

# Limburgse rijstevlaai

Baktijd: ca. 30 minuten

Elektrische oven: 180 °C, Heteluchtoven: 170 °C, Gasoven: stand 4,

## Ingrediënten

Voor de vlaibodem:

- 200 g Koopmans Witbroodmix
- 85 ml handwarm water
- 75 g boter
- 1 zakje vanillesuiker

Voor de vlaivulling:

- 500 ml rijstepap (uit de koeling)
- 1 ei
- 200 ml slagroom
- Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom
- 25 g suiker

Voor de decoratie:

- 200 ml slagroom
- 2 el suiker
- 1 zakje slagroomversteviger (bijv. Dr. Oetker Klop-fix)
- hagelslag of vlokken je kan ook de rijstevlaai voordat je deze in de oven doet bestrooien met mengsel van kaneel en suiker.



## Bereidingswijze

1. Kneed met een mixer met deeghaken van de Witbroodmix, water, boter, vanillesuiker een soepel deeg.
2. Laat het deeg, afgedekt met plasticfolie, ca. 15 minuten rijzen op een warme plaats.
3. Verwarm de oven voor.
4. Druk het deeg gelijkmatig uit over de ingevette vlaivorm en maak een opstaand randje van ca. 2 cm.
5. Doe de rijstepap in een kom en voeg slagroom, ei en mix voor banketbakkersroom toe.
6. Mix dit met een handgarde tot een egale vulling.
7. Verdeel de rijstevulling over de deegbodem.
8. Laat de vlaai even rusten.
9. Bestrooi eventueel met een mengsel van kaneel en suiker.
10. Bak de Limburgse Rijstevlaai in ca. 30 minuten op het rooster in het midden van de oven goudbruin en gaar.
11. Laat de Limburgse Rijstevlaai op het rooster afkoelen.
12. Klop slagroom met vanillesuiker, slagroomversteviger en suiker op totdat de slagroom luchtig en stevig is.
13. Verdeel de slagroom over de Limburgse Rijstevlaai en decoreer de slagroom met Chocoflakes, chocoladevlokken of hagelslag.

