PRUIMENVLAAI
Voor een ronde, lage (quiche)vorm met een middellijn van circa 24 centimeter.

Ingrediënten:
voor het gistdeeg:
- ***1½ dl melk***
- ***25 gram gist***
- ***250 gram bloem***
- ***30 gram witte basterdsuiker***
- ***30 gram zachte boter***
- ***rasp van 1/2 citroen***
- ***1 ei***

voor de vulling:
- ***750 gram pruimen***
- ***suiker naar smaak***

voor de kruimeltjeslaag:
- ***100 gram suiker***
- ***100 gram boter***
- ***150 gram bloem***
- ***1 theelepel kaneel***

Bereidingswijze:
> Verwarm de melk tot lauwwarm, neem een royale kom en brokkel de gist in de melk en los deze op.
> Roer 50 gram van de gezeefde bloem door dit mengseltje. Dek de kom af met een vochtige doek en laat alles 15 minuten op een lauwwarme plaats rijzen. Dit kan ook in de magnetron, ca. 5 minuten, ca. 100 watt (nooit hoger dan 140 watt!).
> Doe de resterende gezeefde bloem met de basterdsuiker, zacht geroerde boter, citroenrasp en ei in een andere kom en voeg het gistmengsel toe.
> Roer het bloemmengsel tot een egale massa ontstaat. Kneed en sla het deeg dan zo lang tot het loskomt van de wand van de kom. Er komen blazen op het deeg te staan. Beboter de vorm en druk het deeg hier dun in uit. Dek het af en laat het nog eens 90-120 minuten rijzen op een lauwwarme plaats (circa 30 minuten in de magnetron op ca.100 watt).
> Was de pruimen, droog ze af, halveer ze en verwijder de pitten. Leg de pruimen dakpansgewijs op het deeg. Strooi er suiker naar smaak overheen.
> Maak de kruimeltjeslaag door de ingrediënten met koele hand te kneden tot een kruimelig geheel. Verdeel dit mengsel over de pruimenlaag.
> Bak de vlaai 30-35 minuten in een voorverwarmde oven van circa 200 °C gaar en goudbruin.

LIMBURGS STREEKGERECHT

HIMMEL EN EERD (APPELEPRÖL)
HEMEL EN AARDE
Voor 4 personen

Ingrediënten:
- ***750 gram kruimige aardappels***
- ***750 gram moesappels (goudreinetten)***
- ***zout***
- ***kaneelstokje***
- ***ca. 250 gram magere spekreepjes***
- ***3 eetl. appel- of perenstroop (eventueel suiker)***

Bereidingswijze:
> Schil de aardappelen en kook ze in water met iets zout gaar. Schil de appels, verwijder de klokhuizen, snijd ze in niet te kleine stukjes en kook ze apart gaar (10-15 minuten) in een bodempje water met het kaneelstokje. Roer de stroop of de suiker door de appelmoes.
> Bak de spekjes goudbruin en knapperig in een droge koekenpan.
> Giet de aardappelen af, stamp ze fijn en schep de appelmoes erdoor. Strooi de spekjes eroverheen.

Mart Vandewall
Dorpsstraat 140 | 6251ND Eckelrade
Tel: 043 4081841

Biologische tuinbouw en fruitteelt en ambachtelijke stroopstokerij. Voor echte ambachtelijke biologische stroop moet je bij Mart en Maria Vandewall zijn. Zij zijn de enigen in Nederland die nog volgens eeuwenoude werkwijze en recepten stroop stoken. Het fruitteeltbedrijf bezit een monumentale hoogstamboomgaard met rassen als Gronsvelder en Eijsdener Klumpke, het Serumse Striepke, de Keuleman, Schaapsneuzen, en niet te vergeten de Rode Sterappel. Een moderne fruitaanplant van schurftresistente (minder biologische schimmelbestrijding) rassen. Naast stroop verkoopt Vandewall ook heerlijk puur appelsap. U kunt de producten ook bestellen of kopen in enkele natuurvoedingswinkels elders in het land.

CULTUUR IN LIMBURG

Limburg is een provincie die rijk is aan cultuur. Bekend zijn de **Kasteeltuinen van Arcen**. (*www.kasteeltuinen.nl*) Maar ook **Margraten**, het **Amerikaanse oorlogskerkhof**, is de moeite van het bezoeken waard. (*www.margratenmemorialcentre.org*) Maastricht heeft zijn **Bonnefantenmuseum** (*www.bonnefanten.nl*), de **Grotten Sint Pietersberg** (*www.pietersberg.nl*), **Onze Lieve Vrouwebasiliek** (*www.sterre-der-zee.nl*) en natuurlijk het overbekende **Vrijthof**.

In Nederweert (en Asten, Meijel NB), is het **Nationaal Park de Groote Peel** een wandeling waard. (*www.nationaal-parkdegrootepeel.nl*)

Of bezoek in Schin op Geul/Gerendal de **Orchideeëntuin**.

Vergeet **Thorn** 'het witte stadje' niet met de bekende Abdijkerk. Of in **Valkenburg** de **Gemeentegrot.** (*www.gemeentegrot.nl*)

In Venlo is het **Museum Van Bommel-Van Dam** (schilder- en tekenkunst) een omweg waard. (*www.vanbommelvandam.nl*)

En voor liefhebbers van textiel, en dan vooral van kant, is **Museum de Kantfabriek** in Horst een absolute 'must'. (*www.museumdekantfabriek.nl*)