

10 heerlijke Sinterklaasrecepten

Modern en traditioneel, om samen te maken

Ooooh, kom er eens kijken.....

Alsjeblieft! Tien heerlijke Sinterklaasrecepten voor jou!

Ze zijn alle tien superlekker, we hebben ons suf gebakken (en gegeten) de laatste weken ☺

Sommige recepten zijn traditioneel en worden al jaren doorgegeven van generatie op generatie. Andere kreeg ik van vrienden, familie en bekenden.

De recepten zijn niet per se duurzaam, maar je kunt suiker vervangen door palmsuiker ofwel kokosbloesemsuiker. Dat maakt het al een stuk gezonder. En ach, af en toe zondigen mag natuurlijk best. Dan neem je toch gewoon een balansdagje na afloop ;-)

Bij de meeste recepten kunnen kinderen meehelpen en sommige kunnen ze zelfs vrijwel alleen doen als je de spullen klaarlegt. Afhankelijk van de leeftijd natuurlijk!

Veel plezier, zowel van het bakken als het opeten en natuurlijk een hele fijne Sinterklaasavond!

Zoete groet, Chantal Overgaauw

van www.oudersvannature.nl

Fotocredit cover: fotograaf Pablo (licentie)

Banketletter met amandelspijs



Geschiedenis banketletters

De toepassing van letters als voedingsmiddelen is al ongeveer tweeduizend jaar oud. De bedoeling ervan is dat letters leren niet alleen nuttig, maar ook lekker is. Al in het antieke Rome werd het alfabet aangeleerd door het eten van letterkoeken.

Tijdens de Middeleeuwen kregen de leerlingen op kloosterscholen schrijfles met behulp van losse letters, gemaakt van brood. Wie een letter mooi kon naschrijven mocht hem als beloning opeten.

De bereiding

Wat heb je nodig?

- 400 gram amandelspijs
- 2 eieren
- 12 eetlepels geraspte citroen of sinaasappelschil
- 12 eetlepels slagroom
- 2 theelepels melk
- 250 g bladerdeeg op rol (Tante Fanny) of 78 ontdooide plakjes bladerdeeg

Hoe maak je het?

- Verwarm de oven voor op 210 graden.
- Kneed het amandelspijs met 1 losgeklopt ei, de citroenrasp en de slagroom tot een soepel mengsel.
- Vorm hiervan een lange rol van ongeveer 60 cm.
- Rol het bladerdeeg uit tot een lap van 54x13 cm, met een dikte van 1 ½ mm.
- (Heb je losse plakjes, leg deze dan achter elkaar, zodat de randen elkaar 1 cm overlappen. Druk de deegranden goed op elkaar en rol de randen glad met een deegroller. Er ontstaat ongeveer een lange deeglap van 62 x 10 cm.)
- Smeer het bladerdeeg met een kwastje licht in met water. Leg de rol amandelspijs in het midden van de deeglap en vouw het deegrond de amandelspijs. Druk de deegranden goed op elkaar en gebruik eventueel wat water.
- Leg de deegrol op de bakplaat met de naad naar onderen en vorm de rol tot een letter of staaf.

- Klop 1 ei los met 1 theelepel melk en bestrijk de banketletter/staaf hiermee. Maak om de 2 cm een inkeping in de staaf. Laat deze een half uur rusten.
- Bestrijk de staaf nog eens met een nieuw mengsel van 1 losgeklopt ei en een theelepel melk.
- Bak het banket in ongeveer 30 minuten lichtbruin en gaar in het midden van de oven. Draai bij een heteluchtoven de bakplaat 1 of 2 keer om (voor wordt achter, achter wordt voor) voor een egaler resultaat.

Sinterklaasmijter

Voor de bruine suiker kun je pure palmsuiker gebruiken, ook wel kokosbloesemsuiker genoemd. Dit lijkt op bruine suiker maar heeft daarbij een vleugje karamel en toffee, en geen ijzerachtige nasmaak zoals je dat vaak hebt bij bruine suiker.

De bereiding

Wat heb je nodig?

- 8 plakjes bladerdeeg
- 1 eigeel losgeklopt
- 4 theelepels bruine suiker
- 4 theelepels rozijnen
- mespuntje kaneelpoeder
- 1 grote appel geschild en in plakjes gesneden

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden C.
- Snijd uit elk plakje bladerdeeg een driehoek, zodat je de vorm van een mijter krijgt. Snijd de rest van het bladerdeeg in dunne reepjes.
- Verdeel over de 4 mijters de plakjes appel, bestrooi met bruine suiker en de rozijnen en breng op smaak met de kaneel.
- Schep in het midden een klein klontje boter. Dek af met de andere 4 mijters en duw de randen dicht met een vork.
- Breng op elke mijter een kruis aan met de bladerdeegreepjes, bestrijk het geheel met eigeel.
- Schik de mijters op een bakplaat en bak ze in het midden van de oven goudbruin in ca. 17,5 min.

Chocoladeletters



Geschiedenis chocoladeletters

Lang voordat er chocoladeletters in Nederland bestonden, waren er koekletters en banketletters. De eetbare letters zouden zijn ontstaan doordat op middeleeuwse kloosterscholen leerlingen leerden schrijven met behulp van losse letters van brooddeeg, die als beloning mochten worden opgegeten. Een andere verklaring voor het ontstaan van de eetbare letters is de 19e eeuwse gewoonte om sinterklaasgeschenken met een laken te bedekken met daarop de beginletter van het kind, gemaakt van brooddeeg.

De M is de meest verkochte chocoladeletter, het is de M van Moeder en Mama. Hoewel alle letters echt even zwaar zijn, lijkt de M toch groter.
In België viert men Sinterklaas, maar worden geen chocoladeletters gegeven. In Duitsland en Oostenrijk gebeurt dit wel. Niet met Sinterklaas, maar rond oudjaar, Silvesterabend.

De bereiding

Wat heb je nodig?

- 500 gram pure chocolade
- 150 gram roomboter
- 1 eetlepel oploskoffie/espressokoffie
- Spuitzak met kartelspuitje
- Bakpapier

- Garnering:
    - Allerlei soorten noten
    - Gedroogd fruit
    - Ingemaakte gember
    - Mini-marshmellows
    - Kleine stukjes fudge
    - Gepofte rijst
    - Stukjes biscuit
    - Pepernootjes
    - Stukjes Twix (of een andere candybar)

Hoe maak je ze?

Maak je gebruik van een mal (te koop bij kookwinkels), dan gaat de bereiding als volgt:

- Zorg ervoor dat de mal goed schoon en droog is.
- Chocolade in kleine stukjes breken en 80% (dus 400 gram) ervan laten smelten. Dat doe je door in een pan water te koken, daar een kleiner pannetje in te hangen en daar in de chocola doen. Dat smelt dan door het kokende water. Dat heet au bain-marie.
- Is de chocolade volledig gesmolten, haal dan de pan van de hittebron en doe er de overige chocolade in kleine stukjes bij.

Roer net zolang tot dit ook gesmolten is. Door de chocolade in etappes te laten smelten (de entmethode) voorkom je dat de letter straks wit uitslaat.
De boter gebruik je alleen als je de chocolade spuit, zie verderop in het recept.

- Giet de chocolade in een mal en doe er eventueel wat garnering doorheen. Varieer per letter, leef je uit! Je kunt zelfs wat koffiepoeder door de chocolade roeren. Dek het af met de vloeibare chocolade.
- Na een uurtje harden in de koelkast is je chocoladeletter klaar.

Letters spuiten is gemakkelijker dan je denkt! Hierbij heb je de boter nodig. Het gaat als volgt:

- Eerst weer de chocolade in kleine stukjes breken en au bain-marie laten smelten, eerst 80%, later – van het vuur – de overige 20% toevoegen.
- Boter (op kamertemperatuur) met een mixer luchtig kloppen.
- Boter door de gesmolten chocolade mengen. De ideale temperatuur om de boter en chocolade te mengen is 30 graden Celsius.
- De massa van het vuur halen en in de spuitzak met een gekarteld mondje scheppen.
- Op het bakpapier een letter spuiten (of gewoon chocolaatjes). Maak hierbij kleine ronddraaiende bewegingen. Je kunt de letters alvast tekenen op het bakpapier, maar je kunt het ook uit de losse pols doen. Als je de letter gespoten hebt, kun je er garnering in drukken.

Sinterklaasvanilletruffels



Roomtruffels gepaneerd met het kruim van speculaas. Een heerlijke en verrassende traktatie voor de komende Sinterklaas.

De bereiding

Wat heb je nodig voor circa 32 stuks?

- 2 dl slagroom
- 1 groot vanillestokje
- 200 gr suiker
- 250 gr roomboter op kamertemperatuur
- 250 gr banketbakkersspeculaas
- 1 theelepels cacaopoeder
- 2 theelepels poedersuiker
- Garde – spuitzak met grote mond

Hoe maak je ze?

Hou rekening met een paar uur koeltijd!!

- Snij het vanillestokje in de lengte doormidden.
- Breng de room met het vanillestokje aan de kook en laat een kwartier zachtjes koken.
- Haal het vanillestokje uit de room. Schraap het merg eruit en voeg dit samen met de suiker bij de room. Blijf net zolang roeren totdat de suiker is opgelost.
- Neem de pan van de warmtebron en roer de boter erdoor. Blijf roeren tot de boter goed is opgenomen.
- Laat het mengsel op een koele plek (liefst niet in de koelkast) in 1 uur afkoelen.
- Klop het mengsel met een garde tot het glad en luchtig is.
- Doe alles in een spuitzak en spuit de massa in lange repen op een koude schotel. Plaats de schotel in de koelkast en laat de repen in een paar uur volkomen koud worden.
- Stamp of maal de speculaas tot een gelijkmatig fijn kruim.
- Snij de roomtruffels in stukjes van 4 cm. Wentel ze een paar keer door de speculaaskruimels.
- Bewaar ze in de koelkast. Vlak voor het serveren eerst door cacao wentelen en dan door poedersuiker.

Roomborstplaat



Geschiedenis borstplaat

Borstplaat is een typisch Vlaams en Nederlands snoepgoed dat vooral wordt gegeten in december. Borstplaat in de vorm van hartjes wordt meestal gegeten tijdens bruiloften. Borstplaat is zachter en minder korrelig in je mond dan een suikerbeest.

De naam borstplaat heeft iets met het lichaamsdeel borst te maken. Oorspronkelijk werd het suikergoed als middeltje tegen het hoesten gebruikt. Het zou de borst, of specifieker, de longen beschermen. Pas later werd het een lekkernij die altijd plat is, vandaar de naam borstplaat.

De bereiding

Wat heb je nodig?

- 200 gram basterdsuiker
- 2 eetlepels melk
- 2 eetlepels slagroom of koffieroom
- 1 theelepel boter

Hoe maak je het?

- De suiker met de melk en de room langzaam verwarmen en volledig laten oplossen. Zo nu en dan roeren.
- Vervolgens aan de kook brengen en de oplossing laten inkoken. Voeg als de suikeroplossing voldoende is ingekookt de boter toe.

De dikte kun je beoordelen door een drupje in een kopje koud water te laten vallen. Als de druppel zijn vorm behoudt, dan is het goed.

- De massa laten afkoelen terwijl je snel roert. Als de massa begint te ‘krassen’ en ondoorzichtig wordt, de substantie ineens uitgieten (dus niet langzaam) in een natgemaakte of beboterde borstplaatring die stevig op een vetvrij papier wordt gedrukt.
- Zodra zich op de borstplaat witte vlekjes vertonen, de borstplaatring rechtop zetten en het papier eraf trekken.
- De borstplaat laten afkoelen, daarna voorzichtig uit de vorm nemen.

- Voor koffiesmaak: 2 eetlepels koffie-extractpoeder toevoegen
- Voor chocoladesmaak: 25 gram cacaopoeder toevoegen
- Voor bosvruchtensmaak: eetlepel bosvruchtensiroop

In een goedgesloten trommel is borstplaat weken houdbaar. Doe bakpapier tussen de lagen om aaneenplakken te voorkomen. Bewaren is in dit geval een uitdaging!

Speculaas maken en versieren



Geschiedenis speculaaspop

Vroeger was Sint Nicolaas niet alleen de beschermheilige van kinderen, maar ook een huwelijksmakelaar. Het uitdelen van poppen en letters was een manier om anoniem een stille liefde te getuigen of om een aanstaande verloving te vieren. Vrijgezellen kregen dan op 5 december een 'vrijer' van taaitaai of speculaas.

De naam speculaas komt van het Latijnse speculum, dat spiegel betekent. De afbeelding op een gebakken speculaasje is het spiegelbeeld van de afbeelding op het speculaasplankje. Rondreizende houtsnijders maakten vroeger echte kunstwerken van zulke speculaasplanken: ze sneden er gebeurtenissen uit het echte leven uit.

De bereiding

Wat heb je nodig?

Voor de speculaas:

- 300 gram bloem
- 125 gram bruine basterdsuiker (gezonder is palmsuiker/ kokosbloesemsuiker)
- 10 gram speculaaskruiden
- 150 gram zachte boter
- een mespunt bakpoeder
- 3 à 4 eetlepels melk
-

Speculaaskruiden zijn kant-en-klaar in de supermarkt te koop. Maar je kunt ze ook gemakkelijk zelf mengen. Mix een deel nootmuskaatpoeder met één deel kruidnagelpoeder, twee delen gemberpoeder en zes delen kaneelpoeder.

Voor het versieren:

- Speculaaspop (gekocht of zelfgebakken)
- schone kwastjes
- water
- poedersuiker
- suiker
- kleine snoepjes: smarties, m&m's enz.

  Een gezonder alternatief is de pop beplakken met stukjes gedroogd fruit. Ziet er leuk uit en smaakt heerlijk! Wel goed aandrukken.

Hoe maak je het?

Speculaaspop maken

- Zeef de bloem in een kom. Voeg de bruine basterdsuiker (of palmsuiker), speculaaskruiden, zachte boter, bakpoeder en de melk toe.
- Kneed tot een soepel deeg. Laat het deeg een nacht rusten.
- Bestrooi de speculaasplank met bloem. Druk het deeg in de vorm, snijd overtollig deeg weg.
- Haal de speculaasjes uit de vorm en leeg ze op een met boter ingevette bakplaat. Bak de speculaasjes ongeveer 15 minuten in het midden van een voorverwarmde oven (175-200 °C).

Speculaaspop versieren

- Meng de poedersuiker met water. Door het water met de poedersuiker te mixen krijg je een soort lijm.
- De snoepjes/vruchten kunnen nu met de eetbare lijm op de pop geplakt worden.

Eet smakelijk!

Gevulde speculaas



Foto: Flickr Edward Kimber (licentie)

Geschiedenis speculaas

Speculaas is ontstaan uit een heidens gebruik om kruidkoek te bakken voor de goden. De heidense (niet rooms-katholiek) Germanen offerden de kruidkoek bij een heilige eik om de goden gunstig te stemmen voor een goede oogst.

De Germanen maakten in hun koeken afbeeldingen van dieren. De christelijke kerk nam dit gebruik over, maar beeldde heiligen af. De afbeelding van de bisschop van Myra oftewel Sinterklaas was geliefd onder de bevolking, omdat hij de armen hielp. Zo ontstond de claeskoek of klaaskoek. Deze kende nog niet uit alle kruiden die speculaas later zijn typische smaak zouden geven.

Lees hier meer over de geschiedenis van speculaas.

De bereiding

Wat heb je nodig?

- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 150 g donkere basterdsuiker
- 4 eetlepels speculaaskruiden of koekkruiden
- 150 g roomboter
- pakje amandelspijs (300 gram)
- 50 g gepelde amandelen
- 2 eetlepels melk
- het eigeel van 1 ei

Hoe maak je het?

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Laat de boter smelten of snijd deze in kleinere stukjes.
- Zeef het bakmeel boven een kom. Voeg de boter, de basterdsuiker, de speculaaskruiden en de melk toe en mix het goed door elkaar. Kneed de massa tot een soepel deeg.
- Leg een vel bakpapier op een bakplaat en vet het in. Druk de helft van het deeg in een vorm naar keuze hier op uit.
- Doe de amandelspijs in een andere kom. Voeg een paar druppels water toe en maak het met een vork of met je handen los. Druk de spijs uit boven het deeg op de bakplaat. Zorg dat er ongeveer een centimeter van het deeg vanaf de rand, vrij blijft van spijs.
- Druk nu de andere helft van het deeg erop. Druk de randen goed aan en zorg dat er geen spijs tussendoor kan.
- Druk nu de amandelen in het deeg.

- Scheid van het ei het eigeel en bestrijk de speculaas met dit eigeel.
- Bak de speculaas in 45 minuten gaar op 175 graden tot hij goedbruin is.

Zak van Sinterklaas

De bereiding

Wat heb je nodig voor 4 personen?

- 200 g (bio)mix voor (meergranen) pannenkoeken
- 2 eetlepels geraspte kokos
- 450 ml melk
- 1 ei
- 1 banaan
- 3 mandarijnen
- 3 kiwi’s
- 4 eetlepels honing
- 4 dropveters
- olie of boter

Hoe maak je ze?

- Bereid het pannenkoekbeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maar gebruik de hoeveelheden zoals in dit recept is aangegeven en voeg extra de geraspte kokos toe.
- Verwarm een zo groot mogelijke koekenpan op het vuur.
- Laat een klontje boter smelten en bak de pannenkoeken zo dun mogelijk. Leg ze na het bakken op een bord met een deksel erboven op. Zo blijven ze mooi zacht.
- Snijd de banaan in plakjes, pel de mandarijnen en verdeel ze in partjes. Schil de kiwi en snijd deze in blokjes. Meng het fruit met de honing.

- Verdeel de fruitsalade over de pannenkoeken. Maak van de pannenkoek een soort knapzakje en knoop het zakje dicht met een dropveter.

Variatietip: doe bij het fruit of in plaats van fruit een grote bol ijs in de zak. Als garnering eventueel om de zak heen vlaaivulling/jam en een toef slagroom.

Suikerbeestjes



Geschiedenis

In de Middeleeuwen werd suikerriet op schepen naar Nederland vervoerd. Suiker was in die tijd een duur product. Alleen rond Sinterklaastijd kon je borstplaat en suikerbeestjes kopen en in die tijd was het alleen toegankelijk voor de elite. Later, toen we in Nederland zelf suikerbiet gingen telen, werden deze producten voor iedereen betaalbaar.

Bereiding:

Wat heb je nodig?

- 50 gr poedersuiker
- 100 gr suiker
- 3 lepels melk of water
- enkele druppels essence (te koop bij bakafdeling supermarkt of kookwinkel)
- suikerbeestjesvormpjes (botervormpjes kan ook)

Hoe maak je ze?

- Zeef de poedersuiker.
- Laat de suiker met de melk of het water al roerend op een zacht vuur oplossen en daarna langzaam aan de kook komen. Laat het 1 minuut zachtjes doorkoken.
- Haal de pan van het vuur en voeg de essence en de poedersuiker toe. Roer het er snel doorheen.
- Maak de vormpjes nat en giet de massa erin.
- Laat alles hard worden en haal dan de vormpjes uit elkaar. Doe dat voorzichtig, want de suikerbeestjes zijn breekbaar.

Variatietip: Voor suikerbeestjes met citroen- of sinaasappelsmaak: rasp een paar suikerklontjes over de schil van wat citroenen of sinaasappels. Neem dan wat minder losse suiker voor het recept (1 suikerklontje weegt 5 gr). Wil je chocoladesmaak? Voeg dan 2 theelepels cacao aan het gezeefde poedersuiker toe.

Even laten afkoelen en laten smelten op je tong.

Pepernotentaart met mandarijn



Leuke taart voor tijdens de Sinterklaasdagen.
Vervang voor kinderen de sinaasappellikeur door sinaasappelsiroop. De botercrème wordt door de stukjes pepernoot lekker crunchy.

Bereiding:

Wat heb je nodig?

- 4 eieren
- 125 gram suiker
- 1 mespunt zout
- 75 gram gezeefde bloem
- 25 gram gezeefde poedersuiker
- 25 gram gezeefde maizena

Voor de vulling:

- 250 gram zachte boter
- 200 gram gezeefde poedersuiker
- 4 eetlepels sinaasappellikeur (of sinaasappelsiroop)
- 150 gram speculaasjes of 150 gram pepernoten
- 10 losse pepernoten
- 3 eetlepels geroosterde, geschaafde amandelen
- abrikozenjam of sinaasappelmarmelade

Voor de garnering:

- mandarijnpartjes (blik)
- pepernoten
- slagroom
- suiker

Hoe maak je de taart?

- Verwarm de oven voor op ongeveer 175 graden C.
- Roer met een garde eieren, suiker en zout tot een romige massa.
- Voeg de bloem en maizena in gedeeltes toe.
- Vul de beboterde en met 25 gram poedersuiker bestoven vorm met het deeg.
- Strijk de bovenzijde met de bolle kant van een lepel glad af.
- Zet de vorm in de oven (iets onder het midden).
- Bak de taart 40 tot 45 minuten goudbruin.
- Laat de vorm nadat ze uit de oven is genomen 8 tot 10 minuten staan en verwijder dan de wand en de bodem. Laat de taart op een rooster afkoelen.

De taart vullen:

- Breek de speculaasjes of de pepernoten in stukjes en leg ze in de mengkom van de foodprocessor.
- Maal de speculaas/pepernoten grof en houd de helft ervan apart. Maal de rest nog wat fijner.
- Leg de boter in de kom en voeg 200 gram gezeefde poedersuiker, likeur, 3 eetlepels warm water en het fijnste kruim van de speculaas / pepernoten toe.
- Blijf net zo lang roeren totdat een vrij egaal mengsel is ontstaan.
- Snijd de taart horizontaal in 3 plakken.
- Bestrijk de onderste 2 plakken met de marmelade en vervolgens met ruim een kwart van de speculaasboter.
- Leg alle plakken, zoveel mogelijk in de oorspronkelijke volgorde, op elkaar.
- Bestrijk de rand en bovenzijde van de taart met de rest van de speculaasboter.
- Meng de grof gemalen speculaas en de geschaafde amandelen.
- Wentel de zijkant van de taart door het mengsel.
- Laat de taart op een koele plek (liever niet in de koelkast) ten minste 1 uur opstijven.

Garnering:

- Klop de slagroom stijf met suiker naar smaak.
- Maak bovenop, langs de hele rand mooie toefjes met een slagroomspuit.
- Leg om en om op elke toef een pepernoot en een mandarijnpartje.


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl