



Kruimelgebak

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	50 Mins
Stuks	12
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met kersen en koffie

Kruimeldeeg

- 150 g bloem
- 50 g suiker
- 75 g boter, koud, in blokjes
- 1½ el instant koffiëpoeder
- 2 el koffiëlikeur

Deeg

- 100 g boter, zacht
- 100 g suiker
- 2 eieren
- 170 g bloem
- 1 snufje zout
- 1 tl bakpoeder
- 1 onbehandelde citroen, kleine hoeveelheid geraspte schil
- ¼ tl vanillemerg
- 50 ml melk

Beleg

- 450 g kersen, vers of diepgevroren
- 1 el maïszetmeel





2 el poedersuiker

Kruimeldeeg

De bloem met de suiker in een kom mengen, boter toevoegen en met de handen tot een kruimelige massa kneden. Het koffiepoeder en de koffielikeur toevoegen en snel tot grove kruimels kneden. Afdedekt koud zetten.

Deeg

De boter en de suiker in een kom met een garde mengen tot de massa licht is. De eieren stuk voor stuk toevoegen en verder roeren tot een homogene massa ontstaat. De overige ingrediënten tot en met de vanille toevoegen en zorgvuldig mengen. De melk toevoegen en tot een glad beslag mengen.

Beleg

De kersen wassen en ontpitten. Het maïszetmeel en de poedersuiker toevoegen en mengen.

Gebak

De bodem van de springvorm met bakpapier bekleden. Het taartdeeg in de vorm doen en gladstrijken. De kersen erover verdelen. De kruimels eroverheen strooien.

Bakken

De gaarruimte met boven-/onderhitte vochtig tot 180°C voorverwarmen.
De taart op een rooster op het middelste niveau gedurende 50 minuten bakken.
De taart uit de vorm nemen en laten afkoelen.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 180 °C op Top/bottom heat damp (voor)verwarmen
Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.
Top/bottom heat damp 180 °C gedurende 50 Mins

Tips

De kersen naar wens door andere steen- of pitvruchten vervangen. In plaats van koffie 1 mespuntje kaneel gebruiken.





Accessoires

Rooster

Brownievorm 25 x 25 cm of springvorm ø26 cm

