



# van Wafel tot Koek

Gebak uit het hart  
van de Lage Landen  
voor alle feesten  
van het jaar

Tekst en fotografie

Regula Ysewijn

Illustraties door  
Bruno Vergauwen



CARRERA  
culinair



# RECEPTEN

<b>Kersttijd</b>		<b>Lichtmis, carnaval en vasten</b>	Tarte au stofé de Wavre	170
<b>Wafels</b>		<b>Pannekoeken</b>	Tarte du Lothier	173
Wafels met bier	37	Doubles de Binche	Vaution de Verviers	175
Wafels, 17de eeuw	38	Paulettes Diestse	Mastelles – tartes au sucre	176
Vlaamse wafel	40	kruidkoek	Gozette à la crème en appelflap	177
Brusselse wafel	42	Geutelingen	Rijstevlaai – tarte au riz	180
Luikse wafel	44		Tarte al djote	185
Oublie	46	<b>Pretzels</b>	Flamiche de Dinant	187
Nieuwjaarsrolletjes	48	Geraardsbergse krakelingen	Belgian pie	192
Lukken	51	Zoute krakelingen		
Kaneelwafels	53	Amandel-anijskrakelingen	<b>Sint-Maarten en Sint-Nicolaas</b>	
Lacquemant	54	Broodkrakelingen	<b>Honingkoeken en andere zoetigheden</b>	
Gaufre de Tournai	57	Brugse achten	Letterkoekjes	198
Stroopwafel	59		Specerijenkoekjes	200
Hartige zoeteardappel-wafels	61	<b>Kermis</b>	Pepernoten	211
Regula's wafels	63	<b>Beignets</b>	Kruidnoten	213
		Oliebollen, 17de eeuw	Banketletter	214
<b>Winter- en feestbroden</b>		Oliebollen		
Vollaard	72	Appelbeignets	<b>Koekebrood</b>	
Cougnou	74	Nonnevotten	Mantepeirden	
Duivekater	75	Boules de Berlin	en klaaskoeken	216
Pistolets	76		Peperkoek	226
Kramiek en craquelin	78	<b>Vlaaien</b>	Peper-koecckxkens	230
Gentse mastel	80	Vlaai – kersen of kruisbessen	Hijlikmaker	231
Piot	84	Bakkemoezevlaai	Dikke speculaas	233
Rogge verdommeke	87	Potsuikervlaai	Hasseltse speculaas	235
Donker rogge	88	Pruimenvlaai en abrikozenvlaai	Gevulde speculaas	236
Worstenbrood	90	Oost-Vlaamse vlaai	Couque de Dinant	243
Beschuit	94	Liers vlaaike	Couque de Rins	244
Pain à la grecque	96	Mattentaart	Lebkuchen en Printen	246
		Doornikse appeltaart	Taaitaai	251
		Tarte au sucre brun, blanc ou blond	Speculaasjes	252

# Vlaamse wafel

nu ook bekend als Brusselse wafel

De Vlaamse wafel is de grootste wafel van de club; met zijn scherpe hoeken en dikke formaat is hij bijna een karikatuur van zichzelf. De wafel wordt gemaakt van een licht gistbeslag, dat nog lichter wordt gemaakt met geklopte eiwitten en een snufje bakpoeder. Als hij goed wordt gebakken, is de buitenkant knapperig en het binnenste zacht.

Dit is mijn bewerking van het recept voor Vlaamse wafels van de grondlegger van de Belgische keuken, Philippe Cauderlier, de eerste chef-kok die na de oprichting van België in 1830 kookboeken uitbracht met recepten met Belgische streeknamen. Met zijn boeken bouwde hij mee aan een Belgische culinaire identiteit.

Als je nu op zoek gaat naar deze wafel, zul je hem niet vinden, want ergens in het begin van de 20ste eeuw werd hij omgedoopt tot Brusselse wafel en verdween de naam Vlaamse wafel volledig. In kookboeken uit de afgelopen eeuw wordt deze wafel meestal 'beslagwafel' genoemd; de Vlaamse wafel is echter het meest voorkomende van oorsprong Vlaamse gerecht dat in kookboeken van vóór 1851 wordt genoemd. Dit werd in 2006 ontdekt door de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie (ASG). Waarom de naam Vlaamse wafel is verdwenen is niet bekend, maar ik wijt het aan de taalkloof in België. Deze wafel werd immers in het buitenland verkocht als 'de Belgische wafel' en Brussel, de stad die dit land zou moeten verenigen (zie blz. 30-31), is onze hoofdstad.

De juiste manier om de Vlaamse/Brusselse wafel te eten is zittend in een tearoom, met de wafel op een bord, voor een speciale gelegenheid, waarbij je er steeds een rij of blokje vanaf snijdt. Mijn man en ik gingen na ons burgerlijk huwelijk wafels eten in ons favoriete wafelhuis; zo speciaal is het!

**Voor ongeveer 12 wafels in een diep ijzer of ongeveer 22 in een gewoon ijzer**

200 g ongezoeten boter  
800 ml volle melk  
4 eieren  
500 g bloem  
15 g instantgist  
snufje (1/8 tl) gemalen kaneel  
1/2 tl zout  
olie of reuzel, om in te vetten  
als je geen wafelijzer met antiaanbaklaag hebt  
poedersuiker, voor het bestuiven

## Serveertips

ongezouten boter  
geklopte slagroom  
verse aardbeien

**Gebruik een diepe of gewone wafelijzerplaat (zie blz. 260 voor meer informatie).**

Smelt de boter in de melk in een kleine pan op laag vuur en laat afkoelen. Splits ondertussen de eieren.

Doe de bloem, gist en de kaneel in een grote kom of de kom van een elektrische mixer, maak een kuiltje in het midden en schenk de eierdooiers en daarna de helft van het boter-melkmengsel erin. Roer tot alles volledig opgenomen is. Voeg het zout toe, schenk de rest van het boter-melkmengsel erbij en meng goed.

Klop de eiwitten tot stijve pieken en spatel ze met grote, rustige bewegingen door het beslag om er zoveel mogelijk lucht in te houden. Laat het beslag 1 uur rusten op kamertemperatuur of tot gebruik in de koelkast.

Verwarm het wafelijzer voor op de hoogste stand en zet je beslag en een maatcup (die is perfect voor mijn formaat wafelijzer) klaar.

Schep wat beslag op de wafelplaat en verdeel het vlug over alle holtes. Voor een diep ijzer heb je 2 cups beslag nodig en voor een gewoon ijzer 1 cup. Sluit het ijzer en draai het meteen 2-3 keer om (Belgische wafelijzers kunnen omgedraaid worden), zodat het beslag goed verspreid wordt. Bak de wafel licht goudgeel; dit duurt net geen 2 minuten.

Bestuif de wafel voor het serveren royaal met poedersuiker; dit is een must, omdat de wafel zelf niet zoet is. Serveer er boter bij om over de wafels te smeren of slagroom om in de holtes te spuiten. Ik vind verse aardbeien te extravagant, maar zo werd de wafel op de Wereldtentoonstelling in 1964 in New York geserveerd (zie blz. 30).

Mijn man en veel andere mensen hebben deze wafels het liefst op de ouderwetse manier: bedekt met boter, die in de holtes smelt.



# Nieuwjaarsrolletjes

In Vlaanderen zijn deze opgerolde nieuwjaarswafels of ijzerkoeken (omdat ze in een ijzer worden gebakken) niet heel bekend, maar in Wallonië en Nederland zijn ze een traditie. In Nederland blijven ze plat in de dagen voor 1 januari, omdat het jaar zich al ontvouwd heeft, en worden ze op nieuwjaarsdag opgerold, omdat het jaar zich nog moet ontrollen.

Deze zoete lekkernijen stammen af van de verfijnde opgerolde oublies (zie blz. 46) die we op 16de- en 17de-eeuwse schilderijen zien. In de loop der jaren werden wafelijzers minder rijk versierd en produceerden ze minder dunne wafels, en zo veranderden de oublies in deze nieuwjaarswafels.

Deze wafels worden van een natter deeg gemaakt dan de lukken (zie blz. 51) uit West-Vlaanderen. Na het bakken worden ze meteen opgerold en gevuld met slagroom, als je een Nederlander bent, of met vanille- of koffiebitercrème, als je een Waal bent. Of je eet ze zonder vulling, wat ook heel lekker is.

## Voor ongeveer 16 stuks (afhankelijk van je wafelijzer)

125 g ongezouten boter, plus extra  
om in te vetten

250 g lichtbruine suiker

1 ei

¼ tl gemalen kaneel

¼ tl gemalen anijszaad

snufje (⅛ tl) gemberpoeder

snufje (⅛ tl) zout

250 g bloem

160 ml water

geklopte slagroom of op smaak  
gebrachte botercrème, voor erbij

## Gebruik een ondiep wafelijzer (zie blz. 260 voor meer informatie).

Smelt de boter in een grote pan op laag vuur. Haal hem van het vuur en roer de suiker erdoor. Laat afkoelen. Klop daarna het ei, de kaneel, het anijszaad, gemberpoeder en het zout erdoor. Spatel de helft van de bloem en al het water erdoor tot ze volledig opgenomen zijn. Spatel dan de rest van de bloem erdoor.

Je kunt het beslag meteen gebruiken of afgedekt 24 uur laten rusten op een koele plek. De smaak en textuur worden beter als je het beslag laat rusten. Ik laat het beslag weleens een week staan.

Verwarm het wafelijzer voor. Schep 1 eetlepel beslag op één kant van het ijzer. Misschien moet je de hoeveelheid aanpassen aan het formaat van je ijzer, dus probeer eerst hoeveel beslag je nodig hebt voor 1 wafel. Sluit het ijzer.

Gebruik een houten spatel om de wafel uit je ijzer te halen en leg een houten lepel en een dubbelgevouwen stuk keukenpapier klaar. Leg de wafel op het keukenpapier in je handpalm (wees voorzichtig, want hij kan heet zijn) en druk hem met behulp van het keukenpapier rond de steel van de houten lepel. Laat hem een minuut of 2 rusten, tot hij stevig is. Nu kun je de houten lepel eruit halen en voor de volgende wafel gebruiken.

Spuut de vulling naar keuze erin. Maak een hoge piramide van de gevulde wafels op een plank of bord en serveer. Zo liggen ze ook bij de bakker opgestapeld!





# Kaneelwafels

Deze *Zimtwaffeln* komen voor in eeuwenoude Nederlandstalige en Duitse kookboeken, maar de cultuur rond kaneelwafels heeft zich verder ontwikkeld in het Duitse Saarland, waar ze er speciale versierde wafelijzers voor hebben. Omdat we in België en Nederland liever andere wafels aten, raakten we onze voorliefde voor sterk gekruide kaneelwafels ergens aan het begin van de 19de eeuw kwijt.

Kaneelwafels worden in de adventsperiode gebakken. De man die mij het antieke, geërfde *Zimtwaffeleisen* hiernaast verkocht, gaf me ook twee van zijn familierecepten. Het ene was van de grootmoeder van zijn vrouw en komt uit de jaren 1920 en het andere dateert van rond de jaren 1960.

Ik vroeg me af waarom hij zijn kostbare wafelijzer verkocht, maar hij legde uit dat hij het niet meer gebruikte, omdat er ook elektrische ijzers met dezelfde rijke gravures zijn. Hij verzekerde me dat zijn huis in de adventstijd nog steeds gevuld is met de verse geur van boter en kaneel van kaneelwafels. Dus heb ik ook de elektrische versie gekocht, want ik als wafelijzerverzamelaar wil voor elke wafel het juiste ijzer hebben en ik wil het mezelf ook graag gemakkelijk maken door voor elektrisch te kiezen. Bij ijzers voor op het fornuis draait alles om de temperatuur: als het ijzer niet heet genoeg is, blijft het deeg plakken.

In het *Frankfurter Kochbuch* uit 1789 staat een recept voor deze *Zimtwaffeln*; dat zie je hieronder. Het moderne recept is nog steeds hetzelfde, maar in het familierecept dat ik van de wafelijzerverkoper kreeg, wordt ook amandelmeel en chocolade gebruikt, wat blijkbaar een trend was in de jaren 1920. Die trend ging gelukkig voorbij, want deze wafels zijn al perfect van zichzelf.

## Voor 60 dunne wafels

- 110 g fijne kristalsuiker
- 225 g ongezoeten boter, gesmolten en afgekoeld
- 1 ei
- 15 g gemalen kaneel
- 225 g bloem

## Gebruik een Duits Zimtwaffeleisen, een ondiep of versierd wafelijzer of een Krumkaka-ijzer (of zie blz. 260 voor meer informatie).

Doe de suiker, boter, het ei en de kaneel in een kom en klop ze romig. Voeg daarna de bloem geleidelijk toe en zorg dat alles goed gemengd is.

Laat het deeg afgedekt een nacht rusten op een koele plek (bij voorkeur in de koelkast), zodat de smaak zich kan ontwikkelen.

Maak balletjes ter grootte van een walnoot van het deeg.

Laat je wafelijzer heel heet worden. Leg de balletjes erin en bak ze 1-2 minuten, tot ze goudbruin zijn. Je hoeft het ijzer niet in te vetten, want het deeg blijft niet plakken als het ijzer heet genoeg is.

Bewaar de wafels maximaal 3 weken in een luchtdichte doos.

# Rogge verdommeke

‘Rogge verdommeke’ betekent vrij vertaald ‘verdomde rogge’, maar de echte betekenis is ‘brood der verdoemden’. Aan het begin van de 16de eeuw was er een zakenman in Antwerpen met de naam Pieter Pot. Hij bouwde een kapel en een abdij, en hij had ook een grote graanschuur vol kostbare rogge. Omdat hij heel barmhartig was, liet hij brood voor de armen bakken. Volgens de legende liet hij het gewone roggebrood op feestdagen verrijken met rozijnen voor de gevangenen – ook wel verdoemden genoemd – in Het Steen (het fort in het centrum van Antwerpen). Zo schijnt de naam rogge verdommeke te zijn ontstaan.

Pieter Pot heeft inderdaad veel goeds gedaan voor de armen en verdoemden in Antwerpen, maar of het brood rogge verdommeke in die periode zijn naam kreeg is moeilijk te bepalen, omdat de meeste stadsarchieven in 1576, tijdens de Spaanse Furie, werden verbrand toen muitende Spaanse soldaten het stadhuis in brand staken. Wat wel zeker is, is dat dit brood nog steeds erg populair is in Antwerpen, vooral als het van de oudste bakkerij van de stad, Bakkerij Goossens, komt, die de traditie van het rogge verdommeke al generaties in stand houdt.

## Voor 1 brood

150 g rozijnen of krenten  
300 g volkoren roggemeel, plus  
extra om te bestuiven  
200 g patentbloem  
20 g ongezoeten boter of reuzel,  
zacht  
10 g instantgist  
300 ml water  
5 g zeezout  
boter, voor erbij

Doe de rozijnen of krenten in een kleine kom, bedek ze met water en week ze 1 uur. Giet ze daarna af. Doe ondertussen het meel, de bloem, boter en de gist in een grote kom of de kom van een elektrische mixer met een deeghaak. Schenk de helft van het water erbij en begin te kneden. Als het volledig opgenomen is, schenk je de rest van het water erbij en kneed je 5 minuten. Laat het deeg 5 minuten rusten.

Voeg het zout toe en kneed nog ongeveer 10 minuten, tot je een glad en elastisch deeg hebt dat niet te droog en ook niet vreselijk nat is; schraap het tussendoor indien nodig van de deeghaak en de zijkant van de kom.

Dek het deeg af en laat het ongeveer 1 uur staan, tot het in volume verdubbeld is.

Kneed het deeg 5 minuten door delen ervan naar binnen te brengen alsof je een winterjas in je rugzak probeert te stoppen. Voeg tot slot de gewelde krenten of rozijnen toe en kneed voorzichtig om ze erdoor te mengen zonder ze kapot te maken. Maak een rond brood van het deeg en leg het op een bakplaat. Dek het af met een theedoek en laat het 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 220 °C (gebruik niet de heteluchtstand) en plaats er een bakplaat, broodcloche of geëmailleerde gietijzeren pan in, zodat deze heet wordt. Als je klaar bent om te bakken zet je de oventemperatuur op 200 °C. Kerf de bovenkant van het brood in, om zelf te bepalen hoe het barst. Leg het brood op de hete bakplaat of in de cloche of pan en bak het 40 minuten of tot het brood hol klinkt wanneer je op de onderkant klopt.

Laat het afkoelen op een rooster en bestrijk het voor het serveren met boter.



# Amandel-anijskrakelingen

Dit recept voor zoete amandel-anijszaadkrakelingen komt uit *De volmaakte Hollandse keuken-meid* uit 1746. Het is een van de oudste Nederlandse gedrukte krakelingrecepten, al heb ik in een 17de-eeuws Duits boek een nog ouder recept voor amandelkrakelingen gevonden.

Volgens de auteur zijn deze krakelingen voortreffelijk, en daar ben ik het helemaal mee eens. Ze zijn taai, met een vleugje marsepein en koriander en een sterke anijsmaak (als je niet van anijszaad houdt, laat je het gewoon weg). Het recept vermeldt een vrij onbekend ingrediënt, tragacanthgom, dat vaak in suikerwerk wordt gebruikt. Thuisbakkers kennen het misschien niet, maar het is gemakkelijk te verkrijgen in webshops voor taartbenodigdheden. Het wordt gebruikt om het deeg te stabiliseren.

Deze krakelingen werden vroeger na de maaltijd geserveerd met zoete of gekruide wijn. Ze zijn ideaal om je gasten de smaken van vroeger te laten proeven.

## Voor 10 krakelingen

½ tl anijszaad

¼ tl korianderzaad

225 g blanke amandelen, of gebruik amandelmeel als je ze niet zelf wilt malen

1 tl rozenwater

110 g poedersuiker

5 g tragacanthgom (E413)

1 ei

1 eiwit, om te bestrijken

Verwarm de oven voor op 150 °C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Voor het beste resultaat maal je de specerijen zelf, zodat er een paar grotere stukjes in blijven zitten en de specerijen je deeg niet verkleuren. Maal ze in een vijzel tot geen enkel zaadje meer heel is.

Doe de amandelen en het rozenwater in een keukenmachine en maal ze tot een fijn meel. Voeg de suiker, specerijen en de tragacanthgom toe en meng goed.

Voeg het ei toe en kneed het geheel tot een deeg. Het lijkt droog, maar door het te kneden krijg je een samenhangend deeg dankzij de warmte van je handen en de emulgerende werking van het ei. Voeg geen water toe, anders wordt het deeg te kleverig.

Verdeel het deeg in 10 stukken en rol ze uit tot slierten van 37 centimeter lang. Maak er knopen of achtjes van en leg ze op de bakplaat. Bestrijk ze met eiwit. Bak ze 10 minuten in het midden van de oven. Bestrijk ze weer met eiwit en bak ze nog ongeveer 10 minuten, tot ze nog steeds bleek zijn, maar wel een goudgeel blosje hebben.

Laat ze afkoelen op een rooster. Bewaar ze in een luchtdichte doos.





# Appelbeignets

Appelbeignets worden ook in wafelkramen op de kermis verkocht. Veel mensen eten ze liever dan oliebollen; ze brengen je een stap dichterbij je '5 stuks fruit per dag', als je het beslag en vet niet meetelt. Gebruik appels met stevig vrucht vlees om te voorkomen dat de beignets papierig worden of uit elkaar vallen. En heb je je weleens afgevraagd waarom je poedersuiker altijd binnen een paar seconden verdwijnt nadat je je appelbeignets of oliebollen hebt bestrooid, terwijl de suiker in de winkels en op de kermis als een licht laagje sneeuw blijft liggen? Zij gebruiken een speciale poedersuiker die niet smelt. Die kun je bij speciaalzaken kopen, maar het is geen must; gewone poedersuiker werkt ook prima als je hem een paar seconden voor het serveren toevoegt.

## Voor 28 appelbeignets

6 middelste appels, zoals cox, jonagold, granny smith of je favoriete taartappel (je hebt een boterachtige textuur en zoetheid met zure accenten nodig)

200 g patentbloem, plus extra om te bestuiven

1 el fijne kristalsuiker

5 g zout

200 ml volle melk, op kamertemperatuur

2 eieren, gesplitst

1 el gesmolten boter of olie

2 l olie of reuzel, om te frituren  
poedersuiker, om te bestuiven

## Gebruik een frituurpan of een diepe pan met dikke bodem.

Schil de appels, boor het klokhuis eruit en snijd ze in plakjes van 1 centimeter.

Doe de bloem, suiker en het zout in een grote kom of de kom van een elektrische mixer met de garde. Voeg de melk, eierdooiers en de gesmolten boter toe en klop of mix tot je een glad beslag hebt. Klop de eiwitten tot stijve pieken en spatel ze door het beslag.

Verhit de olie tot 180 °C in een frituurpan of diepe pan met dikke bodem. De olie is heet genoeg wanneer een blokje brood in 60 seconden goudbruin wordt. Bestuif de appelplakjes met een dun laagje bloem; zorg dat er geen stukjes bloem op de plakjes achterblijven. Gebruik een tang om elk plakje in het beslag te dopen zodat het helemaal bedekt is en laat de plakjes voorzichtig in het hete vet glijden.

Frituur de beignets ongeveer 5 minuten, tot ze goudbruin zijn; keer ze halverwege. Leg ze op een met keukenpapier beklede plaat terwijl je de rest frituurt. Leg ze op een schaal en bestuif ze royaal met poedersuiker. Eet ze heet en met je handen; je vingers aflikken is essentieel.



# Pruimenvlaai voor de vasten

In mijn geboortestad Antwerpen eten we pruimenvlaai op Aswoensdag. Dit is de laatste dag van het carnaval, de dag voor de vastentijd, en de dag waarop katholieken een zwart askruisje op hun voorhoofd krijgen als teken van boetedoening. Volgens veel mensen is pruimenvlaai verbonden met Aswoensdag omdat gedroogde pruimen zwart zijn. Anderen zeggen dat pruimenvlaai als armeluisvoedsel werd beschouwd en daarom geschikt was om voor de vasten te eten. Gedroogde pruimen zijn echter nooit armeluisvoedsel geweest en hoe gemakkelijk verkrijgbaar ze tegenwoordig ook zijn, je kunt ze niet goedkoop noemen.

Pruimenvlaai is door de eeuwen heen in veel kookboeken verschenen. Net als alle andere vlaaien was het een lekkernij voor feestelijke gelegenheden, en het naderen van de vastenperiode vraagt om nog één laatste uitspatting. Zoals ik in de inleiding over vlaai (zie blz. 147) al noemde, schijnen gedroogde pruimen ook een reinigende en beschermende werking te hebben, wat een andere reden kan zijn waarom mensen ze op de dag voor de vasten aten.

Wat onze voorouders ook dachten, deze traditie is nog steeds diep geworteld in de stad Antwerpen. En het is een van mijn favoriete vlaaien. In mijn jeugd had onze plaatselijke bakkerij elke zondag een paar pruimenvlaaien, en mijn moeder nam vaak een stuk voor me mee. Dan legde ik het op een bord op de eettafel en nam er af en toe een hapje van, zodat ik er de hele dag van kon genieten.

## Gedroogde pruimen

Toen bakkers nog een houtoven hadden, werden onrijpe pruimen in de afnemende warmte van de oven gedroogd, net als de peren voor de bakkemoezevlaai op blz. 151. Dit werd gedaan om de vruchten te kunnen bewaren, maar ook omdat sommige vruchten gewoon niet echt rijp werden en niet lekker genoeg waren om rauw te eten. Door het langzame droogproces kregen ze de zoetheid die ze vanwege het gebrek aan zon in onze korte zomers anders niet hadden kunnen krijgen. Hetzelfde werd gedaan met abrikozen.

## De oorsprong van dit recept

Een dorpsbakkerij waar ik als 16-jarige rondhing, terwijl mijn vrienden ernaast feestvierden, maakte de lekkerste

pruimenvlaaien. Maar laat ik eerst iets over die bakkerij vertellen. Toen ik daar op een avond langsging, was er net melk van de boerderij bezorgd en ik kreeg een glas. Tot dat moment had ik, als stadsmeisje, nog nooit rauwe melk geproefd, hoewel ik dol was op melk. Ik weet nog hoe verrast ik was door de smaak en textuur, iets tussen melk en room, waardoor mijn lippen fettig werden. Ik kon de dierlijke connectie proeven – een enorm verschil met de anonieme, waterige, smakeloze magere melk die we thuis dronken.

Het moet haast wel een voorteken zijn geweest dat ik zou worden wie ik nu ben dat een bakkerij me meer aansprak dan een feestje. Wat er 's avonds in die bakkerij gebeurde was magisch voor mij. Het proces van brood en koeken maken uit bloem, water en wat er ook maar nog meer voor nodig was, was magisch. Zodra je door de achterdeur de bakkerij binnenstapte, ging er een andere wereld voor je open. De geur van gist die het deeg liet rijzen en versgebakken brood was als de geur van het leven zelf. Ik wilde er de hele nacht blijven en er deel van uitmaken.

Toen ikzelf echt begon te bakken, dat wil zeggen: geen eindeloze variaties meer op de paar recepten die ik had, gaf de eigenaar van de bakkerij, Ils, me haar recept voor pruimenvlaai. Ik ben niet met haar neef getrouwd, maar we hebben nog steeds contact; het helpt als je allebei rood haar hebt (dat scheidt een band) en van bakken houdt. Dus hier is het recept zoals het nu geworden is.

Terwijl andere vruchtenvlaaien van een gistdeeg worden gemaakt, wordt de pruimenvlaai in Antwerpen van een korstdeeg gemaakt, wat aangeeft hoe belangrijk deze vlaai is. In oude Engelse kookboeken werd dit soort deeg *paste royal* genoemd omdat het zo rijk was. Gebruik gerust het gistdeeg dat voor de andere vlaaien wordt gebruikt, net zoals ze in Nederlands- en Vlaams-Limburg doen, en ook in de Belgische gemeenschap in Wisconsin, waar ze de vlaai in ere houden in hun 'Belgian pie'-cultuur (zie blz. 190).

## Abrikozenvlaai

Deze vlaai maak je net als de pruimenvlaai door de gedroogde abrikozen te weken en te koken. Laat de specerijen weg voor de abrikozenvariant.





# Vaution de Verviers

De vaution of vôtion in Wallonië is een suikertaart uit Verviers. Het is in feite een heel groot kaneelbroodje, maar in plaats van dat de laagjes deeg worden opgerold, worden ze op elkaar gelegd. Taalkundigen denken dat de naam van *vôte* komt, wat Waals is voor 'pannenkoek'. Vijf cirkels verrijkt gistdeeg worden op elkaar gelegd met suiker, kaneel en boter ertussen, zodat er een stroop ontstaat die door het deeg trekt. De vaution is verwant aan de tarte au sucre (zie blz. 169), maar is compleet anders opgebouwd. Hij wordt bij voorkeur lauw gegeten en is erg populair tijdens de Luikse kermis.

## Voor 1 grote taart

### Voor het deeg

- 1 kg patentbloem
- 50 g lichtbruine suiker
- 300 g ongezoeten boter, zacht
- 20 g instantgist
- 2 eieren
- 400 ml volle melk
- 20 g zout
- 1 geklopt ei, om te bestrijken
- 2 el poedersuiker, om te bestuiven

### Voor de vulling

- 300 g fijne kristalsuiker
- 100 g donkerbruine suiker
- 1 el gemalen kaneel
- 150 g ongezoeten boter, gekoeld

## Gebruik een emailen pastei- of taartvorm van 30-32 centimeter, ingevet en bebloemd.

Maak het deeg: doe de bloem, suiker, boter en de gist in een grote kom of de kom van een elektrische mixer met een deeghaak. Voeg de eieren en de helft van de melk toe en begin te kneden. Als de vloeistof volledig opgenomen is, schenk je de rest van de melk erbij en kneed je 5 minuten. Laat het deeg 5 minuten rusten. Voeg daarna het zout toe en kneed ongeveer 10 minuten, tot je een glad en elastisch deeg hebt dat niet te droog en ook niet vreselijk nat is.

Verdeel het deeg in 2 stukken van elk 425 gram en 3 stukken van elk 350 gram en maak er mooie ballen van. Dek het deeg af met een theedoek en laat het ongeveer 1 uur rusten, tot het in volume bijna verdubbeld is.

Maak ondertussen de vulling: meng de 2 soorten suiker en kaneel. Snijd de boter in 20 blokjes.

Wanneer je klaar bent om de taart op te bouwen, rol je een van de grote ballen deeg uit tot hij zo breed als de taartvorm en ongeveer 3 millimeter dik is. Leg het deeg in de vorm. Rol een van de kleine ballen uit en rol de andere ballen ook uit als je daar de ruimte voor hebt.

Verwarm de oven voor op 180 °C (gebruik niet de heteluchtstand).

Strooi 3 eetlepels van het suikermengsel over de deegbodem; houd rondom een rand van 2 centimeter vrij. Verdeel 5 blokjes boter over de suiker. Bestrijk de rand met geklopt ei en leg een kleinere deegcirkel op de vulling. Strooi er weer suikermengsel over (deze keer helemaal tot aan de rand) en verdeel er 5 blokjes boter over; leg ze op andere plekken dan in de laag eronder. Leg er weer een kleinere deegcirkel op en herhaal het proces. Herhaal dit met de derde kleine deegcirkel en de rest van het suikermengsel en de boter. Leg de andere grote deegcirkel erop en maak hem langs de rand vast aan de deegbodem; knijp de lagen zo netjes mogelijk op elkaar met een vouwtechniek of met een vork of deegstempel. Bestrijk de hele bovenkant met geklopt ei en zeef de poedersuiker erover.

Bak de taart 30-35 minuten op de tweede richel (net onder het midden) van de oven, tot hij goudbruin is met witte vlekjes van de poedersuiker.

Deze taart is het lekkerst als hij nog een beetje warm is, maar hij smaakt koud ook heel goed. Snijd hem in grote punten. Je kunt de volgende dag stukken opwarmen in een hete oven of op een rekje boven op een broodrooster.

