

Dendermondse vla

1. BENODIGDHEDEN

- 200 g peperkoek zonder suikerparels
- 100 g beschuiten
- 100 g speculaas
- 100 g donkere kandijsiroop
- 100 g boter + extra om in te boteren
- ½ l melk
- 4 eieren
- 1 kl kaneelpoeder
- 1 kl foelie

2. BEREIDING

1. Breng de melk aan de kook met de boter en de kruiden.
2. Verbreek de peperkoek, de beschuiten en de speculaas en giet er de warme melk over. Voeg de kandijsiroop en de eieren en meng alles goed door elkaar met een staafmixer.
3. Smeer wat boter in een vuurvaste schotel van 20 cm. Ø en stort het deeg erin.
4. Bak de vla gedurende 40 min. in een voorverwarmde oven van 180° c. en controleer met een priem voor de gaarheid.
5. Laat de vla afkoelen en verdeel in porties.