

Oost-Vlaamse vlaaien

Ingrediënten

1 l melk
200 g suiker
5 ronde beschuiten
200 gram peperkoek
1 kopje heet water
5 eetlepels bloem
1 koffielepel kaneel
1 snuifje zout
3 fijngeklopte eieren
2 eetlepels kandijstroop

Vorbereiding

Laat de in stukken gebroken peperkoek weken in het kopje heet water en plet nadien met een vork.

Bereiding

Breng de melk aan de kook samen met de suiker en de in stukken gebroken beschuiten.
Als de melk kookt, bindt met de bloem die je eerst met een klopper omroert in een paar eetlepels koud water.
Zet de kom van het vuur en voeg de overige bestanddelen toe: geweekte peperkoek, kaneel, kandijstroop en de fijngeklopte eieren.
Vul kommen met dit mengsel en laat gedurende 50 minuten bakken in een oven van 200 ° C.
Laat afkoelen en bewaar nadien in de koelkast.

Informatie allergenen.

Dit gerecht bevat: melk, kippenei, tarwe.

Dit gerecht is vrij van: lupine, mosterd, noten, pinda, schaaldieren, selderij, sesam, soja, sulfiet, vis en weekdieren.