

*Impulse Fastenzeit 2021*  
*Rezepte für den 4. Fastensonntag*

### Rezept Limburgse Vlaai mit Reisbrei

250 g Mehl  
1 Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe  
50 g weiche Butter  
2 EL Zucker  
Ca. 100 ml lauwarme Milch  
etwas abgeriebene Zitronenschale  
eine gute Prise Salz

- Zu einem glatten Teig kneten, dann 45 Minuten gehen lassen.
- Ausrollen und eine große flache Kuchenform auslegen.
- Füllen mit Obst nach Wahl (wenn man will, ein bisschen weich gekocht mit etwas Zucker und evtl. etwas Speisestärke), traditionell werden Stachelbeeren, Pflaumen, Kirschen, Aprikosen oder Äpfel verwendet. Oder man füllt den Vlaai mit dickem Pudding bzw. Reisbrei (Rezept unten).
- Evtl. mit Streuseln bedecken oder einem Raster aus Teig (wie bei Linzertorte)
- Backen bei 200°, abhängig von der Füllung ca. 30-40 Minuten

### Rezept Füllung Rijstevlaai

- 125 g Milchreis
- 125 g Zucker
- 1 Liter Milch
- 1 Becher Sahne
- 2 Eier
- etwas Zimt und Vanille

Reis, Milch, Sahne, Zucker, Zimt und Vanille in einen Topf geben und aufkochen. Bei geringer Hitze und gelegentlichem Rühren ca. 20 min köcheln. Etwas abkühlen lassen.

Eier schaumig schlagen und unter den abgekühlte Reisbrei heben. Die Masse in der mit dem Teig ausgelegten Form verteilen, glattstreichen und ca. 40 Minuten backen.

*Impulse Fastenzeit 2021*  
*Rezepte für den 4. Fastensonntag*

## Rezept Limburgse Vlaai mit Aprikosenkompott – für Thermomix-Fans

### Hefeteig

- 1 Teelöffel Zucker
- 150 Gramm Milch
- 30 Gramm frische Hefe
- 300 Gramm Mehl
- 3 EL Zucker
- 1 Stück Eigelb (M)
- 1 Prise Salz
- 25 Gramm Butter

### Füllung

- 1 Dose Aprikosen 835g
- 3 Teelöffel Mondamin
- etwas Paniermehl

### Zum Bestreuen

- etwas Hagelzucker

### Zubereitung

1. Milch, Hefe und den Teelöffel Zucker in den  Mixtopf geschlossen geben und 4 Min. /37°/Stufe 1 auflösen. Kurz stehen lassen (10 Min.)
2. Die restlichen Teigzutaten dazu geben und 2 1/2 Min.  Teigstufe kneten lassen
3. Den Teig an einer warmen Stelle 30 Minuten gehen lassen. Bei mir Backofen 40 °
4. Ein Paar EL vom Aprikosensaft mit Mondamin glatt rühren. Die Dose Aprikosen mit Saft in den  Mixtopf geschlossen schütten 2 Sek./Stufe 5 zerkleinern lassen und mit dem Mondamin-Saft verbinden und 6 Min./100°/  Sanfrührstufe kochen lassen und bis der Teig fertig gegangen und verarbeitet ist abkühlen lassen.
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben 1/3 beiseite stellen. Aus den restlichen 2/3 Teig den Boden ausrollen. Der Teig kommt

*Impulse Fastenzeit 2021*  
*Rezepte für den 4. Fastensonntag*

in eine gefettete und bemehlte 32cm Form. Am Rand muss der Teig hoch stehen. Diesen mit der Gabel überall einstechen und mit wenig Paniermehl bestreuen.

6. Nun die etwas ausgekühlten Aprikosen daraufgeben, aus dem letzten Drittel Teig Gitter herstellen (mit einem Gitter, Teigroller oder frei-Hand). Am Rand das Gitter gut festdrücken und sofort im vorgeheizten Ofen bei 200° C 20 -25 Minuten auf der unteren Schiene backen. Falls das Gitter schneller braun wird für die restliche Backzeit etwas Alufolie drauf legen. Das Gitter vor dem Backen noch mit Wasser besprühen oder bestreichen
7. Den Kuchen gut auskühlen lassen und vor dem Servieren nach gusto mit Hagelzucker betreuen

Tipp

Vor dem Backen ein zusätzliches Backpapier unter den Kuchen geben, falls die Füllung "überschwappt"

Das Aprikosenkompott auskühlen lassen, da sonst der Hefeteig zu sehr geht.