor de hazelnootnougatine

120 g fijne kristalsuiker  
120 g hazelnoten

## Benodigheden

vlaai vorm Ø 26 cm  
mixer  
bakpapier  
spuitzak met Saint-Honoré-  
spuitmondje

## Bereidingswijze

1. Maak het vlaaideeg volgens de aanwijzingen op pagina 47.
2. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de vlaai vorm in met boter. Rol het deeg uit tot een ronde lap en bekleed de vorm. Druk het deeg goed aan en verwijder het overtollige deeg met een deegroller. Verdeel een dunne laag banketbakkersroom over de bodem. Bak de vlaai in 20 tot 25 minuten goudbruin. Laat volledig afkoelen.
3. Week voor de Zwitserse room het gelatineblaadje in koud water. Verwarm de melk met de kristalsuiker en vanillesuiker tot het bijna kookt. Klop intussen de eidooiers met de maïzena tot een glad mengsel. Giet een scheutje van de hete melk bij de eidooiers en roer goed los. Giet alles terug in de pan en verwarm al roerend tot de room indikt. Haal de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatine erin op. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
4. Klop de slagroom lobbig met een mixer en spatel voorzichtig door de room. Schep de Zwitserse room in een spuitzak met Saint-Honoré-spuitmondje en laat opstijven in de koelkast.
5. Maak voor de hazelnootnougatine een lichte karamel door de suiker met een klein beetje water in een steelpan te smelten tot goudbruin. Roer de hazelnoten erdoor en stort het mengsel op bakpapier. Laat afkoelen en hak met een mes of kleine keukenmachine tot grove kruimels.
6. Spuit met de Zwitserse room een speels zigzagpatroon over de vlaai. Strooi er royaal hazelnootnougatine over.

---

## Tip:

Je kunt deze vlaai ook afwerken met slagroom in plaats van Zwitserse room. Let er dan op dat je de slagroom stevig opklopt en direct na het spuiten serveert voor het mooiste resultaat.

---



# SPECIALE VLAAIEN



# Carnavalsvlaai

't Is pas écht Vastelaovend als er kleur op tafel staat! En dan liefst roed-geel-greun, de kleuren van carnaval. In veel Limburgse dorpen werd tijdens carnaval niet alleen gezongen en gehost, maar ook gebakken. Al gebeurde dat bakken vaak al in de week vóór carnaval. Deze vlaai is kleurrijk, zoet en feestelijk, met een zachte roomvulling en een topping vol eetbare confetti. Perfect om te delen na de optocht.

8-10 personen of 1 vlaai van 26 cm | 40 min. bereidingstijd + 20 min. oventijd + 1 uur wachten

## Ingrediënten

1 portie vlaaideeg (zie pag. 47)  
1 portie banketbakkersroom  
(zie pag. 57)

## voor de topping

250 ml slagroom  
25 g poedersuiker  
1 zakje slagroomversteviger  
(optioneel)  
eetbare confetti of suikerparels,  
om te bestrooien  
carnavalspoppetjes of  
vlaggetjes op prikkers  
(optioneel)

## Benodigheden

vlaaivorm Ø 26 cm  
bakpapier  
blindbakvulling  
mixer  
spuitzak met kartelmondje

## Bereidingswijze

1. Maak het vlaaideeg volgens de aanwijzingen op pagina 47.
2. Maak de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op pagina 57.
3. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet de vlaaivorm in met boter. Rol het deeg uit tot een ronde lap en bekleed de vorm. Druk het deeg goed aan en verwijder het overtollige deeg met een deegroller.
4. Leg een vel bakpapier in de bodem en strooi daar blindbakvulling (droge bonen, rijst of keramische bakparels) in. Bak de bodem in 15 minuten goudbruin. Laat helemaal afkoelen op een koelrooster.
5. Vul de afgekoelde bodem met de banketbakkersroom en strijk glad.
6. Klop voor de afwerking de slagroom met de poedersuiker en eventueel een zakje slagroomversteviger stijf met een mixer. Schep de room in een spuitzak met kartelmondje en spuit slagroom over de bovenkant van de vlaai. Bestrooi de room royaal met eetbare confetti of suikerparels. Steek eventueel vlaggetjes of kleine poppetjes in het midden als feestelijke decoratie.

---

## Tip:

Gebruik confetti van suiker of chocolade die niet snel oplost, zodat de kleuren mooi blijven tot het serveren.

---



# LIMBURGSE SPECIALI- TEITEN

# Nonnevotten

Nonnen waren tot niet zo lang geleden een vertrouwd beeld in Limburg. Gekleed in hun zwart habijt en witte kap, op weg naar kerk of klooster. De naam van dit gebak betekent letterlijk nonnenkontjes, verwijzend naar de vorm van de knoop die met wat fantasie doet denken aan ronde billen. Nonnevotten worden traditioneel rond Vastelaovend gegeten. Ze komen oorspronkelijk uit Sittard, maar hebben inmiddels heel Limburg 'veroverd'.

± 16 stuks | 45 min. bereidingstijd + 6 min. per frituursessie + 2 uur wachten

## Ingrediënten

### voor het deeg

200 ml volle melk  
125 g boter  
50 g verse gist  
500 g bloem  
50 g witte basterdsuiker  
20 g citroenrasp  
100 g ei  
8 g zout

### voor de afwerking

neutrale olie, om in te frituren  
200 g witte basterdsuiker  
1 tl kaneel

### Benodigheden

standmixer met deeghaak  
frituurpan  
keukenthermometer

## Bereidingswijze

1. Verwarm de melk met de boter in een pannetje tot lauwwarm. Haal van het vuur en los de verse gist hierin op. Laat het mengsel een paar seconden staan.
2. Meng de bloem, witte basterdsuiker, citroenrasp en het ei in de kom van een standmixer met deeghaak. Voeg het gistmengsel toe en kneed in 4 tot 5 minuten tot een samenhangend deeg. Voeg daarna het zout toe en kneed verder tot het deeg soepel en elastisch is. Pak een stukje deeg tussen je vingers en rek uit. Als je het ver kunt uitrekken zonder dat het scheurt heb je lang genoeg gekneet.
3. Bol het deeg op en laat 15 minuten rijzen onder een theedoek. Kneed het deeg vervolgens even door, bol weer op en laat nog 20 minuten rijzen. Kneed opnieuw door en verdeel het deeg in porties van 60 gram. Bol deze op en laat ze 15 minuten rusten.
4. Rol elk bolletje uit tot een streng, maak een lus en knoop deze losjes tot een nonnevot. Leg de nonnevotten op een bakplaat of doek en laat ze 50 minuten rijzen op een warme, vochtige plek zonder tocht.
5. Verhit een flinke laag olie in de frituurpan tot 180 °C.
6. Frituur een paar nonnevotten tegelijk, ongeveer 6 minuten in totaal. Draai ze halverwege om. Laat uitlekken op keukenpapier en wentel daarna door de witte basterdsuiker met kaneel.
7. Serveer ze vers, dan smaken ze het best.

---

## Tip:

Maak een losse knoop. Bij een te strakke lus rijzen ze minder mooi en bakken ze ongelijk.

---



# Christoffeltaart

**Twee schuimlagen en een luchtig hart van chocolade om je vingers bij af te likken. Rechtstreeks uit Remunj! De Christoffeltaart is vernoemd naar Sint-Christoffel, de patroonheilige van reizigers én van de stad Roermond. Vroeger werd deze feesttaart speciaal gemaakt voor kloosterfeesten, priesterwijdingen en andere religieuze gelegenheden in Limburg.**

± 6 kleine taartjes of 1 taart van 21 cm | 30 min. bereidingstijd + 1½ uur oventijd + 1 uur wachten

## Ingrediënten

### voor het schuim

100 g eiwit  
250 g fijne kristalsuiker

### voor de chocoladeslagroom

750 g slagroom  
105 g fijne kristalsuiker  
55 g pure chocolade  
30 g Sanatine (optioneel,  
bij warm weer voor meer  
stevigheid)

### voor de afwerking

chocoladekrullen (zie pag. 71)

## Benodigheden

mixer  
bakpapier  
spuitzak met glad spuitmondje  
spuitzak met kartelmondje

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 140 °C.
2. Mix voor het schuim het eiwit in een vetvrije kom los met een mixer. Voeg tijdens het mixen geleidelijk de helft van de kristalsuiker toe. Zodra het eiwit bijna stijf is, voeg je de resterende suiker toe. Klop door tot het glanzend en stevig is.
3. Teken op bakpapier 12 cirkels van 7 cm doorsnede (voor kleine taartjes) of twee grote van 21 cm (voor een grote taart). Spuit met een spuitzak met een glad spuitmondje het eiwitschuim in de cirkels.
4. Bak de schuimplakken 1 uur in de oven. Zet de oven daarna uit, maar laat de schuimplakken volledig afkoelen in de oven. Zo blijven ze droog en knapperig.
5. Klop voor de chocoladeslagroom 700 gram van de slagroom lobbij met de kristalsuiker. Smelt de pure chocolade in een hittebestendige kom boven een pannetje met een laagje kokend water en meng dit met de overige 50 gram slagroom tot een glad papje.
6. Spatel het papje voorzichtig door de opgeklopte slagroom tot een luchtige chocoladeroom ontstaat. Voeg eventueel wat Sanatine toe voor extra stevigheid. Koel kort als de room te zacht is. Schep 300 gram chocoladeroom in een spuitzak met kartelmondje voor de decoratie.
7. Neem een schuimplak en bestrijk met een royale laag chocoladeslagroom. Dek af met een tweede plak. Herhaal dit voor alle kleine taartjes of stapel de grote cirkels tot één taart.
8. Strijk de bovenkant en de zijkanten strak af met een paletmesje. Decoreer de zijkanten met gebroken chocoladekrullen. Spuit met de chocoladeroom uit de spuitzak een raster op de bovenkant.
9. Decoreer naar wens met extra toefjes chocoladeslagroom, chocoladekrullen etc...

## Tip:

Gebruik brandschone mengkommen en gardes om het eiwit op te kloppen. Zelfs een klein spoortje vet voorkomt dat je eiwitten goed stijf worden.



# Adressen

## Bakworkshops

### **Bakster**

Bredehoolstraat 12  
Reijmerstock  
bakster.nl

### **Cas Wolters | De Bakhal**

Albert Einsteinweg 14  
Roermond  
caswolters.com

### **De Bisschopsmolen**

Stenburg 3  
Maastricht  
bisschopsmolen.nl/activiteiten

### **Het Bak Atelier**

Lindenlaan 18  
Valkenburg  
hetbakatelier.nl

### **Limburgse Vlaai Bakkerij Museum**

Sint Lambertusplein 11  
Horst  
bakkerijgerards.nl/workshops

### **Moeder de Gans**

Teuven-Dorp 60  
Teuven (België)  
moederdegans.com/  
workshop-vlaaien

## Molenwinkels

### **De Oude Molen**

Sint Pietersstraat 4  
Valkenburg  
deoudemolenvalkenburg.nl  
Open op zaterdag, 10.00 – 18.00  
uur, en als de wieken draaien

### **Gitstappermolen**

Gitstappermolenweg 3  
Vlodrop (Roerdalen)  
gitstappermolen.nl  
Open van woensdag t/m zondag,  
10.00 – 17.00 uur

### **Houthuizer Molen**

Grubbenvorsterweg 19  
Lottum  
dehouthuizermolen.nl  
Open op zaterdag,  
13.00 – 17.00 uur

### **Molen De Korenbloem**

Korenbloemstraat 3  
Ospel (Nederweert)  
Open op de 2e, 3e en  
4e zaterdag van de maand,  
10.00 – 15.00 uur

### **Molen Eendracht Maakt Macht**

Schadijkerweg 36  
Meterik (Horst aan de Maas)  
molenmeterik.com  
Open op zaterdag,  
13.30 – 17.00 uur

### **Molen Nooitgedacht**

Grootdorp 93  
Merselo (Venray)  
Open op de 2e en  
4e zaterdag van de maand,  
13.30 – 16.30 uur

### **Sint Annamolen**

Keenterstraat 1  
Weert  
Open op zaterdag,  
11.00 – 16.00 uur

### **Sint Petrusmolen**

Nijken 24  
Roggel  
molenroggel.nl  
Open op zaterdag,  
9.00 – 13.30 uur

### **Van Tienhovenmolen**

Gasthuis 79  
Bemelen  
vantienhovenmolen.nl  
Open op vrijdag en zaterdag,  
11.00 – 17.00 uur

## **Meer molenadressen op: broodsmakelijk.nl**

## Vlaaifruit

### **Boederijwinkelmolen Bemelerhof**

Bemelerweg 320  
Maastricht

### **De Bisschopsmolen**

Kant-en-klare vlaaivulling  
van fruit uit de streek.  
bisschopsmolenwebshop.nl

### **De Jambrouwerij**

Maastrichtersteenweg 29  
Riemst (B)

### **Fruitboerderij, Baarlo**

Streekproducten van  
eigen fruit te bestellen in  
de webshop.  
Adopteer een fruitboom  
en pluk je eigen fruit.  
fruitboerderij.com