**Oost-Vlaamse vlaai**

melk (5 dl)

ronde beschuit (1 pak)

speculaas (150 gr)

honingkoek (250 gr)

kandijsiroop (12,5 cl)

perensiroop (3 lepels)

kaneel

nootmuskaat

speculaaskruiden  
vanillesuiker  
eieren (2)

patisseriebloem (2 eetlepels)

Warm de melk op tot lauw. Klop de eieren los met 2 eetlepels patisseriebloem. Verkruimel de speculaas, beschuit en honingkoek en meng met de melk.

Voeg de kandijsiroop, een flinke schep perensiroop en het eiermengsel toe. Meng opnieuw en voeg kaneel, nootmuskaat en vanillesuiker toe. Je kan er nog een beetje 4 kruidenpoeder aan toevoegen voor extra smaak, maar dat hoeft niet echt.

Zet nu de handmixer in de bereiding tot een homogene massa. Beboter een aarden taartvorm, bestuif met patisseriebloem en vul met de substantie.

Zet 40 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C. Laat een nachtje afkoelen.

**Op foto**: de sneetjes vlaai worden hier opgediend met een vanillesausje, slagroom en seizoensfruit.