Gebakrecepten III v2.8

Inhoudsopgave.

Advocaat-bavarois slof. 3
Appel-bladerdeegtaartjes. 4
Appelkruimel-roomtaart. 5
Appel-Stiltonstrudel met portsausje. 6
Appelgalette met gember en kaneel. 7
Castagnole di ricotta - ricotta-beignets. 8
Cheesecake met kruidnoten. 9
Cinnamon rolls. 10
Fudge met zeezout. 11
Hemelse appel-kaneel buns. 12
Hollandse kwarktaart met vers fruit en kandijkoek-bodem. 14
Kerst alfajores. 15
Knoflook-appelclafoutis. 17
Kruidnoten monchoutaart. 18
Milopita - Griekse appelcake. 19
Mini pavlova's. 20
Muffin uiltjes. 21
Noot-marsepein bonbons. 22
Pavlovataart. 23
Pistache-chocoladebark. 24
Schoenlapperstaart. 25
Sinaasappelbonbons. 26
Sinaasappelcake met aardpeervla. 27
Slagroomsoesjes met chocolade. 28
Sneeuwster met advocaat (airfryer). 29
Snelle oliebollen met glitterglazuur. 30
Worteltaart met walnoten. 31
Wortellevlaaj. 33
Gebruikte afkortingen. 34

Advocaat-bavarois slof.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Loesanne 's taarthoek

Ingrediënten

40-60 g advocaat
- amandelspijs
- banketbakkersroom-mix
- bavaroispoeder, neutraal
1 ei
- hagelslag, puur
- taartbodem en koekjesmix

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 170°C.
Maak het deeg klaar volgens de beschrijving taartbodem en koekjesmix.
Gebruik de helft voor 1 slof, of totale hoeveelheid voor 2 sloffen.
Vet de sloffenvorm in.
Rol het deeg uit tot ca. 5 mm dikte, en vul de vorm.
Meng 125 g amandelspijs met de helft van een losgeklopt ei.
Doe de amandelspijs in het midden op de sloffenbodem, laat aan de zijkant 1 cm over.
Bak de slof op 170°C in 25 min. gaar.
Haal na het bakken direct de vorm van de slof en laat de slof op een rooster afkoelen.
Maak van 200 ml water en 80 g mix, de banketbakkersroom volgens de beschrijving.
Spuit deze op de slof.
Laat dit in de koelkast opstijven.
Maak de advocaatbavarois klaar volgens de beschrijving. (50 g poeder nemen; advocaat naar smaak toevoegen.)
Spuit deze met een spuitzak op de slof.
Decoreer de slof met wat hagelslag of topping naar keuze.
Vul een spuitzak met wat advocaat en spuit dit over de slof heen.

Appel-bladerdeegtaartjes.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Culy.nl

Ingrediënten

2 appels, zoete, kleine
8 pl bladerdeeg (diep-vries)
- kaneel, naar smaak
1 el melk
2 el suiker, bruine

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 360
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de oven op 200°C.
Laat de plakjes bladerdeeg bijna helemaal ontdooien.
Steek er met een glas of kooksteker vier ringen uit, zo groot mogelijk.
Snijd de appels in kleine blokjes (je kunt ze schillen, maar dit hoeft niet per sé).
Roer de blokjes om met wat kaneel naar smaak.
Verdeel de appelblokjes over 4 van de rondjes bladerdeeg.
Leg de andere rondjes erop en druk voorzichtig aan met je vingers, zodat je mooie gesloten taartjes hebt.
Druk vervolgens de randen plat met een klein gebaksvorkje.
Bestrijk de bovenkant van de bladerdeegtaartjes vervolgens met wat melk (een siliconen kwastje is hier handig voor, gebruik anders voorzichtig je vingers) en bestrooi ze daarna met bruine suiker.
Bak ze ca. 20 min. in de voorverwarmde oven (200°C).
Check daarna of het bladerdeeg mooi gerezen is en goudbruin is gekleurd; zo niet, bak ze dan nog enkele min. langer.

Tips:

- **Je kunt ook op het eind de grillstand aanzetten, zodat de bovenkant extra mooi karameliseert.**
- **Je kunt natuurlijk eindeloos variëren met de vulling. Denk aan appel met rozijnen, stukjes walnoot of pecannoot, of ander fruit (zoals peer).**

Appelkruimel-roomtaart.

Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron:
Loesanne's taarthoek

Ingrediënten

- appeltaartvullingmix
240 g banketbakkers-roompoeder
155 g boter, room-
1 ei
500 g Taartbodem en koekjesmix
500 ml water, warm
600 ml water

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 50 min.
Wachttijd: 5 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bereid de appeltaartvullingmix volgens de beschrijving op de verpakking (let op: dit moet 4 uur in het water weken).
Verwarm de oven voor op 170°C.
Maak het deeg klaar volgens de beschrijving op de verpakking 'Taartbodem en koekjesmix'.
Laat het deeg een uur rusten in de koelkast.
Vet de springvorm in.
Bekleed met het deeg de bodem en de zijkant van de springvorm, laat een beetje over voor de bovenkant.
Bereid met 600ml water en de banketbakkers-roompoeder en doe dit in de springvorm.
Vul de springvorm met de appeltaartvullingmix.
Verkruimel het overgebleven deeg in een kom en mix dit los (voeg evt. wat suiker en bloem toe om het kruimelig te krijgen).
Doe dit kruimeldeeg over de taart heen.
Bak de taart in 50 minuten gaar.

Appel-Stiltonstrudel met portsausje.

Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: *
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

2 appels, kleine, geschilde, in blokjes
1 appel, rode
100 g boter, gesmolten
2 el citroensap
10 vl filodeeg, ontdooid
225 g kaas, Stilton-, grof verkruimeld
100 g meel, paneer-
- peper, versgemalen
- tijmpoeder
- zout

Voor het portsausje:

1 tl cranberrycompote
1½ dl port
- sap, citroen-
1 tl suiker

Stiltonkaas

Bereiding.

Doe de blokjes appel, het citroensap, de Stiltonkaas, een snuifje tijmpoeder en versgemalen peper en zout in een kom en schep alles goed door elkaar.
Verwarm de oven voor op 175°C en bekleed de bakplaat met bakpapier.
Leg een vochtige theedoek op het aanrecht.
Spreid 2 vellen filodeeg op de theedoek uit en bestrijk die met gesmolten boter.
Bestrooi ze licht met paneermeel.
Spreid hierop weer 2 vellen filodeeg uit, bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi ze met paneermeel.
Herhaal deze handeling nog 3 keer (houd wat boter en paneermeel achter).
Verdeel het appel-Stiltonmengsel over het deeg (laat de rand vrij) en rol het deeg en de vulling met behulp van de theedoek op.
Leg de strudel met de naad naar onder op de bakplaat.
Bestrijk de bovenkant met de rest van de gesmolten boter en bestrooi die met de rest van het paneermeel.
Laat de strudel in het midden van de oven in 30-35 min. gaar worden.
Steek met een ster-uitsteekvormpje 4 sterretjes uit de rode appel.
Snijd van de strudel 4 schuine plakken en leg die op 4 borden.
Bewaar de rest van de strudel koel.
Verwarm de strudel dan 15 min. in een voorverwarmde oven van 225°C.

Portsausje:

Doe de port, de cranberrycompote en de suiker in een steelpannetje en laat het in 2 min. iets inkoken.
Breng het op smaak met enkele druppels citroensap.
Verwarm het sausje vlak voor het serveren nog een keer.

Bereidingstijd: - min. **Grill-/oventijd: - min.** **Wachttijd: - min.** **Calcium: - mg** **Energie kJ: -** **Energie kcal: -** **Eiwit: - g** **Koolhydraten: - g** **w/v suikers: - g**	**Natrium: - mg** **Vet: - g** **w/v onverzadigd: - g** **w/v verzadigd: - g** **Vezels: - g** **Groente: - g** **Zout: - g**

Appelgalette met gember en kaneel.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Sandra Bekkari

Ingrediënten

1 ei
½ tl gemberpoeder
½ el kaneel
80 g meel, amandel-
80 g meel, haver-
2 el siroop, ahorn-

Voor de vulling:

1 appel, zoete, kleine
½ citroen, zeste en een scheutje sap
1 eidooier
1 snf gemberpoeder
½ el kaneel
1 el meel, amandel-
100 g ricotta
20 g walnoten of pecan-noten, grofgehakt

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng alle ingrediënten voor de galette, voeg een snufje zout toe en kneed het goed met je handen.
Vorm het deeg tot een bal.
Maak ondertussen de vulling: meng de ricotta met een scheutje citroensap en de zeste.
Snijd de appel in halve maantjes.
Meng de plakjes appel voorzichtig met een klein scheutje citroensap, kaneel en gemberpoeder.
Rol het deeg uit tot een cirkel van zo'n 0,8 cm dikte.
Bestrooi de bodem met amandelmeel, houd de randen vrij.
Beleg de bodem, met de ricotta en verdeel de plakjes appel erop (laat de randen vrij).
Vouw de randen naar binnen over de stukjes appel.
Roer het eigeel los met een klein scheutje water.
Bestrijk de randen met eigeel.
Leg de galette op een bakplaat met bakpapier.
Bak de gallete 20 min. in de oven.
Strooi na 15 min. de walnoten over de vulling.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Castagnole di ricotta - ricotta-beignets.

Menugang: Hapje, nagerecht, snack
Keuken: Italiaanse
Stuks: 16
Sterren: **
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
50 g bloem
1 ei
- olie, zonnebloem-, om te frituren
250 g ricotta
1 sinaasappel, rasp van
1 el suiker
2 el suiker, om te bestrooien
½ zk suiker, vanille-

- chocolade, voor erbij (evt.)
- jam, voor erbij (evt.)

Bereiding.

Meng de bloem met het bakpoeder in een kom . Voeg 1 el suiker, de vanillesuiker, de ricotta, de sinaasappelrasp en het ei toe en mix het tot een egaal mengsel.
Verhit een laag zonnebloemolie in een diepe koekenpan tot 170ºC.
Schep met 2 eetlepels een bolletje beslag uit de kom, laat het in de olie zakken en bak het ca. 2-3 min.
Bak zo ook de rest van de beignets.
Laat de balletjes even afkoelen op keukenpapier en rol ze dan door wat suiker.
Serveer ze evt. met gesmolten chocolade of jam erbij.

Tip:

De Italianen eten deze beignets traditioneel tijdens de Carnaval.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 75
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Cheesecake met kruidnoten.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: KeukenLiefde.nl

Ingrediënten

Voor de bodem:

70 g boter, room-, gesmolten
250 g kruidnoten, chocolade-, mix

Voor de vulling:

250 g kaas, room-, zachte
150 g pasta, speculoos-
200 g room, slag- (35% vet)

Voor de topping:

1 hv kruidnoten, chocolade-, grof gehakt
60 g pasta, speculoos-

- bakvorm (29x19 cm)

Bereiding.

Bekleed de bakvorm met bakpapier.
Verkruimel de kruidnoten fijn in een keuken-machine met hakmes.
Roer de gesmolten boter erdoor en verdeel die over de bodem van de springvorm.
Druk de bodem stevig aan met de achterkant van een lepel.
Zet het in de koelkast om op te stijven.
Doe de roomkaas en speculoos-pasta in een kom en klop dit romig.
Klop in een andere kom de slagroom stijf.
Voeg het roomkaasmengsel toe aan de slag-room en klop het geheel glad.
Verdeel de roomkaasvulling over de speculaas-bodem en strijk het glad.
Verwarm de speculoos-pasta voor de topping op een laag vuur tot hij vloeibaar is.
Verdeel dit in schepjes op de cheesecake en swirl met de achterkant van een lepel of sushi-stokje door de vulling.
Zet het een nacht afgedekt in de koelkast om op te stijven.
Haal de cheesecake uit de koelkast en til de cake met het bakpapier uit de springvorm.
Bestrooi de bovenkant van de Sinterklaas cheesecake met verkruimelde chocolade-kruidnoten.
Snijd de cheesecake in vierkantjes en serveer.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 12 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Cinnamon rolls.

Menugang: Brunch-gerecht, gebak
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Christmaholic.nl

Ingrediënten

100 g bloem
35 g boter
2½ g gist, gedroogde
½ tl kaneel
45 ml melk
10 g suiker
45 g suiker, basterd-, bruine
15 ml water
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C boven/onder verwarming en haal de bakplaat uit de oven.
Leg een vel vetvrij bakpapier op de bakplaat en leg deze aan de kant.
Smelt de boter in een steelpan op een laag vuur.
Laat de boter volledig uitbruisen en heel licht bruin worden.
De boter noem je nu: *beurre noisette*.
Verwarm de melk in een ander pannetje op een laag vuur tot het lauwwarm is en voeg 3 el *beurre noissette* toe samen met de gist; meng dit goed door elkaar.
Meng de bloem, 10 g suiker, 1 snf zout, het water en het melkmengsel door elkaar tot een mooi deeg (het deeg moet mooi soepel zijn, dus niet droog en niet plakkerig).
Meng ondertussen in een klein bakje de kaneel en de bruine basterdsuiker door elkaar.
Bestuif je werkblad met wat bloem en leg je deeg hierop.
Rol met de deegroller het deeg uit tot een mooie rechthoekige lap (ca. 20x30 cm).
Besprenkel de lap deeg met de overige boter en duw dit een beetje uit met een lepel zodat het overal ligt.
Strooi de kaneelbasterdsuiker over het deeg uit en druk dit ook aan met de lepel.
Rol de deeglap op en snijd er 6 gelijke stukjes van.
Leg deze op het bakpapier op het bakblik zodat je de basterdsuiker ziet (dus op de platte kant neerleggen).
Bak de broodjes 15-25 min. tot ze mooi gaar zijn.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Fudge met zeezout.

Menugang: Gebak, snoep, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: ± 20
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

40 g boter
250 g chocolade, pure, in stukjes
150 g hazelnootpasta
400 g melk, gecondenseerde (blikje)
1 tl zout, zee-, grof

- bakpapier
- rechthoekige bakvorm (20x20 cm)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 4 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 190
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Smelt de chocolade au bain-marie.
Voeg de hazelnootpasta, gecondenseerde melk en boter toe en roer het tot een glad mengsel.
Bekleed het bakblik met bakpapier.
Giet het chocolademengsel in het bakblik.
Bestrooi het chocolademengsel met zeezout en zet het min. 4 uur in de koelkast.
Neem de fudge uit het bakblik en snijd er ca. 20 blokjes van.

Tip:

Je kunt de kleverige fudge beter snijden als je het mes eerst even onder de warme kraan houdt.

Hemelse appel-kaneel buns.

Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: AppelenRoes.be

Ingrediënten

Voor het deeg:

320 g bloem
50 g boter, ongezoute, op kamertemperatuur
1 ei
7 g gist, droge (1 zk)
120 ml melk, volle
50 g suiker
¼ tl zout

Voor de vulling:

2 appels
40 g boter, ongezoute, op kamertemperatuur
1 el kaneel
50 g suiker, bruine (lichte of donkere)

Voor de topping:
De gezoute karamel:

16 g boter
25 ml room
50 g suiker
1,5 el water
¼ tl zout, zee-

Overige ingrediënten:

60 g bloemsuiker
¼ tl vanille extract
1½ el melk

Bereiding.

In de categorie 'zoete zonden' heeft dit recept voor appel-kaneel buns absoluut zijn plaats verdiend. Het maken ervan kan tellen als een volwaardige dagactiviteit, maar geloof me, als je ze hebt geproefd, was het de kostbare uren meer dan waard. De appel-kaneel buns kun je lauw eten, maar ik prefereerde eerder de afgekoelde versie. Welke versie jij ook kiest, na het proeven van deze appel-kaneel buns kijk je al uit naar de volgende zondag-bakdag om deze lekkernij terug op tafel te toveren.

Maak het deeg:

Warm de melk op tot ze lauw is (ongeveer 35°C) en giet het over in een grote mengkom.
Meng met een garde de suiker en de gist door de melk.
Bedek de kom met een handdoek en laat hem 10 min. staan.
Snijd de boter in stukjes en meng die samen met het ei en het zout door de melk (de boter zal niet volledig oplossen, maar dat is geen probleem). Voeg geleidelijk de bloem aan het mengsel toe.
Na een tijdje zal het deeg te zwaar worden om met de garde te mengen, ga dan verder met een deeghaak of met je handen.
Meng, als alles goed is gemengd, het deeg nog zo'n 5 minuten door.

Rijzen van het deeg:

Leg het deeg op een licht bestoven werkblad, vorm het tot een bal en doe het in een licht ingevette kom.
Bedek het deeg met een vochtige handdoek en zet het op een warme plaats tot het deeg ongeveer verdubbeld is (ca. 2 uur).
(Zo deed ik het: vul een afwasbak zo'n 10 cm met heet water en zet de kom deeg daarin. Door de warmte zal het deeg sneller rijzen.)

Vullen van de buns:

Vet een ovenschotel van zo'n 27 x 18 cm in met wat boter.
Leg het gerezen deeg op een met bloem bestoven werkblad.
Druk het met je handen uit elkaar tot een rechthoek van zo'n 30 x 40 cm. Als het deeg te hard plakt, bestuif dan ook de bovenzijde met wat bloem.
Smeer de zachte boter over het deeg.
Zet evt. de boter heel kort in de microgolf/magnetron om zachter te worden.
Meng in een kleine kom de bruine suiker en kaneel en verdeel het gelijkmatig over het deeg.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Schil de appels, verwijder het klokhuis, snijd ze in kleine stukjes en verdeel die over het deeg.
Duw de stukjes appel lichtjes in het deeg, zodat het rollen gemakkelijker gaat.
Rol het deeg op tot een rol van 40 cm.
Snijd die in 12 gelijke rolletjes en schik ze in de ovenschotel.
Dek de rolletjes opnieuw af met een vochtige handdoek en laat ze 1 uur rijzen.

Bakken van de buns:

Verwarm de oven voor op 185°C.
Bak de appel-kaneel buns ongeveer 25 min. tot ze goudbruin zijn.
Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

Afwerking met de topping:

Voor de topping starten we met gezouten karamel.
Giet de suiker en het water in een klein pannetje en zet het op een middelhoog vuur.
Wacht tot al het water verdwenen is.
Zodra dit gebeurt, zal de gesmolten suiker mooi goudbruin kleuren.
Haal vervolgens het pannetje van het vuur.
Meng de boter door de karamel.
Voeg ook de room en het zeezout toe en laat het afkoelen.
Meng de bloemsuiker, de melk en de vanille door elkaar.
Voeg vervolgens 1½ el van de gezoute karamel toe.
Besprenkel de buns met de topping.

Tips:

- **Je kunt de buns warm of koud eten.**
- **Koel bewaard, blijven ze tot 5 dagen goed.**

Hollandse kwarktaart met vers fruit en kandijkoek-bodem.

Menugang: Nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 10
Sterren: *
Bron: Lidl.nl

Ingrediënten

125 g aardbeien
125 g bessen, blauwe
50 g boter, gesmolten
1 citroen
125 g frambozen
2 l ijs, vanille-
50 g jam, aardbeien-
200 g kandijkoeken
500 g kwark, volle
2 zk suiker, vanille-

Extra benodigdheden:

bakpapier
keukenmachine
rasp, citrus-
springvorm, hoge (Ø 20 cm)

Bereiding.

Haal het ijs uit de vriezer, zodat het een beetje zacht kan worden.
Maal de kandijkoeken fijn in een keukenmachine en voeg de gesmolten boter toe.
Bekleed de springvorm met bakpapier.
Vul de bodem van de springvorm met de verkruimelde kandijkoeken en druk aan met de bolle kant van een lepel.
Zet in de koelkast tot verder gebruik.
Meng het vanille-ijs, de kwark, vanillesuiker, het rasp van een citroen en de jam.
Houd 1/3 van de vruchten apart voor garnering bovenop.
Spatel de rest van de vruchten door het vanille-ijs-kwarkmengsel.
Schep het ijsmengsel in de springvorm en zet minimaal twee uur in de vriezer.
Haal de taart 15 min. voordat u hem serveert uit de vriezer en garneer met het verse fruit.

Tip:

Bent u niet in het bezit van een hoge springvorm, maak dan een hoge opstaande rand van bakpapier in een lage springvorm.

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 120 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kerst alfajores.

Menugang: Gebak
Keuken: Argentijnse
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2022-8

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
1 tl baksoda
130 g bloem, tarwe-
140 g boter, room-, ongezouten
1 citroen
2 ei
1 tl gold glitter dust
160 g maïzena
397 g melk, gecondenseerde (blik)
100 g suiker, kristal-, fijne
25 g suiker, poeder-
2 tl vanille-extract
1 tl zout

Bereiding.

Zet het blik gecondenseerde melk ongeopend in een pan en voeg zoveel water toe dat het onderstaat.
Breng het water aan de kook en laat 2 uur op leen aag vuur koken met de deksel op de pan, zodat de melk in het blik karamelliseert (kijk af en toe of er nog voldoende water in de pan zit, voeg anders wat extra warm water toe).
Neem het blik uit de pan en laat het in 30 min. afkoelen tot lauwwarm (dulce de leche).
Meng ondertussen in een kom de bloem, de baksoda, de maïzena, de bakpoeder en het zout.
Boen de citroen schoon.
Rasp de gele schil van de citroen.
Splits de eieren (het eiwit gebruik je niet).
Mix in een kom het citroenrasp, de boter, het vanille-extract en de suiker 3 min. met een handmixer.
Voeg het eigeel toe en mix het nog 3 min.
Doe het bloemmengsel bij het botermengsel en mix het met de handmixer tot het een geheel vormt.
Vorm met de hand een bal van het deeg.
Verpak de bal deeg in vershoudfolie en laat het 1 uur rusten in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad met de deegroller uit tot een dikte van 3 mm. Steek er met een uitsteekvorm 24 koekjes (per 12 stuks) uit (je kunt deeg overhouden). Verdeel de koekjes over 2 met bakpapier beklede bakplaten en bak ze in ca. 8 min. gaar (ze blijven licht van kleur).
Laat ze in 30 min. helemaal afkoelen op de bakplaat.
Schep op de onderkant van 12 koekjes (per 12 stuks) 1 tl dulce de leche.
Smeer dit voorzichtig uit.
Druk de andere koekjes er vervolgens met de onderkant voorzichtig op.
Meng de poedersuiker met de goudpoeder en bestuif er de koekjes mee.

Tips:

- De koekjes kun je 1 dag van tevoren bakken. Bewaar ze in een koekblik. Besmeer ze voor serveren met de dulce de leche en leg ze op elkaar.
- Geen 2 bakplaten? Bak de koekjes dan na elkaar. Laat de bakplaat kort afkoelen voordat je de volgende lading erop legt.

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: 8 min.
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 340
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 48 g
w/v suikers: 29 g
Natrium: 120 mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Knoflook-appelclafoutis.

Menugang: Gebak, na-gerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

3 appels, geschild, in partjes
125 g bloem
½ citroen, rasp en sap van
4 eieren
3 tn knoflook, gepeld, in dunne plakjes
1 el maïzena
125 ml melk
1 tk rozemarijn, gerist
75 g suiker, basterd-, lichtbruine
- suiker, poeder-, om te bestuiven
- zout

Bereiding.

Schep de knoflook met de appelpartjes, citroenrasp, -sap en de rozemarijn door elkaar en verdeel dit over de ovenschaal.
Splits 2 eieren en klop de eiwitten met 1 snf zout tot stijve pieken.
Verwarm de oven voor op 175ºC.
Klop de eidooiers met de rest van de eieren in een kom met de basterdsuiker romig.
Zeef de bloem en maizena erboven en klop die erdoor.
Giet dan al kloppend de melk erbij tot een glad beslag.
Spatel de stijfgeslagen eiwitten rustig door het beslag en giet het beslag over de vulling in de ovenschaal.
Bak de clafoutis in het midden van de oven in ca. 40 min. gaar en goudbruin.
Bestuif het gebak met poedersuiker en serveer het bij voorkeur lauwwarm.

Bereidingstijd: 30-40 min.
Grill-/oventijd: 40 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 335
Eiwit: 12 g
Koolhydraten: 56 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Kruidnoten monchoutaart.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: *
Bron: Uit Pauline 's keuken

Ingrediënten

125 g boter, room-
2 zk klopfix
250 g kruidnoten
250 g kruidnoten/strooigoed, gemengde
400 g monchou
500 ml room, slag-
120 g suiker

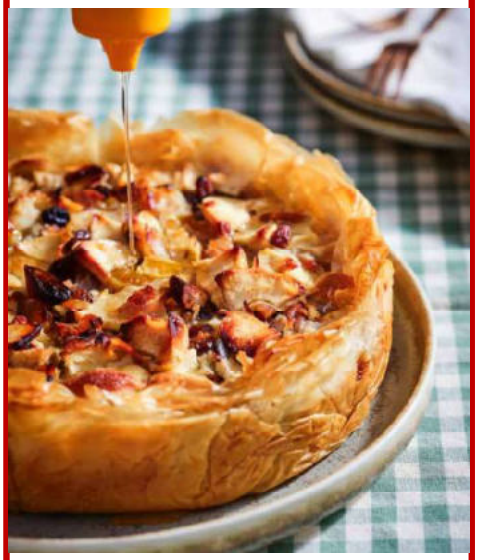
springvorm ø 24 cm

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maal 250 g kruidnoten fijn in de keuken-machine (of sla ze fijn met een deegroller (in een schone theedoek)).
Smelt de boter en meng dit met de kruidnoten-kruimels.
Vet de springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier.
Verdeel de kruimels over de bodem en druk die stevig aan met de achterkant van een glas.
Zet de springvorm in de koelkast.
Mix de monchou met de suiker glad.
Voeg de slagroom en de klopfix toe en klop het op tot een stevige substantie.
Verdeel het mengsel over de kruidnotenbodem.
Laat de monchoutaart min. 6 uur opstijven in de koelkast (het liefst de hele nacht).
Haal de monchoutaart uit de springvorm en versier hem met de gemengde kruidnoten of ander strooigoed.

Milopita - Griekse appelcake.



Menugang: Gebak
Keuken: Griekse
Personen: -
Sterren: **
Bron: SPAR

Ingrediënten

5 vl deeg, filo-
500 g appels
50 g suiker
50 g noten, gemengde
50 g vruchten, gedroogde*
2 el honing, vloeibare
3 tl kaneelpoeder
½ citroen, sap van
olie, olijf-, Griekse

Voor het beslag:

150 g suiker
125 g boter, room-
2 eieren
175 g bloem
8 g bakpoeder
3 el yoghurt, Griekse

- springvorm (Ø24 cm)

*** abrikozen, pruimen en rozijnen**

Bereiding.

Hak de noten grof en snijd grote gedroogde vruchten in stukken.
Schil de appels, snijd ze eerst in kwartjes en dan in schijfjes.
Doe ze in een kom en schep het door elkaar met het citroensap,
de kaneel, de vruchten, de noten en de suiker.

Beslag:
Smelt de boter en meng de suiker met de mixer erdoor.
Mix vervolgens een voor een de eieren erdoor.
Zeef de bloem en het bakpoeder erboven en klop het met de yoghurt tot een glad beslag.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Bestrijk de vellen filodeeg met de olijfolie en schik ze verspringend
en overlappend in de springvorm, waarbij de hoeken over de rand
hangen.
Schep het beslag erin, verdeel het appelmengsel erover en bestrooi het met 1 tl kaneel.
Vouw het filodeeg naar binnen.
Bak de cake in 60 min. goudbruin en gaar.
Neem tijdens het bakken af en toe een kijkje.
Dek het filodeeg af met aluminiumfolie als het te donker gaat kleuren.
Laat de cake 15 min. rusten in de vorm.
Verwarm de honing en verdeel die over de taart.

Tip:

Serveer de cake met Griekse yoghurt.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Mini pavlova's.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 9
Sterren: ***
Bron: Nigella Lawson

Ingrediënten

1 tl azijn, wijn-, witte
375 g bramen
4 eiwitten
375 g frambozen
2 tl maïzena
375 ml room, slag-, stijfgeklopt
250 g suiker, kristal-, fijne
- suiker, poeder-, om te bestuiven
½ tl vanille-extract
1 snf zout

Bereidingstijd: 75 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C (gasovenstand 4).
Klop de eiwitten met het zout tot het schuim pieken vormt, maar nog niet helemaal stijf is.
Doe er al kloppend geleidelijk de suiker bij en blijf kloppen tot je een kom vol satijnachtig glanzend, sneeuwwit schuim hebt.
Strooi er de maïzena over, doe er een paar druppels vanille-extract en de azijn bij en spatel alles goed door.
Teken op elk stuk bakpapier 6 cirkels met een doorsnede van ongeveer 10 cm (neem bijvoorbeeld een glas dat je met potlood omtrekt).
Schep het schuim in de cirkels en strijk het rondom uit tot de rand van de cirkels.
Maak de meringues aan de rand iets hoger, of druk gewoon met de bolle kant van een lepel een uitholling in het schuim, daar kan je dan later de slagroom en het fruit in leggen.
Zet de meringues in de oven, zet de thermostaat lager, op 150°C (gasovenstand 2) en bak het schuim 30 min.
Zet de oven uit en laat de meringues nog 30 min. in de oven staan.
Laat ze vervolgens buiten de oven (op roosters) helemaal afkoelen.
Schep wanneer je ze wilt afmaken de room in de uitholling, strijk de room een beetje glad met de bolle kant van een lepel maar laat gerust een piekje hier en daar zitten. Leg er een voor een wat bramen en/of wat frambozen op, zodat ze er mooi gevuld, maar niet propvol uitzien.
Bestuif de pavlova’s met poedersuiker.

Muffin uiltjes.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: *
Bron: Blue Band, EliensCuisine.be

Ingrediënten

150 g boter, room-, zachte
25 g cacaopoeder
100 g chocolade, pure
2 eieren
150 g meel, bak-, zelfrijzend
100 ml melk
24 oreo koekjes
125 ml room, slag-
36 smarties of M&M's (24 bruine en 12 oranje of gele)
125 g suiker

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C (heteluchtoven 180°C).
Haal de Oreo koekjes uit elkaar.
Leg de koekjes met de witte crème opzij.
Hak 12 van de koekjes zonder de witte crème grof.
Mix met een handmixer 125 g boter met de suiker romig.
Voeg dan de eieren één voor één toe.
Spatel het zelfrijzend bakmeel en de cacaopoeder door het margarinemengsel.
Voeg de melk toe en meng dit goed door.
Spatel als laatste de gehakte Oreo koekjes door het beslag.
Zet de cakevormpjes in de muffinvorm en bekleed de holletjes in het blik met stukjes bakpapier.
Vul de holletjes voor 2/3 met het beslag.
Bak de muffins vervolgens ca. 20 min. in de voorverwarmde oven.
Laat de muffins daarna afkoelen.
Smelt ondertussen 25 g boter samen met de chocolade in een pan en laat het vervolgens afkoelen.
Klop intussen de slagroom en meng dit met het afgekoelde chocolademengsel tot een chocoladecrème.
Bestrijk de muffins met de chocoladecrème en leg 2 Oreo koekjes (met witte crème) als "ogen" op de muffins.
Leg de bruine Smarties of M&M's op de ogen als pupillen en leg de oranje/gele onder de ogen als snaveltje.

Tip:

Deze uilen muffins smaken ook heel lekker als je de pure chocolade door melkchocolade vervangt.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Noot-marsepein bonbons.

Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

2 el boter, room-
1 el chocoladepasta, puur
200 g couverture chocolade, puur
- hagelslag, puur
250 g hazelnoten, gepelde
250 g marsepein
250 g walnoten, gepelde

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kneed het marsepein met 30 g gemalen walnoten, de chocoladepasta en de zachte boter glad.
Rol de marsepein uit op huishoudfolie tot een lap met een dikte van 1 cm.
Steek hieruit rondjes van 2 ½ cm doorsnee.
Leg de rondjes op een plaat.
Druk op elk rondje een mooie halve walnoot of een hele hazelnoot.
Laat de rondje in de koelkast stijf worden (min. 2 uur).
Verwarm 150 g couverture al roerend 'au-bain-marie'.
Laat de chocolade smelten tot een temperatuur van 55°C.
Neem de chocolade uit het waterbad.
Rasp de rest van de chocolade en roer die in delen bij de vloeibare chocolade, zodat deze afkoelt tot plm. 30°C.
Strooi een laag hagelslag in een platte schaal.
Prik de noot-marsepein-bonbons aan een bonbonprikker of steek ze aan een fondue-vork.
Haal de bonbons door de chocolade, laat ze boven de chocoladepan even afdruipen.
Zet ze op de hagelslag en laat ze drogen.

Pavlovataart.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 8-9
Sterren: ***
Bron: Maike

Ingrediënten

4-6 drp azijn, wijn-, witte
6 eiwitten, op kamer-temperatuur
- fruit (aardbei, blauwe bessen, mango of rood fruit)
1 el maïzena
1½-2 pk room, slag-, kant-en-klaar
300 g suiker

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 75 min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Warm de oven voor op 140°C.
Weeg de suiker af.
Splits de eieren.
Klop de eiwitten met een mixer op lage snelheid.
Voeg langzaam de helft van de suiker toe en mix verder met toenemende snelheid tot de eiwitten stijf zijn.
Voeg de rest van de suiker toe en meng die goed door het eiwit.
Voeg hierna de maïzena en de azijn toe.
Maak een cirkel van 20 cm doorsnee op bakpapier en bestrijk die met het eiwitmengsel (laat hierbij de randen van de cirkel iets hoger).
Zet de taart 75 min. in de oven.
Zet de oven uit enlaat de taart nog 60 min. in de oven staan (let op dat de merengue niet bruin wordt door na een tijdje aluminiumfolie op de taart te leggen).
Versier de taart met fruit en slagroom naar wens.

Pistache-chocoladebark.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

180 g chocolade, extra puur
50 g koekjes, digestive
40 g pasta, pistache-
95 g pistachenoten
½ tl zeezoutvlokken, grove

- bakpapier

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 70 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 205
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 11 g
w/v suikers: 7 g
Natrium: 80 mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Smelt de chocolade met de pistachepasta al roerend au bain-marie. Hak de koekjes en pistachenoten grof. Meng 75 g gehakte pistachenoten met het koek-kruim.
Meng het pistache-koekjesmengsel met het chocolademengsel en verdeel gelijkmatig tot een rechthoek over een met bakpapier beklede plank of plat bord.
Bestrooi het met de rest van de pistachenoten en de zeezoutvlokken.
Laat het minimaal 60 min. in de vriezer hard worden.
Haal het uit de vriezer, laat het ca. 10 min. staan en snijd het in 10 dunne repen.

Tips:

- Je kunt de pistache-chocoladebark in de vriezer 3 maanden bewaren.
- Pistachenoten over? Gebruik ze de volgende dag als topping over je yoghurt met vers fruit. Of op je toast met cottagecheese of geitenkaas en honing.

Schoenlapperstaart.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: 24Kitchen.nl, Fenny Wiss, Picnic, Recepten om nooit te vergeten, Rudolph van Veen

Ingrediënten

1 kg appels, zure
1 rl beschuit (11 st)
100 g boter, zachte
5 eieren
2 cm gember
1 mp kaneel
100 g rozijnen
1 sinaasappel
75 g suiker
- suiker, poeder-

- keukenmixer
- rasp
- taartvorm (ø 24 cm)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Vet de taartvorm in en bekleed die met bakpapier.
Schil en verwijder de klokhuizen van de appels.
Kook ze met een klein scheutje water tot moes.
Verkruimel de beschuiten.
Gebruik de helft van de kruimels om de taartvorm mee te bedekken.
Wel de rozijnen ca. 10 min. in warm water.
Splits de eieren.
Schil en rasp de gember.
Meng de eidooiers, de boter, de ½ van de suiker, de rozijnen, de kaneel en de gember door de appelmoes.
Meng de rest van de beschuitkruimels erdoorheen.
Klop de eiwitten met de rest van de suiker stijf en spatel het door het appelmengsel.
Schep het mengsel in de bakvorm.
Bak de taart ca. 60 min. in de oven.
Bestuif de taart met poedersuiker.
Rasp de schil van de sinaasappel over de taart.

Bereidingstijd: 90 min.
Grill-/oventijd: 60 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Sinaasappelbonbons.

Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

- citroensap
100 g couverture chocolade, puur
1 el likeur, sinaasappel-
200 g marsepein
- santen
ca. 30 st sinaasappel, gekonfijte
1 tl sinaasappelschil, gedroogde
50 g sinaasappelschil, gekonfijte, zeer fijn gehakt
100 g suiker, poeder-, gezeefd
2 el suiker, poeder-, gezeefd
- suiker, poeder-, gezeefd

Bereiding.

Meng de marsepein met 100 g poedersuiker en de gedroogde sinaasappelschil.
Doe ca. ¼ van de massa in aluminiumfolie en houd dit apart.
Meng door de resterende marsepeinmassa de fijn gehakte sinaasappelschil en de sinaasappellikeur.
Rol dit op gezeefde poedersuiker ca. 1 cm dik uit en steek er ronde koekjes uit (diameter ca. 3 cm).
Rol de achtergehouden marsepeinmassa dun uit en steek er kleine bloemetjes uit (diameter ca. 4 cm).
Druk die in het midden enigszins samen, zodat een halfgesloten bloem ontstaat en laat ze drogen.
Snijd de couverture fijn en roer die met de santen 'au-bain-marie' romig.
Doop de marsepeinkoekjes helemaal in de gesmolten chocolade, haal ze er met een klein vorkje uit, laat ze uitlekken en rangschik ze op bakpapier.
Roer de 2 el gezeefde poedersuiker met de sinaasappellikeur en wat citroensap tot een dikvloeibare massa.
Bestrijk de marsepeinbloemen hiermee.
Schik in het midden van elke bloem één van de stukjes gekonfijte sinaasappel en plaats op elke met chocolade bedekte bonbon een bloem.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Sinaasappelcake met aardpeervla.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Fruitbedrijf Roest

Ingrediënten

T.b.v. de cake:

1 tl kaneel
300 g meel, bak-, zelf-rijzend
90 ml olie, zonnebloem-
1 sinaasappel, rasp van
1 sinaasappel, sap van
250 g suiker
1 zk suiker, vanille-
200 ml water, koud

T.b.v. de vla:

½ kg aardperen
- amandelschaafsel
- arrowroot (bind-middel)
- chocosnippers
- honing, naar smaak
- likeur, amandel-
½ l sap, appel-

Bereiding.

Cake:

Verwarm de oven voor op 200 C.
Meng alle ingrediënten voor de cake en bak deze in ca. 30 min. gaar.

Vla:

Kook de aardperen gaar in de appelsap.
Pureer ze en meng er wat arrowroot door (om het wat dikker te maken).
Breng het op smaak met de likeur, de honing en het schaafsel.
Snijd en verdeel de taart.
Giet de vla over de stukken.
Versier de vla met chocosnippers.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Slagroomsoesjes met chocolade.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 15
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

50 g bloem
50 g boter
- chocolade
1-2 eieren
50 ml melk
75 ml room, slag-
15 g suiker
50 ml water
1 snf zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Smelt de boter in de melk en het water met een snufje zout.
Haal de pan van het vuur en voeg in 1 keer de bloem toe.
Roer dit goed door en zet de pan terug op het vuur.
Laat het deeg op laag vuur garen en haal de pan van het vuur.
Laat het deeg iets afkoelen (het deeg moet niet meer heet aanvoelen aan je vinger; anders gaart je ei!).
Breek 1 ei in een kopje en voeg het ei toe aan het deeg.
Roer het ei met een houten lepel door het deeg tot het ei helemaal is opgenomen.
Breek het volgende ei in een kopje en kluts het ei.
Voeg de helft van het ei toe.
Doe het deeg (het moet soepel zijn maar niet te nat) in een spuitzak en maak kleine bolletjes op een bakplaat met bakpapier (laat genoeg ruimte tussen de bolletjes aangezien deze groter worden).
Bak de soesjes in de voorverwarmde oven af in 15-20 min.
Laat de soesjes afkoelen.
Klop intussen de slagroom op met wat suiker.
Spuit de slagroom in de soesjes.
Smelt de chocolade "au-bain-marie" en doop de soesjes er half in.
Serveer de soesjes mooi op een bord.

Tip:

Als je geen spuitzak hebt kun je een ziplock-zakje of boterhamzakje vullen en daar een hoekje afsnijden. Daarna kan je het mengsel eruit duwen tot je mooie bolletjes hebt. Je kunt ook met 2 natte lepels hoopjes maken.

Sneeuwster met advocaat (airfryer).

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 8-10
Sterren: ***
Bron: AirfryerTotaal.nl

Ingrediënten

150 ml advocaat
75 g bloem, gezeefd
3-4 eieren (afhankelijk van de grootte, op kamertemperatuur)
25 g maïzena, gezeefd
200 ml room, slag-, vloeibaar
100 g suiker, kristal-
2 el suiker, poeder-, gezeefd

- bakpapier
- bakvorm
- garde (vetvrij)
- beslagkom (vetvrij)

Bereiding.

Vet de bakvorm in en bekleed de bodem met bakpapier.
Zorg dat de garde en een kom vetvrij zijn.
Zeef en meng de bloem en de maïzena.
Splits de eieren als ze op kamertemperatuur zijn.
Klop het eiwit met de kristalsuiker stijf op (met stevige pieken).
Voeg stuk voor stuk de eidooiers toe, laat de keukenmachine(of jouw hand) op lage stand draaien.
Spatel het bloemmengsel er doorheen totdat er een gladde massa ontstaat.
Doe het beslag in de vorm en bak deze in de airfryer (160°C/30 min.).
Controleer met een satéprikker of de cake gaar is.
Laat de cake in de vorm afkoelen
Haal de cake uit de vorm en laat hem volledig afkoelen op een rooster.
Klop nu wat slagroom stijf met poedersuiker.
Snijd de cake doormidden en verdeel de slagroom over de onderste laag, met een lichte bolling in het midden.
Verdeel dan de advocaat over de slagroom.
Snijd de bovenste plak in, in 8-10 punten maar niet helemaal tot de rand.
Leg de plak op de andere laag en druk hem lichtjes aan.
Laat de cake 60 min. opstijven in de koelkast.
Bestrooi de cake vlak voor het serveren royaal met poedersuiker.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Snelle oliebollen met glitterglazuur.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 16
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2023-07

Ingrediënten

1 el AH Excellent gouden parels
500 g bakmeel, zelf-rijzend
600 ml melk, karne-
1 l olie, arachide-
1 flj Silver Glitter Spray
100 g suiker, poeder
1 el water
½ tl zout

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 185
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 29 g
w/v suikers: 8 g
Natrium: 240 mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe het bakmeel, het zout en de karnemelk in een kom en mix het tot een beslag.
Laat het beslag 10-15 min. staan.
Verhit ondertussen de olie in de frituurpan of pan met dikke bodem tot 180°C.
Schep met de ijslepel 6 bolletjes beslag in de olie en bak die in 7 min. goudbruin en gaar.
Schep de oliebollen met de schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.
Herhaal dit met de rest van het beslag.
Meng het water met de poedersuiker tot een dik glazuur.
Voeg vervolgens telkens 1 tl water toe tot je de gewenste dikte hebt.
Besprenkel de oliebollen met het glazuur, bespuit ze met de glitter spray en bestrooi ze met de parels.

Worteltaart met walnoten.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: *
Bron: Pieta's hapjes, Yotam Ottolenghi

Ingrediënten

½ tl baking soda
½ tl bakpoeder
160 g bloem
70 g boter, room-
1 ei, groot
1 eidooier
2 eiwitten
25 g honing
175 g kaas, room-, verse, op kamertemperatuur
1 tl kaneel
50 g kokos, gedroogde, geraspte
¼ tl kruidnagelpoeder
200 g olie, zonnebloem- (= 225 ml)
270 g suiker, kristal-, fijne
35 g suiker, poeder
50 g walnoten, grof gehakt
30 g walnoten, licht geroosterd, grof gehakt
135 g wortelen, grof geraspt
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 170°C.
Vet een kleine springvorm in (Ø 20 cm.).
Beleg de bodem en de wand van de springvorm met bakpapier.
Zeef de bloem met het bakpoeder, baking soda, kaneel en de kruidnagelpoeder.
Klop het ei en de eidooier door elkaar.
Hak de walnoten fijn.
Giet de zonnebloemolie met de fijne kristalsuiker in de kom van de mixer.
Mix dit gedurende 1 min. op de middelste stand.
Zet daarna de mixer op de laagste stand en voeg al kloppend het eimengsel toe.
Meng er de fijngehakte walnoten, kokosrasp en geraspte wortel door, gevolgd door het bloem-mengsel.
Meng dit niet te lang.
Schep het wortelbeslag uit de kom van de mixer over in een grote kom.
Was de kom van de mixer goed schoon, zorg dat deze weer vetvrij is en klop de eiwitten met een snufje zout hierin tot er stevige pieken ontstaan.
Spatel nu het eiwitschuim verdeeld in meerdere porties door het wortelbeslag (meng het niet te lang; het is niet erg als er nog wat schuim zichtbaar is in het beslag).
Giet het beslag in de springvorm en strijk de bovenkant glad.
Bak de taart in het midden van de oven ca. 60 min.
Dek de taart als hij te donker wordt af met aluminiumfolie.
Controleer na een uur of de taart gaar is m.b.v. een satéprikker die je in het midden van de taart steekt en er helemaal droog weer uit moet komen.
Laat de taart in de vorm afkoelen en haal hem er dan pas uit.

Glazuur:

Klop voor het glazuur de verse roomkaas met een mixer luchtig en glad.
Klop in een andere kom de boter met de poedersuiker en de honing licht en luchtig.
Spatel beide mengsels goed door elkaar.
Strijk het glazuur pas op de taart als die afgekoeld is, dit hoeft niet mooi strak te zijn.
Bestrooi de taart als laatste met de gehakte walnoten.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Tip:

Gebruikt in plaats van grof geraspte wortelen een zakje kant-en-klaar gesneden worteljulienne uit het koelvak.

Wortellevlaaj.

Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Carnaval

Ingrediënten

2 el citroensap
1 ei
2½ pk margarine
3 kp suiker
¾ kg wortelen

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak eerst een bodem van gistdeeg.
Schrap de wortels, snijd ze in stukjes en kook ze goed gaar.
Stamp ze fijn of wrijf ze door een zeef.
Roer de boter, de suiker en het citroensap door de puree.
Breek een ei en roer de dooier door de puree.
Klop het eiwit in een diep bord op tot het stijf is.
Meng het voorzichtig door de puree.
Verdeel het wortelenmoes gelijkmatig over de gistdeegbodem.
Bak de vlaai 25-30 min. in de oven (220°C).

Gebruikte afkortingen.

v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje

v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl