



Grenzenlos köstlich mit Björn Freitag und Tamina Kallert: Maastricht - Historie, Kunst und kulinarischer Genuss

Inhalt

Rijstevlaai..... 2

Rijstevlaai

Rezept von Carmen Hermans

In Maastricht begeben sich Björn Freitag und Tamina Kallert auf die Spur eines echten Klassikers der Grenzregion: der Rijstevlaai. In der Familien-Bäckerei Hermans treffen sie auf Carmen Hermans, die dieses traditionelle Gebäck seit Generationen mit Fingerspitzengefühl backt. Gemeinsam entdecken sie, was die Rijstevlaai so besonders macht.

Die cremige Füllung aus Vollmilch, Reis und feiner Vanille wird langsam gekocht, bis sie ihre typische, zarte Konsistenz erreicht. Eigelb und vorsichtig untergehobenes Eiweiß sorgen für Leichtigkeit, während der locker-hefige Boden der Vlaai Struktur und Tiefe verleiht.

Ein Klassiker, der ohne Schnörkel auskommt, dafür aber mit Charakter überzeugt. Heimatlich, handwerklich und so verführerisch, dass man am liebsten sofort selbst losbacken möchte.



Alle Zutaten für ca. 4 Personen

Für die Vlaai-Füllung:

- 500 ml Vollmilch
- 50 g Langkornreis
- 65 g Zucker (50 g + 15 g)
- ½ EL Custard-Pulver (alternativ Vanillepudding-Pulver)
- 1½ Eier (2 Eigelb, Eiweiß steif schlagen)
- 1 Prise Vanillepulver
- 1 Prise Salz
- ½ EL Milch (zum Anrühren des Custard-Pulvers)

Zubereitung Vlaai-Füllung:

- Die Milch in einem Topf erhitzen.
- Reis, 50 g Zucker, Vanillepulver und Salz einrühren.
- Unter Rühren aufkochen, dann Hitze stark reduzieren.
- Mit Deckel ca. 30-35 Minuten sanft köcheln lassen, nur gelegentlich umrühren.
- Custard-Pulver mit ½ EL Milch in einer Schüssel glatt rühren, in den Topf einrühren und 1 Minute mitkochen.
- Vom Herd nehmen und handwarm abkühlen lassen.
- Eigelb mit den restlichen 15 g Zucker mit einem Schneebesen schaumig rühren.
- Unter die lauwarme Reisfüllung mischen.
- Eiweiß (ca. ¾ der Menge) steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Für den Vlaai-Boden:

- 100 g Weizenmehl
- 6 g frische Hefe
- 50 ml Milch
- 10 g weiche Butter
- 6 g Zucker
- ½ Ei (verquirlt)
- 1 Prise Salz

Zubereitung Vlaai-Boden:

- Die Milch lauwarm in einem Topf erwärmen, Hefe darin auflösen.
- Salz in eine große Schüssel geben, Mehl darüber sieben.
- In der Mitte der Schüssel eine Mulde formen, Butter, Zucker und Ei zugeben.
- Hefemilch einarbeiten und zu einem glatten, elastischen Teig kneten.
- Abgedeckt an warmem Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Vorbereitung Vlaai-Form:

- Vlaaiform (20-22 cm Ø) oder alternativ eine runde Backform mit Butter einfetten.
- Den Ofen auf Ober-/Unterhitze 210–220 °C (alternativ Umluft 190–200 °C) vorheizen.
- Teig kurz durchkneten, rund ausrollen.
- Form damit auskleiden, Rand hochziehen und den überstehenden Teig entfernen.
- Vlaai-Boden mit Gabel einstechen und nochmals 10–15 Minuten ruhen lassen.
- Jetzt die fertige Vlaai-Reisfüllung einfüllen.
- Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben und 25-30 Minuten backen lassen.
- Fertig, wenn die Oberfläche goldbraun ist und der Teig sich vom Rand löst.
- **Tipp:** Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!