

## Tiense Zatlap

Als kind kon ik niet genoeg krijgen van Mama Mit haar **Tiense Zatlap**.  
Hier mijn eigentijdse, gepimpte versie.

Ann  
Koekepan

**400 g oud brood** (of mengeling pistolets, sandwiches, koffiekoeken)

**1 l volle melk** (of melk/koffie mengeling, half half)

**50 g rozijnen**

**35 ml Triple Sec** (of traditioneel Rum)

**110 g rietsuiker**

**110 g moscovado suiker (kandij of bruine suiker)**

**20 g vanillepuddingpoeder** (het soort poeder dat je bij kokende melk voegt)

**4 bio eitjes**

**1/2 tl gemalen kaneel**

**1/2 tl gemalen kardemom** (traditioneel is het zonder)

**120 g geraspte appel (met schil)**

### Glazuur

**40 g Tiense bloedsuiker**

**1 à 2 el water of citroen**

### ronde bakvorm van 26 cm

- Doe je **oud brood** in een grote kookpot en overgiet met de **melk**, zet er een deksel op en laat een nachtje (of enkele uren) trekken.
- Doe je **rozijnen** in een kommetje en overgiet met de **Triple Sec** (of rum), laat ook trekken.
- Verwarm de volgende dag je oven voor op **180 °C** en **vet een bakvorm van 26 cm in** met een beetje boter en bekleed met bakpapier.
- Meng de **riet- en moscovado suiker** samen met je **vanillepudding poeder in een kommetje**, zo voorkom je dat je puddingpoeder klontert. Voeg bij je geweekt brood.
- Voeg de **4 hele eitjes** toe en roer goed.
- Voeg ten slotte de **1/2 tl kaneel** en als je die gebruikt, **1/2 tl gemalen kardemom** toe.
- **Rasp de gewassen appel** boven je kom (zo heb je minder afwas), meng er de rozijnen met 'drank' bij en meng nog een laatste keer..
- Doe alles in je bakvorm en bak voor ongeveer **55 à 60 minuutjes** in het midden van je oven.
- **Check, als je baktijd bijna om is**, even met je vinger of de taart terugveert en kijk of ze van de kanten van je bakblik wegkomt. Een **houten satéprikker** moet er zonder nat deeg, met vochtige kruimels, uitkomen.
- Laat je '**Zatlap**' **in de bakvorm, op een taartrooster afkoelen**.
- Haal je taart uit de bakvorm en zet op een mooie taartschotel.

- Versier vlak voor het opdienen met een mengsel van bloedsuiker met een **paar druppels** water.

**Tips:**

- Let op, het kan zijn dat jouw oven iets warmer of kouder bakt, elke oven is anders. Pas dan zeker je oven temperatuur aan en laat ietsje langer of korter bakken.
- Je gebruikt **oud brood** maar traditioneel werden alle niet verkochte koeken, pistolets en sandwiches hierin verwerkt. Het is de ideale manier om minder weg te gooien en er iets heerlijk te bakken.
- **Mama gebruikte:**
  - **1 el oploskoffie, altijd rum en deed er geen appel of kardemom in.**