



100 gebakrecepten I

Inhoudsopgave.

4/4 cake.....	4
Aardbeien filotaartjes.....	5
Aardbeien met sabayon.....	6
Aardbeienkwarktaart met chocolade.....	7
Advocaat roomtaart.....	8
Airbollen (airfryer).....	9
Apfelstrudel (airfryer).....	10
Appel plaattaart met crème fraîche en frambozen.....	11
Appelbollen.....	12
Appelcake.....	13
Appelcrumble I.....	14
Appelgemberbeignets.....	15
Appelflappen (airfryer).....	16
Appelkruimel.....	17
Appelslof.....	18
Appelsneeuwballen voor de Kerst.....	19
Appeltaart.....	20
Appeltaart met bramen.....	21
Banaan in bladerdeeg (airfryer).....	22
Banaan-dadel muffins.....	23
Bananenkoekjes.....	24
Bananenpuddingrol met Lange Vingers.....	25
Bananentaart.....	26
Bananentaart met sinaasappelmarmelade.....	27
Banketbakkersroom I.....	28
Basisrecept - glazuur.....	29
Basisrecept - meringue.....	30
Basisrecept - taartdeeg.....	31
Basisrecept - vegetarische meringue.....	32
Berliner bollen.....	33
Boerencake.....	34
Bosvruchtentaart met vanillesaus.....	35
Chocolade mug cake.....	36
Citroentaart met frambozen.....	37
Chocoladetaart met witte stoffperen.....	38
Dundee cake – Schotse fruitcake.....	39
Éclairs.....	40
Een kleintje appeltaart.....	42
Eenvoudige kleine cake (airfryer).....	43
Empanadas - pikante Spaanse deegflappen.....	44
Flensjestaart.....	45
Fruitbeignets.....	46
Ganache - emulsie van chocolade en room I.....	47
Ganache - emulsie van chocolade en room II.....	48
Gevulde speculaas II.....	49
Gevulde speculaas (airfryer).....	51
Ice cream cookie sandwiches.....	52
Karamelbollen.....	53
Kersentaart uit de Bohemen.....	54
Kersenflapjes.....	55
Kerstcake.....	56
Kruidcake met mascarponetopping.....	57
Kruidkoek.....	58
Lepelkoekjes van pepernotendeeg.....	59
Limburgse nonnevotten.....	60
Marsepein.....	61
Meringata-stracciatella met espressocrème.....	62
Miserable.....	63
Muffins (airfryer).....	65
Mince pies - Engelse Kerstgebakjes.....	66
Nieuwjaarswafels met boerenjongens.....	67
Nonnevotten I.....	68

Nonnevotten II.	69
Oliebollen I.	70
Oliebollen VI.	71
Oliebollen met bigarreaux en Grand Marnier.	72
Omgekeerde ananascake.	74
Omelette Siberienne - ijstaart (airfryer).....	75
Orahnjača.	76
Paasbroodjes met abrikozen en rozijntjes.	77
Pavlova met koffiocrème en kersen.	78
Plaattaart met mascarpone en frambozen.	79
Ralphs appelflappen.	80
Rijssense speculaasharten.....	81
Romige appeltaart.	82
Rozijncake met Westmalle Trappist Dubbel.	83
Ruebli Torte - Zwitserse worteltaart.	84
Salami-kaasmuffins.	85
Saucijzenbroodletter.	86
Soezenbeslag - pâte à chou.	87
Speculaas.	88
Speculaaspoppen.....	89
Speculaastaartje.	90
Strawberry cheesecakerol met aardbeien en fondant-vlinders.	92
Taai-taai II.	94
Taart voor Valentijnsdag (airfryer).....	95
TiraMonChou cake.	96
Troostrijk chocoladetaartje.	97
Utrechtse sprits.	98
Wafels met vruchtentopping.....	99
Walnotentaart.	100
Warm appel-kruimel toetje.....	101
Weesper moppen.....	102
Valentijnstaart.....	103
Vrolijke chocoladekruidenten.	104
Zachte wafels.	105
Zandtaartgebakjes met slagroom en zomerfruit.	106
Zomerse tarte tatin.....	108
Zwarte Pietenmuffins.	109
Zweedse taart.....	110
Gebruikte afkortingen.....	111

4/4 cake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Basisbakboek

Ingrediënten

250 g bloem,
zelfrijzende
250 g boter
5 eieren
250 g suiker
- vetstof (om in te
vetten)

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 40 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Laat de boter een klein beetje smelten en roer ze romig tot een licht schuimige massa.
Voeg de suiker toe en meng die krachtig door de boter.
Voeg de eieren één voor één toe.
Meng er als laatste de bloem bij.
Roer niet te lang in het deeg.
Doe het deeg in een licht ingevette cakevorm.
Kerf het cakebeslag met een beboterd mes bovenaan in vóór het bakken, zodanig dat de cake mooi openbarst tijdens het bakproces.
Zet de cake onderaan in de oven tijdens het bakproces, zodat hij mooi omhoog komt in het midden.
Bak de cake gedurende 40 min. in de voorverwarmde oven.

Aardbeien filotaartjes.



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

Ingrediënten

250 g aardbeien
- boter, om in te vetten
7 vl filodeeg (diepvries)
200 g lemoncurd
(Chivers)
1/8 l slagroom
- suiker, poeder-

4 bakvormpjes, hoge
(onderzijde Ø ca. 7 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Laat het filodeeg ontdooien, snijd elk velletje in 4 gelijke vierkantjes en leg de vierkantjes in 4 stapeltjes op elkaar.

Vet de buitenkant van de bakvormpjes met wat boter in en zet ze ondersteboven op een bakblik.

Leg op elk vormpje een stapeltje filodeeg en bak de deegbakjes in een op 200°C voorverwarmde oven in ca. 15 min. goudbruin. Neem de bakjes van de vormpjes en laat ze afkoelen.

Maak de aardbeien schoon en snijd ze in plakjes.

Klop de slagroom stijf en spatel er de lemoncurd door.

Verdeel dit mengsel en de aardbeien over de bakjes en bestuif ze met poedersuiker.



Aardbeien met sabayon.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Limbogondiërs

Ingrediënten

Voor de sabayon:

1 kg aardbeien
200 g eidooier
½ dl Fraises des Bois
(likeur)
100 g suiker
2 dl wijn, witte

Voor het deeggraster:

50 g bloem
50 g boter
100 g eieren
1dl water
- zout

Voor de garnering:

- mintblaadjes

Bereiding.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
Halveer de aardbeien en zet ze in de koeling.

Het deeggraster.

Verwarm het water en de boter tot de boter is gesmolten.

Breng hierna het geheel aan de kook.

Voeg in 1 keer de bloem toe en roer het geheel van het vuur af tot een bal.

Laat het deeg op een laag vuur even garen.

Neem het deeg van het vuur en roer 1 voor 1 de eieren er door.

Spuit hiervan 16 rasters op ingevette halve bollen.

Bak de deegrasters in een voorverwarmde oven van 190°C in 10 min. af.

De sabayon.

Neem de witte wijn.

Voeg de eidooier samen met de suiker en de Fraises des Bois toe aan de wijn.

Klop de sabayon op een hoog vuur tot stand.

Verdeel de aardbeien over de borden.

Schep de sabayon hierover.

Plaats de deegrasters er overheen.

Leg hier een pluk mint op.

Bestuif de toetjes 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 verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Aardbeienkwarktaart met chocolade.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Lucy Vader

Ingrediënten

750 g aardbeien
6 pl bladerdeeg, diep-
vries
- boter (om in te vetten)
100 g chocolade, puur
1 citroen
450 g kwark
- suiker, poeder

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Vet een taartvorm met een doorsnede van 26 cm in met boter.
Laat het bladerdeeg ontdooien.
Bekleed de bakvorm met het bladerdeeg.
Plak de naden met water aan elkaar vast.
Prik gaatjes in de bodem.
Leg bakpapier op het deeg en verdeel er een steunvulling over.
Bak de deegbodem in het midden van de oven in 15 min. gaar.
Verwijder de steunvulling en bakpapier.
Bak de bodem in het midden van de oven in 10 min. lichtbruin.
Laat de taartbodem op een rooster afkoelen.
Smelt de chocolade 'au bain marie'.
Bestrijk de taartbodem met de chocola.
Laat de chocolade hard worden.
Rasp 1 tl schil van de citroen.
Pers de citroen uit.
Voeg het citroensap en citroenrasp toe aan de kwark.
Verdeel het kwarkmengsel over de chocolade.
Schik de aardbeien op het kwarkmengsel.
Bestrooi het gerecht met poedersuiker.

Advocaat roomtaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Frans Huits

Ingrediënten

100 g boter
250 g gemberkoekjes of
bastognekoeken,
verkruid

Voor het roommengsel:

2 dl advocaat
30 g custardpoeder
3 eieren
2-3 bld gelatine
3 dl melk
½ dl room, slag-
70 g suiker

Voor de garnering:

1-2 bananen, in plakjes
30 g chocolade, pure
3 dl room, slag-,
stijfgeklopt

Bereiding.

Smelt de boter.
Meng de boter met de gemberkoekjes.
Druk het koekmengsel in een taartvorm (Ø22 cm, met lage opstaande rand; dus geen springvorm), ook langs de rand van de vorm. Zet de vorm koel weg.

Roommengsel:

Week de gelatine 5 min. in ruim koud water. Breng 2 dl melk aan de kook. Roer 1 dl melk met custardpoeder, suiker en eieren glad. Schenk de hete melk op het custardmengsel, roer het goed door elkaar en schenk het terug in de pan. Laat het mengsel nog 1 min. koken. Knijp de gelatine uit en laat het oplossen in het warme custardmengsel. Laat het, al roerend, afkoelen. Slaat de slagroom stijf spatel het met de advocaat door het afgekoelde custardmengsel. Schenk het mengsel in de taartvorm en laat de taart 3 uur in de koelkast opstijven.

Garnering:

Verdeel de slagroom over de advocaatvulling. Schaaf de chocolade met een dunschiller in kleine krullen. Verdeel de chocoladekrullen met de banaan-schijfjes over de taart.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Airbollen (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: **
Bron: Philips.nl

Ingrediënten

100 g bloem
7 g gist, gedroogde
1 el olie, zonnebloem-
500g oliebollenmix
250 g rozijnen, geweld
in water
25 g suiker, poeder-
400 ml water, warm

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

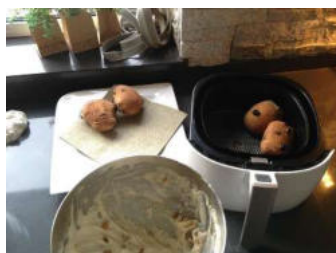
Bereiding.

Doe de oliebollenmix, het water, de gist en de rozijnen in een kom en meng goed. Als je een keukenmachine hebt kun je deze het werk laten doen met behulp van de deeghaak. Laat het deeg 1 uur rijzen onder een vochtige doek.

Leg de bloem en poedersuiker op een bord. Knijp met een ijsknijper bollen van het deeg en rol ze door het bloem en poedersuiker mengsel. Spray de bollen in met wat olie om ze kleur te geven.



Verwarm de airfryer voor en bak de bollen per 4 stuks op 200°C in 10 min. Draai de airbollen na 5 min. om.



Dien op met poedersuiker.

Apfelstrudel (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

3 appels
6 pl bladerdeeg
1 ei
1 tl kaneel
15 g rozijnen
- suiker, poeder-
2 g suiker, Stevia

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Leg de plakjes bladerdeeg met de bebloemde kant onder op je snijplank.
Ontdoe de appel van de kern en snijd de appel in kleine blokjes (je hoeft hem niet te schillen).
Scheep er de Stevia, kaneel en rozijnen door.
Leg de appelvulling in het midden van het deeg.
Vouw de strudel dicht en bestrijk deze met het opgeklopte ei en prik er wat gaten in.
Bak de appelstrudel af in je voorverwarmde Airfryer op de grillpan in 15 min. op 180°C.
Bestrooi met poedersuiker en dien op.



Appel plaattaart met crème fraîche en frambozen.



Menugang: Brunch-
gerecht, gebak, high tea
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

4 appels
6 vl bladerdeeg
1 citroen, geraspt en
uitgeperst
200 g crème fraîche
1 ei, losgeklopt
125 g frambozen
2 el siroop, agave-
1 el suiker

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Leg de vellen bladerdeeg dakpansgewijs op de
bakplaat zodat ze elkaar net overlappen.
Klap de randen 1 cm terug en druk met een
vork aan.
Meng de crème fraîche en agavesiroop met de
citroenrasp.
Smeer het mengsel vervolgens uit over het
bladerdeeg.
Snijd de appels met schil in parten, verwijder
het klokhuis en snijd de appel in plakjes.
Besprenkel de plakjes appel met citroensap en
verdeel over het bladerdeeg.
Bestrooi de appels vervolgens met suiker.
Bestrijk de randen van de plaattaart met
losgeklopt ei en bak de taart 30 min. in de
voorverwarmde oven.
Decoreer de warme plaattaart met verse
frambozen.
Verdeel de taart in stukken en serveer ze aan
uw gasten.

11

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 30 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

Appelbollen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

2 el abrikozenjam
4 appeltjes, kleine, iets
zoete
6 pl diepvries-room-
boterbladerdeeg
1 ei
1 tl kaneel
4 el suiker

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 240°C.
Laat de bladerdeegplakjes nèt ontdooien op een koele ondergrond.
Leg de bladerdeeglapjes op elkaar.
Rol de bladerdeegplakjes uit tot een dunne lap.
Snijd 4 vierkanten van 15 x 15 cm uit de bladerdeeglap.
Bestrijk de deegvierkanten dun met jam.
Snijd van de restjes bladerdeeg versieringen zoals blaadjes of lintjes voor een strik.
Schil de appels.
Boor de klokhuizen uit de appels.
Zet de appels op de deegvierkanten.
Meng 2 el suiker met de kaneel.
Vul de holtes van de appel op met de suiker en kaneel.
Vouw het deeg om de appels.
Plak het deeg aan elkaar met wat water.
Zet de appelbollen met de naadjes naar beneden op de bakplaat.
Leg de versieringen op de appelbollen.
Laat de bollen ca. 10 min. opstijven.
Bestrijk de appelbollen met het losgeklopte ei.
Laat de appelbollen in de voorverwarmde oven ca. 10 min. goudbruin bakken.
Serveer de appelbollen warm.

Appelcake.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: **
Bron: SWZetter

Ingrediënten

4 appels, stevige kleine (bijv. elstar)
200 g boter
½ citroen, schoongeboend en geraspt
2 eieren
2 tl kaneel
200 g meel, bak-, zelfrijzend, gezeefd
150 g suiker, basterd-, bruine

Extra benodigdheden:

- bakpapier
8 vormpjes, ronde vuurvaste (Ø 8-10 cm), ingevet

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Schil de appels.
Snijd de appels in vieren.
Verwijder de klokhuizen uit de appels.
Snijd de kwarten appels in dunne schijfjes.
Smelt de boter.
Roer de suiker door de boter.
Klop de eieren los.
Scheep het bakmeel en de eieren door het botermengsel.
Scheep de kaneel, appelschijfjes en citroenrasp door het beslag.
Bekleed de bodem en de zijkanten van de vormpjes met bakpapier.
Scheep het beslag in de vormpjes.
Bak de cakejes in 30 min. goudbruin en gaar.
Laat de cakejes 10 min. in de vorm afkoelen.
Laat de cakejes 20 min. afkoelen op een rooster.

13

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Appelcrumble I.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Esther den Os

Ingrediënten

3 appels
100 g bloem
50 g boter
50 g hazelnoten
2 el suiker, basterd-, witte
50 g suiker, riet-

Bereidingstijd: 95 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de appels en snijd ze in blokjes.
Scheep ze om met de basterdsuiker in een ovenschaal.
Meng de bloem, suiker en boter tot een kruimelig geheel.
Hak de hazelnoten grof en voeg ze toe aan het bloemmengsel.
Verdeel dit over de appelblokjes en zet het 30 min. in de oven op 200°C.

Tip:

Serveer met ijs of slagroom, of allebei 😊
(zonder is ook heerlijk!)

Appelgemberbeignets.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 15-20
Sterren: **
Bron: Libelle

Ingrediënten

2 appels, grote,
geschild, in blokjes
gesneden
200 g bloem
½-1 el citroenschil,
geraspte
1 ei, groot, losgeklopt
2 el gember,
fijngesneden
10 g gist, verse (òf 5 g
gist, gedroogde)
1½ dl melk, lauwwarme
- olie, frituur-
- suiker, poeder-
- zout

Bereiding.

Zeef de bloem in een kom.
Los de gist op in de melk.
Maak een kuiltje in het midden van de bloem.
Schenk het gistmengsel in het kuiltje.
Voeg het ei, snufje zout en citroenrasp toe.
Roer het mengsel tot een glad beslag.
Roer de appel door het beslag.
Roer de gember door het beslag.
Dek de kom af met een vochtige doek.
Laat het beslag ca. 1 uur rijzen op een warme
plek tot het in volume is verdubbeld.
Vorm van 2 vetgemaakte kleine lepels ovale
vormen.
Bak de beignets in de frituurolie (175°C) in 2-4
min. goudgeel en gaar.
Keer de beignets af en toe om.
Laat de beignets op keukenpapier uitlekken.
Bestrooi de beignets voor het serveren met
poedersuiker.

Bereidingstijd: 95 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

Appelflappen (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Gerie Blokzijl

Ingrediënten

½ appel
2 pl bladerdeeg
- kaneel

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de appel in kleine stukjes.
Neem een plak bladerdeeg.
Vul 1 helft met de stukjes appel.
Bestrooi de appel met kaneel.
Sla de andere helft van het bladerdeeg over de appel.
Druk de (open)kanten van de 'flap' stevig in elkaar.
Bak de appelflappen 16 min. op 200°C (gewoon in het mandje).

Appelkruimel.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron:
Stg. TOF! Communicatie

Ingrediënten

1 kg appels
150 g bloem
150 g boter, koude
50 g havermout
1 el kaneel
150 g suiker
75 g suiker, basterd-,
bruine
½ tl zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de appels.
Snijd ze in schijfjes.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Meng de appel, kaneel en basterdsuiker in een kom.
Doe het mengsel in een ingevette ovenschaal.
Snijd in een kom de boter in kleine stukjes.
Doe de bloem, suiker, havermout en zout bij de boter.
Kneed het tot het kruimels zijn.
Verdeel de deegkruimels over de appels in de ovenschaal.
Zet de ovenschaal 30 min. in de oven.



Tip:

Serveer warm met vanillevla of een bolletje ijs.
Het recept is voor grote eters. Het restje is lekker bij de koffie.

Appelslof.



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

Ingrediënten

4 appels, friszure (bijv. Elstar)
90 g boter of margarine
2 tl kaneel
1 pk Koopmans
Vruchtenslof met
banketbakkersroom
150 ml room, slag-
1 el suiker, basterd-,
lichte
60 ml water

- bakplaat
- beslagkom
- koekenpan
- mixer met garden

Elektrische oven: 200 °C
Heteluchtoven: 190 °C
Gasoven: 4-5

Bereiding.

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor.
Vouw de bakvorm volgens de instructies die erop staan en zet deze op de bakplaat.
Klop met een mixer met garden de boter of margarine zacht en romig in een beslagkom. Voeg de bakmix toe.
Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand tot een kruimeldeeg.
Kneed het daarheen met de hand door tot een samenhangend deeg.
Maak een rol van 20 cm van het deeg (is de lengte van de bakvorm).
Leg het in de bakvorm en druk het uit over de bodem.
Plaats de bakplaat onder in de oven en bak de slof in 16-20 min. gaar en goudbruin.
Laat de slof minimaal 1 uur afkoelen en verwijder dan de rand van de bakvorm (de bodem van de bakvorm kan eronder blijven).
Snijd de appels in doormidden en vervolgens in dunne schijfjes.
Verhit een klontje boter in een pan, bak de appels kort aan en besprenkel met de suiker en de kaneel.
Doe ondertussen het water en de slagroom in een beslagkom, voeg de mix voor banketbakkersroom toe en klop met de mixer met garden in 2 min. op de hoogste stand luchtig.
Verdeel de banketbakkersroom vervolgens met behulp van een lepel of een spuitzak over de slof (houd daarbij de randen vrij).
Decoreer de bovenkant van de slof met de gebakken appelschijfjes.

Voorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 16-20 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

Appelsneeuwballen voor de Kerst.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Lekturama

Ingrediënten

6 appels, moes-, middel-
grote
3 dl water

Voor de vulling:

1½ el appel, geraspt
1½ el krenten
1½ el rozijnen
1 el suiker
1½ el sukade

Voor de crème au beurre:

90 g boter
1 citroen, schil van
(geraspt) en sap van
180 g kokos, geraspt
180 g suiker, poeder-,
gezeefde

Verder:

6 hulstblaadjes (echte
of chocolaatjes)
6 kaarsjes

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 190°C.
Haal met een appelboor het binnenste uit de
appel.
Maak inkepingen in de schillen van de appels
om barsten te voorkomen.
Zet de appels in wat water op een schotel.
Scheep alle ingrediënten voor het mengsel goed
door elkaar.
Vul de appels met het mengsel.
Laat ze gaar worden in de oven (ca. 45 min.);
ze moeten wel heel blijven.
Haal de appels van de schotel en laat ze
afkoelen.
Maak de crème au beurre.
Klop de boter, de suiker, de citroenschil en het
sap tot een romig geheel.
Bedek de appels met de crème au beurre en rol
ze daarna door de kokos.
Plaats de kaarsjes in het midden.
Garneer de appels met de hulstblaadjes.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: 45 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

Appeltaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: ***
Bron:
GezondheidsNet.nl

Ingrediënten

1 kg appels (bijv. Elstar of Jonagold)
1 beschuit of 2 el paneermeel
- boter, om in te vetten
250 g bloem
- bloem, om te bestuiven
100 g boter
- citroensap
1 el custardpoeder
1 eidooier
3 el jam
- kaneel
25 g rozijnen
75 g suiker
- suiker
- zout

- springvorm van 22-24 cm Ø

Bereiding.

Bestrijk een springvorm met boter, bestuif hem met bloem.

Warm de oven voor op 175°C.

Snijd de boter in kleine stukjes.

Doe de bloem, boter, suiker, eidooier en wat zout in een kom.

Voeg 1-2 el water toe en kneed er met een koele hand een samenhangend deeg van.

Druk $\frac{3}{4}$ van het deeg op de bodem en de wand van de springvorm.

Was de rozijnen en wel ze in wat water (het liefst een nacht voorafgaand aan de verwerking).

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne schijfjes.

Druppel er wat citroensap over en meng er suiker en kaneel door.

Maak de beschuit fijn en roer er het custardpoeder door.

Strooi dit op de deegbodem.

Verdeel de appels over de deegbodem en strooi de rozijnen er tussen.

Verkruimel de rest van het deeg en leg dit op de appels.

Bak de taart in het midden van de oven in 45-50 min. gaar en bruin.

Laat de taart 10 min. afkoelen en neem de rand van de springvorm weg.

Verwarm de jam en strijk de jam over de appels.

Laat de taart afkoelen.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: 45-50 min.

Wachttijd: 10+30 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 240

Eiwit: 3 g

Koolhydraten: 40 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 8 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 5 g

Vezels: 3 g

Groente: - g

Zout: - g

Appeltaart met bramen.



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

Ingrediënten

8 appels (Elstar of Jonagold)
1 el bloem
220 g boter, room-
(kamertemp.)
100 g bramen
1 ei
2 tl kardemom
1 pk Koopmans
Appeltaart extra deeg
2 el Koopmans Maïzena
30 g suiker

- Dr. Oetker Bakspray
- mixer met deeghaken
- springvorm Ø 24 cm

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet de springvorm in met bakspray.
Schil de appels en verwijder de klokhuizen.
Snijd de appels in kleine blokjes en doe ze in een schaal.
Meng de appelblokjes met de suiker, het kardemom poeder, de maïzena en de bramen.
Roer de boter zacht in een beslagkom en klop het ei los in een kommetje.
Doe 2/3 van het ei in de beslagkom samen met de appeltaartmix.
Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.
Bekleed met 2/3 van het deeg de bodem en de rand van de springvorm (als het deeg te plakkerig is kun je het even in de koelkast zetten).
Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.
Bestuif het aanrecht met wat bloem, rol het resterende deeg uit en snijd dunne en dikke stroken.
Leg deze kruislings over het appelmengsel.
Bestrijk de reepjes en de rand van de taart met de rest van het losgeklopte ei.
Bak de appeltaart in ongeveer 65 min. gaar en goudbruin.
Laat de taart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.

Voorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 65 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

Banaan in bladerdeeg (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Nanette Haspers

Ingrediënten

- banaan
- bladerdeeg
- chocopasta
- kaneel
- melk
- suiker

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de suiker met de kaneel.
Neem een vel bladerdeeg.
Besmeer het bladerdeeg voor een deel met de chocopasta.
Leg een stuk banaan op de chocopasta.
Sla het bladerdeeg om de banaan.
Druk de beide kanten van het bladerdeeg stevig op elkaar.
Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met wat melk.
Bestrooi de melk met het suikermengsel.
Bak de banaanhapjes 14 min. op 180°C (gewoon in het mandje).

Banaan-dadel muffins.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Aantal: 12
Sterren: **
Bron: WCRF.nl

Ingrediënten

240 g bakmeel,
zelfrijzend-
1 tl bakpoeder
3 bananen, rijpe,
gepureerd
60 g dadels, ontpitte, in
stukjes gesneden
1 ei
175 ml melk, magere
5 el olie, zonnebloem-
120 g suiker, bruine

Bereiding.

Neem een muffin bakblik voor 12 muffins en vul deze met 12 papieren muffin cups.
Doe alle ingrediënten in een kom en meng deze goed tot een glad beslag.
Verdeel het beslag over de 12 muffin cups.
Bak de muffins in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 20-25 min., tot de muffins gerezen en gaar zijn.
Laat ze afkoelen op een rooster.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bananenkoekjes.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

4 bananen, rijpe
4 eieren
1 el kaneel
4 el meel, zelfrijzend
bak-
4 el suiker, vanille-

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pel de bananen en prak ze fijn.
Klop de eieren schuimig en roer de bananenmoes erdoor.
Strooi het bakmeel erover en prak het er goed door.
Vorm hier vier koekjes van.
Verhit olie in een koekenpan en bak de koekjes aan beide zijden bruin.

Serveertip:

Leg de koekjes op een bord. Meng suiker en kaneel door elkaar en bestrooi de koekjes hiermee.

Bananenpuddingrol met Lange Vingers.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Heerlijkerwijs.nl

Ingrediënten

1 banaan
12 lange vingers
600 ml melk
1 pk puddingpoeder
40 g suiker

Voor decoratie:

- cacaopoeder
- slagroom

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Als je lange vingers in melk wilt weken, moet je net zo snel zijn als Speedy Gonzales. Slechts een heel kort moment – één keer met je ogen knipperen – kun je de langwerpige koekjes in vloeistof dompelen. Wie te langzaam is, breekt een vinger (geen echte gelukkig) en kijkt toe hoe deze in het badje uit elkaar valt. We maken met het volgende recept gebruik van dit absorptievermogen om een zachte rol te maken: zachter dan een wolkje, gewikkeld in suikerspin. Daar kun je nog eens bij wegdromen...

Dompel de lange vingers in 100 ml melk.
Leg ze tussen 2 laagjes huishoudfolie in 2 rijen naast elkaar.
Schuif ze 4 uur in de koelkast.
Verhit 500 ml melk.
Voeg de suiker en puddingpoeder toe.
Kook de pudding volgens de instructies op de verpakking.
Laat de pudding afkoelen.
Bestrijk de lange vingers met de afgekoelde pudding.
Schil de banaan.
Leg deze overdwars op het onderste derde van de biscuits.
Rol ze nu met behulp van de huishoudfolie voorzichtig op.
Plaats de rol nog 1 uur in de koelkast.
Verwijder de folie van de rol.
Garneer de rol met toefjes slagroom en cacaopoeder.

Tip:

Je kunt de rol ook met chocoladepudding vullen om het nog extra verleidelijk te maken.

Bananentaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: ***
Bron: KookFans

Ingrediënten

Voor de bodem:
130 g bloem
6 el boter, koude
4 el water, koude
½ tl zout

Voor de vulling:
3 bananen
1 zk kloppudding
banaan
1 zk Klop Klop
480 ml melk

Bereiding.

Bodem:

Mix de bloem en het zout in een kom.

Doe de boter erbij en prak met een vork tot het formaat van kruimels.

Voeg het water toe en meng het tot het een glad geheel wordt.

Rol het tot een bal en leg op een met bloem bestrooid oppervlak.

Rol het deeg uit.

Doe het deeg in een taartvorm en druk het lichtjes aan.



Vulling:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak de taartbodem 10-15 min. en laat hem afkoelen.

Snijd 2 bananen in plakjes en verdeel deze over de bodem.

Doe 400 ml melk in een kom en mix met de kloppudding tot een glad en dik geheel.

Maak de Klop Klop met 80 ml melk volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Voeg 2/3 van de Klop Klop toe aan de pudding en meng deze.

Doe het mengsel op de taartbodem en leg de taart een uur in de koelkast.

Verdeel hierna de overgebleven Klop Klop over de taart.

Decoreer de taart met de laatste in plakjes gesneden banaan.

Eet smakelijk!

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 verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bananentaart met sinaasappelmarmelade.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 bananen
6 pl bladerdeeg
65 g bloem
1 ei, losgeklopt
4 eierdooiers
½ l melk
200 g sinaasappel-
marmelade
100 g suiker
2 zk suiker, vanille-
- zout, snuffje

- bakpapier

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Leg op het bakpapier de plakjes deeg met ½ cm overlap in een rechthoekvorm van 2 x 3 plakjes.
Snijd 1 cm rondom van de rand.
Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
Leg het afgesneden deeg rondom op de buitenkant van het deeg zodat er een rand ontstaat.
Snijd overtollig deeg weg.
Prik gaatjes in het deeg tussen de randen.
Bak de taartbodem in ca. 25 min. goudbruin.
Breng de melk tegen de kook.
Mix de eierdooiers, suiker en het zout tot een romige crème.
Zeef de bloem boven de crème.
Meng de bloem door de crème.
Voeg de melk langzaam mixend bij de crème.
Giet alles in 1 pan en breng het al roerend aan de kook.
Laat het geheel 5 min. op laag vuur doorkoken (af en toe roeren!).
Strijk de room uit over de taartbodem.
Laat de taart afkoelen.
Snijd de bananen in dikke plakken.
Leg de banaanplakken op de taart.
Warm de marmelade op.
Verdeel de marmelade met een kwast over de bananentaart.
Laat de marmelade afkoelen.
Snijd de taart in stukken.

Bereidingstijd: 30-60* min.

*afkoelen: ca. 30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 539

Eiwit: 11 g

Koolhydraten: 81 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 19 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 11 g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Banketbakkersroom I.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Cas Spijkers

Ingrediënten

45 g custardpoeder
4 eidooiers
½ l melk
125 g suiker, kristal-
½ tl vanillemerg

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.

Breng de melk langzaam aan de kook.
Roer de eidooiers met de kristalsuiker en vanillemerg los.
Roer het custardpoeder door de eidooiers.
Voeg al roerend de hete melk toe aan de eidooiers.
Laat de banketbakkersroom onder voortdurend roeren op een laag vuur 5-6 min. koken.
Dek de vla af met een stukje huishoudfolie.
Laat de vla afkoelen.

Basisrecept - glazuur.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

2 eiwitten
250 g suiker, poeder-

Bereidingstijd: 5 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop de eiwitten los in een kom.

Meng beetje bij beetje door de poedersuiker, tot je een dik glazuur hebt (het kan zijn dat je niet al het eiwit nodig hebt).

Met dik glazuur kun je heel goed tekenen.

Om grotere oppervlakten te glazuren moet glazuur wat dunner ('lopend') zijn.

Verdun een deel van het dikke glazuur met een paar druppels water of water en eiwit tegelijk.

Tip:

Je kunt glazuur kleuren met speciale voedingskleurstof, maar misschien het je dit nog in je keukenkastje staan:

- cacao: bruin glazuur,
- bietensap: roze/rood glazuur,
- wortel- of sinaasappelsap: oranje glazuur,
- 1 mp kurkuma: geel glazuur.

Ook kun je alle kleuren limonadesiroop gebruiken.

Basisrecept - meringue.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

1 citroen
5 eieren, middelgrote
1 el maïzena
150 g suiker, kristal-, fijne
150 g suiker, poeder-

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 8 uur
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 165
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: - g
Natrium: 40 mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 90°C.
Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
Zorg dat een kom en de gardes van de mixer helemaal schoon en vetvrij zijn.
Split de eieren, zorg dat er geen spoortje eigeel in het eiwit terecht komt (de eidooiers worden niet gebruikt).
Doe het eiwit in de vetvrije kom.
Voeg 1 el citroensap (per 8 stuks), het citroenrasp en de kristalsuiker toe.
Klop het eiwit met de mixer tot je een stevig en glanzend eiwitschuim hebt.
Zeef de poedersuiker en de maïzena boven het schuim en spatel door elkaar.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Scheep met behulp van 2 eetlepels bergjes eiwitschuim op de bakplaat met een doorsnede van ca. 8 cm.
Bak de meringues 4 uur in het midden van de oven (ze moeten zo wit mogelijk blijven).
Zet de oven uit en laat ze in ca. 2 uur afkoelen in de oven met de ovendeur een stukje open.

Basisrecept - taartdeeg.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2005-3

Ingrediënten

250 g bloem, patent-
125 g boter, koude
1 eierdooier
2 el melk, koude
75 g suiker, basterd-,
witte
1 mp zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de bloem, basterdsuiker en 1 mp zout in een kom.
Snijd de boter met 2 gekruiste messen door de bloem in blokjes.
Voeg de dooier en melk toe.
Kneed het geheel met koele hand snel tot een samenhangend deeg.
Vorm een bal van het deeg.
Laat het deeg vormen in folie minstens 1 uur in de koelkast rusten.
Vries het deeg eventueel in voor later gebruik.

Basisrecept - vegetarische meringue.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

1 citroen
350 g erwten, kikker-
(pot)
150 g suiker, kristal-,
fijne

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 3 uur
Wachttijd: 1 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 75
Eiwit: - g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: - g
Natrium: 40 mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 100°C.
Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de helft van de vrucht uit.
Laat de kikkererwten heel goed uitlekken in een zeef en vang het vocht op.
Dit is per pot ca. 120 ml.
Voeg een ½ el citroensap toe.
Klop het kikkererwtenvocht (ook wel aquafaba genoemd) in ca. 5 min. zo dik mogelijk, het liefst in een keukenmachine, en anders met de handmixer.
Voeg geleidelijk en al kloppend de suiker en het citroenrasp toe.
Maak op een met bakpapier bekleedde bakplaat 8 gelijke hoopjes van het schuimmengsel.
Bak 3 uur in de oven.
Zet de oven uit en laat 1 uur afkoelen in de oven.

Berliner bollen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Kasteelhoeve Puth

Ingrediënten

100 g boter
1 ei
- frituurvet
50 g gist
500 g meel, tarwe-
250 g melk, lauwe
- olie, sla-
25 g suiker, basterd-
10 g zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng alle ingrediënten door elkaar (zorg ervoor, dat de gist niet in direct contact komt met het zout).

Laat het deeg 45 min. rijzen.

Laat intussen de frituurpan opwarmen, met als frituurvet 50% slaolie en 50% frituurvet.

De temperatuur moet ca. 175°C zijn.

Laat het deeg met 2 lepels in de frituurpan glijden.

Haal de Berliner bollen uit de frituurpan als ze bruin zijn.

Laat de bollen afkoelen.

Bepoeder de Berliner bollen met poedersuiker en/of vul ze met een heerlijke jam.

Boerencake.



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

Ingrediënten

10 g bakpoeder
200 g bloem
200 g boter, op kamertemp.
4 eieren
200 g suiker, basterd-, witte
1 snf zout

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.

Een echt basisrecept, waar u alle kanten mee op kunt. Voeg wat vanille-essence of vanille-suiker toe of de geraspte schil van een ½ citroen. Ook lekker met wat fijngesneden fruit door het beslag. Een simpel glazuur van (poeder)suiker en een scheutje water maakt de cake meteen feestelijk.

Verwarm de oven voor op 150°C.

Klop de boter met de suiker met behulp van een keukenmachine tot een bleke, romige massa. Voeg een voor een de eieren toe, terwijl u blijft kloppen.

Zeef de bloem met het bakpoeder en het zout boven een kom.

Spatel de bloem door de boter tot alles mooi is gemengd, maar meng niet overdreven lang.

Schep het beslag in een ingevette cakevorm (of tulband) en bak de cake in de voorverwarmde oven in 50-60 min. gaar.

Prik er met een satéprikker in; komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar.

Stort de cake op een rooster, maar laat het blik nog een half uur om de cake zitten.

Bosvruchtentaart met vanillesaus.



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

Ingrediënten

2 el amandelen,
geschaafde
250 g bosvruchten,
diepvries
2 eieren
1 tl maïzena
5 el margarine,
vloeibare
100 g meel, bak-,
zelfrijzend
2½ dl melk, halfvolle
125 g suiker
½ vanillestokje
1 dl yoghurt, halfvolle

- bakpapier
- springvorm Ø 20 cm

Bereiding.

Ontdooi de bosvruchten.
Warm de oven voor op 180°C.
Bekleed de springvorm met bakpapier.
Bestrijk de vorm met margarine en bestuif hem met bloem.
Splits de eieren.
Houd de dooiers apart voor de saus.
Klop de eiwitten stijf.
Klop de margarine met 1/3 deel van de suiker romig.
Roer de yoghurt er door.
Zeef het zelfrijzend bakmeel en spatel het door het margarinemengsel.
Spatel de eiwitten erdoor.
Scheep het beslag in de bakvorm.
Scheep de bosvruchten er op en strooi 1/3 van de suiker en de geschaafde amandelen er over.
Bak de taart in ca. 40 min. gaar.
Laat de taart even afkoelen en verwijder de rand.
Snijd het vanillestokje in de lengte open.
Breng de melk met het vanillestokje tegen de kook aan en laat dit 10 min. trekken.
Klop de eidooiers met de maïzena en de rest van de suiker schuimig.
Schraap met een mesje het merg uit het vanillestokje.
Schenk al kloppend de melk bij het eidooiermengsel.
Plaats de pan weer op laag vuur en laat de saus al kloppend binden (het mag niet koken, dan gaat het schiften).
Laat de saus onder af en toe roeren koud worden.
Leg 8 puntjes van het gebak op een bordje en schenk er wat van de vanillesaus omheen.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 40 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 235
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 30 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Chocolade mug cake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

4 el bloem
2 el cacao
(3 el chocolade chips)
1 ei
3 el melk
3 el olie
4 el suiker
- vanille-extract

Bereidingstijd: 25 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Neem een grote koffiemok.
Doe de droge ingrediënten in de beker.
Meng de droge ingrediënten goed door elkaar.
Voeg het ei toe aan de droge ingrediënten.
Meng de droge ingrediënten en het ei goed door elkaar.
Voeg de melk toe aan het eimengsel.
Voeg de olie toe aan het eimengsel.
Meng de ingrediënten weer goed door elkaar.
Voeg een druppel vanille-extract en evt. de chocolade chips toe.
Meng de ingrediënten weer goed door elkaar.
Zet de beker in de magnetron.
Bak de cake gedurende 3 min. op 1000 watt.
De cake zal stijgen tot de bovenkant van de beker maar wees niet ongerust
Laat de cake even afkoelen.
Schud de cake uit op een schotel.

Tip:

Serveer de cake met een dot slagroom en/of een bolletje vanille-ijs.

Citroentaart met frambozen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

- boter, voor het invetten van de vorm
2 citroenen, sap van
250 g crème fraîche
1 rl deeg, quiche- (300 g)
2 eidooiers
3 eieren
500 g linzen, gedroogde, voor het blindbakken van de bodem
1 sinaasappel, sap van
100 g suiker, poeder
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

Voor de garnering:

100 g frambozen
5 bld munt
2 el suiker, kandij-

Benodigd:

1 quichevorm Ø ca. 24 cm

Bereiding.

Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (boven-/onder-warmte) en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.

Rol het deeg af (inclusief bakpapier) en leg het in de quichevorm (als je de vorm invet kun je het ook zonder bakpapier in de vorm leggen). Versterk de rand met het overgebleven deeg.

Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem.

Leg het bakpapier in de vorm op het deeg en leg hier de gedroogde linzen op.

Bak de taartbodem onderin de oven op 200°C in ca. 25 min. goudbruin.

Haal de linzen van de taartbodem en laat de bodem afkoelen.

Meng het sap van de citroen en sinaasappel, crème fraîche, poedersuiker, ei, eidooier, zout en vanillesuiker en giet de vulling over de taartbodem.

Bak de taart op 180°C in ca. 30 min. tot de vulling stolt.

Beleg de afgekoelde taart met frambozen, munt en kandijsuiker.

Tips:

Een verfrissende garnituur maak je door de kandijsuiker te mengen met de mint (in de staafmixer).

De frambozen kun je vervangen door een ander seizoensfruit.

Blind bakken is het voor- of gaar bakken van het deeg wanneer je een taart maakt met een vulling die eerder gaar is dan het deeg, niet gebakken hoeft te worden of anders zijn vorm verliest. Door het deeg eerst te bakken, gevuld met een zogenaamde "blinde" vulling, zorg je er namelijk voor dat de bodem goed gaar en knapperig wordt, en voorkom je dat het zompig wordt. De blinde vulling kan bestaan uit verschillende producten als gedroogde peulvruchten, rijst of keramische bonen.

Bereidingstijd: 85 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 verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Chocoladetaart met witte stoofperen.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

Voor de stoofperen:

5 peren, stoof-, geschild
1 fls wijn, witte
60 g suiker
3 tl kaneel
2 rp sinaasappelschil
3 cm gember, in plakjes

Voor de taart:

250 g boter
- boter, om in te vetten
350 g chocolade, pure, fijngesneden
5 eieren
150 g suiker, riet-
- zout
5 el siroop, agave-
90 g bloem
200 g crème fraîche

- bakpapier
- mixer
- springvorm

Bereiding.

Stoofperen:

Kook de stoofperen 2 uur lang in witte wijn samen met de suiker, kaneel, sinaasappelschil en gember.
Voeg eventueel tussentijds extra water toe, zodat de peren mooi onder water blijven staan.

Taart:

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bekleed een springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.
Smelt de boter en chocolade samen au bain-marie of op laagvermogen in de magnetron. Let op, de chocolade mag niet te warm worden tijdens het verhitten.
Klop de eieren, rietsuiker, snufje zout en agavesiroop met een mixer luchtig.
Voeg het boter-chocolademengsel toe en spatel vervolgens de bloem door het beslag.
Giet het beslag in de springvorm en bak 25 min. af in de voorverwarmde oven.
Laat de taart helemaal afkoelen op een rooster.
Decoreer de chocoladetaart met crème fraîche en de warme witte stoofperen.

Tip:

Kook het kookvocht van de stoofperen in tot een siroop en serveer die bij de taart.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Stooftijd: 2 uur
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

Dundee cake – Schotse fruitcake.



Menugang: Gebak
Keuken: Schotse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Marc Auwers

Ingrediënten

50 g amandelen
50 g amandelen, blanke
225 g boter, zachte
1 citroen
5 eieren
75 g kersen, gekonfijte
200 g krenten
1 tl kruiden, koek-
4 el marmelade,
sinaasappel-
275 g meel, bak-
zelfrijzend
250 g rozijnen
1 sinaasappel
225 g suiker, basterd-,
bruine
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Boen de sinaasappel en de citroen schoon en rasp de schil er dun af.
Halveer de gekonfijte kersen.
Klop de boter met de bruine basterdsuiker met de handmixer tot een romige massa.
Klop er 1 ei en ¼ van het zelfrijzend bakmeel door.
Blijf kloppen tot dit geheel is opgenomen en voeg dan weer een ei en zelfrijzend bakmeel toe.
Verwerk zo alle eieren en al het bakmeel door het deeg.
Roer tot slot de koekkruiden, een snufje zout, de sinaasappel- en citroenrasp, de gekonfijte kersen, de krenten, de rozijnen, de geschaafde amandelen en de marmelade door het deeg.
Vet een springvorm (Ø 24 cm) in of bekleed de vorm met bakpapier.
Doe het deeg over in de vorm en strijk de bovenkant glad.
Halveer de amandelen en druk ze in cirkels in het deeg.
Bak de Dundee cake in de oven in circa 2 uur 30 min. bruin en gaar.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 2 uur 30 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

Éclairs.



Menugang: Gebak
Keuken: Belgische
Stuks: 12-15
Sterren: ***
Bron: Sofie Dumont

Ingrediënten

Soezendeeg:
140 g bloem
120 g boter
5 eieren
125 g melk
5 g suiker
125 ml water
- zout, snuifje

Banketbakkersroom:
7 eierdooiers
60 g maïzena
750 ml melk
75 g suiker
1 vanillestok

Chocoladeglazuur:
30 g cacaopoeder
200 g poedersuiker
1 cl water, kokend

Materiaal:
- bakpapier
- bakplaat
- borsteltje
- kookpot
- eputbuisje, effen, 10 mm
- spuitzak

Bereiding.

Bereiding soezenbeslag:

Neem een hoge kookpan.
Breng hierin de melk, water, suiker, boter en zout samen aan de kook.
Haal de kookpan van het vuur.
Meng de bloem er ineens door.
Zet de pan opnieuw op het vuur.
Roer de deegbal droog (tot die niet meer aan de pan kleeft).
Voeg daarna één voor één de eieren bij het deeg.
Roer het ei telkens goed door de massa.
Zorg er voor dat het deeg niet te slap wordt.
De ideale vastheid is wanneer je deeg langzaam van de lepel glijdt.
Het is daarom mogelijk dat je niet alle eieren hoeft toe te voegen.
Beter een half eitje te weinig dan ééntje te veel.
Teken op een vel bakpapier 2 horizontale lijnen op 12 cm van elkaar.
Leg hierover een tweede vel bakpapier.
Neem een spuitzak met een effen spuitmondje.
Vul de spuitzak met soezenbeslag.
Nu kan je mooi tussen de lijnen de ideale lengte van de éclairs spuiten.
Zorg dat de éclairs voldoende tussenruimte hebben (6 à 8 cm).
Bestrijk de bovenkant van de éclairs met losgeklopt ei en scheutje melk.
Bak de éclairs 20 min. in een voorverwarmde oven op 220°C.
Draai daarna de temperatuur omlaag naar 190°C.
Laat de éclairs nog 10 min. bakken.
Haal de soezen uit de oven.
Laat de soezen afkoelen op een rooster.

Bereiding banketbakkersroom:

Splijt een vanillestokje.
Schraap het merg uit het vanillestokje.
Voeg de vanille toe aan de melk.
Breng de melk aan de kook.
Meng intussen de eidooiers, suiker en maïzena en roer met een garde tot een massa zonder klonters.
Giet op deze massa wat kokende melk en roer goed.
Giet het geheel daarna weer bij de melk.
Breng de pudding weer aan de kook (laat even ploffen).
Doe de warme pudding meteen in een schaal of kom.
Plaats deze kom of schaal in een kom met ijswater.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Roer de room bij het afkoelen rustig, zodat er zich geen vel kan vormen.

Bereiding chocoladeglazuur:

Meng de poedersuiker met cacaopoeder.
Giet hierop het kokende water.
Roer het geheel tot een gladde massa zonder klonters is ontstaan.

Afwerking éclairs:

Snijd de hoedjes van de éclairs.
Dompel de hoedjes in de chocoladeglazuur.
Zorg er voor dat het glazuur op lichaamstemperatuur is.
Laat het glazuur opstijven.
Vul intussen een spuitzak met de afgekoelde banketbakkersroom.
Spuit een royale hoeveelheid room in de éclairs.
Plaats de hoedjes opnieuw op de éclairs.
Zet de éclairs in papiertjes.
Bewaar de éclairs op een koele plaats.

Tips:

Het droogroeren van de deegbal is zeer belangrijk. Bij slecht of te weinig droogroeren – of té veel eieren- zul je al gauw platte producten krijgen. Voeg nooit bloem toe aan een te vloeibaar deeg. De bloem werd niet meegekookt en zal niet worden opgenomen. Het enige wat je kan doen is een nieuw deegje maken en dit mengen met het té vloeibare deeg.

Een video van dit gerecht is te bekijken via deze link <http://www.vt4.be/videos/eclair>.

Een kleintje appeltaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

± 3 appels, lichtzure,
harde
½ el citroensap
20 g custard
300 g deeg, zand-
(Tante Fanny)
1 ei, losgeklopt
1 el kaneel
40 g rozijnen
25 g suiker

Bereidingstijd: 60 min.
Grill-/oventijd: 45-55
min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Haal het zanddeeg ca. 10 min. voor het verwerken uit de koelkast.
(De ontdooitijd bij kamertemperatuur bedraagt ca. 3 uur; in de koelkast ca. 10 uur).
Verwarm de oven voor: elektrische oven 180°C, heteluchtoven 165°C.
Wel de rozijnen ± 45 min. in water en dep deze droog.
Leg de ingevette springvorm op het deeg en snijdt het deeg los (2 cm buiten de vorm).
Leg het deeg in de vorm en verhoog evt. de rand met extra deeg.
Schil de appels, snijdt ze in stukjes en wrijf ze in met citroensap.
Meng de appels met de rozijnen, de suiker, de custard en de kaneel.
Vul de vorm tot bovenaan de deegrand met het appelmengsel.
Snijdt van het restdeeg dunne reepjes, leg deze over de vulling en bestrijk ze met ei.
Bak de appeltaart onder het midden van de oven ca. 45-55 min. goudbruin.

Tip:

Laat de appeltaart 1 uur afkoelen voordat u de springvorm verwijdt, anders kan hij breken.
Gebruik eventueel rum, spijs of noten door de vulling voor extra smaak.

Eenvoudige kleine cake (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Margie Janssen

Ingrediënten

100 g bakmeel,
zelfrijzend-
100 g boter
2 eieren
100 g suiker
1 zk suiker, vanille-

Bereiding.

De boter een beetje smelten.
Alle ingrediënten goed mengen.
Het cakebeslag in een springvorm (Ø18 cm)
doen.
De cake bakken in de Airfryer (40 min. -
160°C).

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Empanadas - pikante Spaanse deegflappen.



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

400 g deeg, pizza-,
verse
2 eieren, gekookte, grof
gehakt
300 g gehakt
1 tn knoflook,
fijngesneden
1 kblk maïs, uitgelekt
4 el olie, plantaardige
½ paprika, in kleine
blokjes
- peper, gemalen
2 tomaten,
kleingesneden
3 el tomatenpuree
1 ui, fijngesneden
- zout, gemalen

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bak het gehakt, de ui, knoflook, paprika, maïs
en tomaten in de olie tot het vocht bijna
verdampst is. Meng de tomatenpuree, zout en
peper door het gehaktmengsel.
Meng de hardgekookte eieren erdoor.
Breng het mengsel op smaak brengen met
peper en zout.
Laat het mengsel afkoelen.

Deeg direct uit de koelkast verwerken en met
het meegerolde bakpapier op een bakblik
uitrollen. Per deeg ca. 6 cirkels uitsteken en de
randen met water bestrijken.
De vulling in het midden verdelen, het deeg als
een pakketje dubbelvouwen en met een
vork de randen goed aandrukken. Belangrijk:
een paar gaatjes in het deeg prikken,
zodat de damp eruit kan.
In de oven op het middelste rek in ca. 20 min.
goudbruin bakken.

Bereidingstijd: 35 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Flensjestaart.



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

Ingrediënten

12-15 flensjes
4 el jam
2½ dl vla, vanille-

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Stapel de gebakken flensjes op met ertussen beurtelings een laagje vanillevla en een laagje jam.

Tip:

Vervang de jam eens door appelmoes en/of rabarbermoes.

Fruitbeignets.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Sofie Dumont

Ingrediënten

- appels
- ananas
- banaan
140 g bloem
1 eidooier
4 eiwitten
- olie, frituur-, plant-
aardig
20 g olie, maïs-
20 g suiker
1 snf zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zeef de bloem in een ruime kom en voeg er een snuifje zout aan toe.

Voeg er de eidooier, bier, en olie bij en roer tot een glad beslag zonder klonten.

Snijdt intussen het fruit in stukken.

Klop net voor het bakken de eiwitten en suiker in pieken.

Spatel dit voorzichtig door het beslag.

Verwarm de frituurpan (met plantaardige olie) op 180°C.

Haal het fruit door het beslag en bak in 3 min. goudgeel.

Laat even uitlekken op keukenpapier, bestrooi met poedersuiker en serveer meteen.

Tip:

Het bier kan vervangen worden door 250 ml melk en 20 g gist. Met gist, bier of mineraalwater wordt het beslag luchtig. Met wijn worden de beignets knapperiger door het aanwezige wijnsteen zuur. Een beslag met bier is sneller klaar maar blijft na het bakken niet zo lang krokant. Een gistbeslag daarentegen blijft langer krokant maar moet van tevoren kunnen rijzen.

Voor de bananenbeignets, eerst de gesneden banaan(stukjes) marinieren in wat griessuiker, citroensap en rum (extra lekker).



Ganache - emulsie van chocolade en room I.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Oetker.nl

Ingrediënten

300 g chocolade, pure
300 ml room, slag-

Bereidingstijd: 20 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de slagroom, let goed op dat het niet kookt!

Hak de chocolade in stukken.

Voeg de stukken chocolade toe aan de warme slagroom.

Laat het 1 min. staan en roer daarna tot de chocolade helemaal is opgelost.

Zet de ganache in de koelkast totdat het de gewenste dikte heeft (hoe langer de ganache in de koelkast staat, hoe steviger deze wordt).

Ganache - emulsie van chocolade en room II.



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

Ingrediënten

25 g boter
250 g chocolade, pure
1 dl room, slag-
1 el stroop, glucose-

Bereidingstijd: 20 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Ganache is een heerlijke roomchocolade. Bonbons, truffels en chocolade en veel andere heerlijkheden worden gevuld of afgewerkt met chocolade.

Een heel bijzondere en graag gebruikte samenstelling daarbij is die van ganache. Door toevoeging van room wordt de chocolade zachter en is daarmee veelzijdiger in gebruik. Smaaktechnisch blijkt het een heerlijk span. De receptuur kan onderling wat verschillen. Door toevoeging van meer slagroom of boter wordt het uiteindelijke resultaat minder stevig dan de ganache die gebruikt wordt om te glaceren.

Glucosestroop remt de kristallisatie en zorgt ervoor dat de ganache fijn van structuur blijft en daardoor zachter smaakt.

Hak de chocolade in kleine stukjes of smelt deze langzaam.

Breng de slagroom met de boter en glucosestroop aan de kook, neem de pan van het vuur en roer de pure chocolade erdoor. Zet de pan eventueel weer op een heel zacht vuurtje of een warmhoudplaatje om alle chocolade goed te laten smelten, maar let erop dat het geheel niet gaat koken.

Tips:

De warme ganache kan worden gebruikt om te glaceren.

Wanneer u de ganache enigszins laat afkoelen en deze licht losroert kunt u hem op smaak brengen met likeur en gebruiken als vulling of om taarten rondom mee te bedekken.

Ook is de afgekoelde ganache een prima basis voor bonbons die later met chocolade worden bedekt.

Gevulde speculaas II.



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

Ingrediënten

Voor de amandelspijs:

200 g amandelen,
blanke
¼ citroen, rasp van
1 ei, losgeklopt
200 g suiker, kristal-,
fijne

Voor het speculaas:

20 amandelen, blanke
400 g amandelspijs
5 g bakpoeder
275 g bloem
50 g boter, gesmolten
en iets afgekoeld
140 g boter, zacht
1 ei, losgeklopt
20 g kruiden, speculaas-
160 g suiker, basterd-,
lichtbruine
20 ml water
3 g zout

En verder:

1 bakvorm, vierkante
(22 x 22 cm)

Bereiding.

Amandelspijs:

Begin min. 4 dagen van tevoren met het maken van de vulling.

Doe de amandelen, de citroenrasp en de suiker in een keukenmachine met sikkelmes en hak tot een grof mengsel.

Giet het ei er langzaam bij terwijl de machine blijft draaien.

Maal tot een kneedbare amandelspijs, waarbij nog kleine stukjes amandel te zien zijn.

Verpak de spijs in huishoudfolie en laat hem 4-7 dagen in de koelkast rusten.

Tip:

U kunt de spijs ook in de vriezer bewaren

Speculaas:

Meng de suiker met de boter, het water en het zout tot een homogeen mengsel.

Zeef de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder boven dezelfde kom en werk dit door de boter.

Maak er een mooie deegbal van.

Verpak deze in huishoudfolie en laat het deeg 24-48 uur rusten in de koelkast (zo trekken de smaken goed in).

Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit (bijv. tussen twee vellen bakpapier) tot een dikte van 3 mm.

Vet uw bakvorm in met boter, dit kan een vierkante vorm met losse bodem zijn of een springvorm (diameter 24 centimeter).

Bekleed de bodem en de randen van de vorm met het deeg; houd genoeg over om de taart mee te bedekken.

Haal de amandelspijs uit de koelkast.

Kneed er eventueel een scheut water of een half, losgeklopt ei door; het moet een beetje slap zijn.

Verdeel de amandelspijs gelijkmatig over de bodem.

Verdeel met een kwastje de gesmolten boter over de spijs.

Rol de rest van het deeg uit en bedek daar de taart mee.

Bestrijk met het losgeklopte ei en versier met de amandelen.

Bestrijk nog een keer met ei en bak de gevulde speculaas in een voorverwarmde oven op 180°C in 30 min. mooi gaar.

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

Gevulde speculaas (airfryer).



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

Ingrediënten

- amandelen (decoratie)
1 pk amandelspijs
10 g bakpoeder
200 g bloem
150 g boter, room-
2 eieren
20 g kruiden, speculaas-
2 el melk
125 g suiker, riet-
1 mp zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zeef de bloem, bakpoeder, rietsuiker, speculaaskruiden en een mespunt zout boven een kom. Snijd de boter in kleine blokjes en voeg samen met de melk aan het bloemmengsel toe. Meng het met de hand tot een mooi speculaasdeeg.

Als je een keukenmachine hebt, kun je deze het werk laten doen. Rol het deeg in plastic folie en laat het 30 min. rusten.

Meng de eieren met een eetlepel water. Houd een klein gedeelte achter voor het afwerken van de speculaas.

Kneed het eimengsel door het amandelspijs. Verdeel het speculaasdeeg in twee gelijke stukken en rol deze uit ter grootte van de bakaccessoire.

Vet het bakblik in met wat olie en leg de eerste plak speculaasdeeg erin.

Druk het spijs in de vorm en dek af met de tweede laag speculaasdeeg.

Druk het geheel goed aan, garneer met de amandelen en smeer in met het overgebleven eimengsel.

Bak de gevulde speculaas in 45 min. af op 150°C in de airfryer.



Ice cream cookie sandwiches.



Menugang: Gebak, nagerecht

Keuken: -

Stuks: 6

Sterren: ****

Bron: Deen 2020-05

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
160 g bloem
120 g boter, zachte
30 g cacaopoeder
1 ei
1 l ijs, room-
- sprinkels
(gebaksdecoratie)
75 g suiker
100 g suiker, basterd,
bruine
1 zk suiker, vanille-
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng in een ruime kom de boter met de basterdsuiker, suiker en vanillesuiker tot een romig mengsel.

Voeg vervolgens het ei, de bloem, het bakpoeder, de cacao en een snuf zout toe en meng tot een glad en dun deeg.

Draai 12 balletjes van het deeg en leg deze met genoeg tussenruimte op de bakplaat (de koekjes lopen uit tijdens het bakken).

Bak de koekjes in de oven in circa 12 min. gaar en goudbruin.

Laat ze afkoelen op een rooster.

Schep met een (ijs)lepel bollen van het ijs en verdeel steeds tussen 2 koekjes.

Garneer de zijanten met gebaksdecoratie en serveer direct.

Bereidingstijd: 25 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 565

Eiwit: 8 g

Koolhydraten: 69 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 28 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 17 g

Vezels: 3 g

Groente: - g

Zout: 0,2 g

Karamelbollen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: 24Kitchen, Carta,
Rudolph van Veen

Ingrediënten

Voor de soezen:

100 g bloem
100 g boter, room-
4 eieren
100 ml melk
100 ml water
1 mp zout

Voor de karamelroom:

60 g boter, room-
600 ml room, slag-
150 g suiker
1 snf zout

Voor de glazuur:

190 g chocolade, melk-
225 g suiker
90 ml water

- bakpapier
- spuitzak met gladde
spuitmond

Bereiding.

Soezen.

Verwarm de oven voor op 210°C.

Breng in een pan het water, de melk, de boter en het zout aan de kook.

Roer de bloem erdoor en gaar de bloem in ca. 5 min.

Schep het beslag in een kom en roer één voor één de eieren erdoor.

Schep het beslag in een spuitzak met glad spuitmondje.

Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat grote doppen en bak de soezen in ca. 25 min. goudbruin en gaar.

Karamelroom.

Karamelliseer de suiker.

Schenk de room voorzichtig bij de karamel en roer dit goed door tot de karamel is opgelost.

Breng de karamelroom op smaak met een snufje zout.

Haal de pan van het vuur en roer de boter erdoor.

Laat de karamelsaus afkoelen.

Klop de slagroom stijf en meng deze met de karamelsaus.

Schep de karamelroom in een spuitzak met glad spuitmondje.

Maak voorzichtig een gaatje aan de onderkant van elke soes en spuit de karamelroom erin.

Glazuur.

Breng in een pan het water en de suiker aan de kook en voeg de chocolade er aan toe.

Kook het glazuur tot 110°C.

Dooop de soezen in het glazuur en laat ze uitharden op een koele plek.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: - 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

Kersentaart uit de Bohemen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Karin Jongbloed

Ingrediënten

Voor het deeg:

2 tl bakpoeder
- bloem, om de vorm te bestrooien
200 g bloem
- boter, om in te vetten
200 g boter of margarine,
3 eieren
2 el melk
175 g suiker, basterd-
1 pk suiker, vanille-
1 mp zout

Voor de garnering:

900 g kersen, zonder pit, uit een pot

Om te bestrooien:

2 el amandelen, gehakte
2 el suiker

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Laat de kersen uitlekken.
Roer de boter in een beslagkom zacht.
Voeg, al roerend, na elkaar steeds wat suiker, vanillesuiker, zout en eieren toe (blijf stevig kloppen zodat het beslag schuimig wordt en de suiker oplost).
Meng de bloem en de bakpoeder goed door elkaar.
Doe de bloem bij het beslag doen.
Klop het beslag goed door.
Voeg als het beslag te vast wordt de melk toe.
Neem een springvorm van 26 cm. doorsnee.
Vet de springvorm goed in met boter.
Bestrooi de springvorm met bloem.
Vul de springvorm met het beslag.
Verdeel de kersen over het beslag.
Schuif de springvorm in de oven.
Bak de taart gedurende 50-60 min. (180°C).
Meng de suiker met de amandelen.
Bestrooi 10 min. voor het einde van de baktijd de taart met het amandelmengsel.
Bak de taart in 10 min. af.
Haal de taart uit de oven.
Laat de taart in de vorm afkoelen.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kersenflapjes.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Antoinette Kooi

Ingrediënten

4 pl bladerdeeg,
ontdooit
- kaneel
1 blk Kersen Vlaaifruit
(Hak)
- suiker

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Doe op elke plakje bladerdeeg 1 el Kersen Vlaaifruit (ca. 8 kersen)
Vouw de plakjes schuin dicht (zoals een appelflap) en druk de 2 open randen lichtjes aan met een vork.
Bestrooi de kersenflappen met kaneel en suiker.
Leg de kersenflappen op een bakplaat met bakpapier in het midden van de oven.
Ongeveer 20 – 25 min. bakken tot ze lichtbruin zijn geworden.

Tip.

Een heerlijk alternatief voor de bekende appelflap!
kan ook met poedersuiker, en natuurlijk een bolletje ijs!

Kerstcake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron:
Mascha Hoogeboom

Ingrediënten

Benodigd voor een
cakevorm van 2 liter
inhoud:

125 g bloem
- boter (om in te vetten)
250 g boter
5 eieren
100 g krenten
35 g kruiden, koek-
125 g meel, bak-,
zelfrijzend
25 g oranjesnippers
100 g rozijnen
2 dl rum
300 g suiker, basterd-,
bruine
25 g sukade
- zout

Bereiding.

*Cake bakken vindt men moeilijk.
Aan de buitenkant kan hij er prachtig uitzien,
terwijl de binnenkant nog ongaar en klef is.
Het resultaat hangt af van de temperatuur en
de gaartijd.
Zet de oven niet te hoog.
Laat de cake een wat langere tijd garen.
Dan heb je gegarandeerd een goede cake waar
je mooie plakken van kunt snijden.*

Verwarm de oven voor op 150°C.
Vet de cakevorm in.
Week de rozijnen, de krenten, de sukade en de
oranjesnippers in de rum.
Zeef de bloem.
Klop de boter met de suiker en de eieren tot
een crème.
Meng de bloem en zelfrijzend bakmeel door de
crème.
Laat de vruchten uitlekken en drogen.
Roer de vruchten door het deeg.
Breng het deeg op smaak met de koekkruiden
en een snufje zout.
Scheep het deeg in de cakevorm.
Bak de cake in de oven in 1½ uur af.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kruidcake met mascarponetopping.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Plakjes: 20-25
Sterren: ***
Bron: Bakken.nl

Ingrediënten

75 g boter
3 eieren
1 pk Koopmans Oud-
Hollandse Kruidcake
125 g mascarpone
100 ml melk
1 zk Mix voor Luchtige
Botercrème (dr. Oetker)
1 zk Walnoten (dr.
Oetker)
100 ml water

Bakgerei:

- Bakspray (dr. Oetker)
- beslagkom
- broodmes
- cakeblik 30 cm
- mixer met gardes
- spatel

Bereiding.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray. Bak een kruidcake

Klop de boter met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de cakemix, het water en de eieren in één keer toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 min. tot een glad beslag.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 2 min. tot een luchtig beslag.

Doe het beslag hierna in de cakevorm en bak de cake in circa 60 min. gaar.

Laat de cake hierna eerst 10 min. afkoelen in de vorm.

Haal dan de cake pas uit de vorm en laat de cake op een rooster verder goed afkoelen.

Mascarpone topping maken.

Klop in een schone beslagkom de mascarpone in 1 min. los met de mixer op de laagste stand.

Voeg de melk en de mix voor de botercrème toe.

Roer het geheel in ca. ½ min. op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle mascarpone goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 min. op de middelste stand tot een frisse botercrème.

Kruidcake versieren.

Snijd de afgekoelde kruidcake over de lengte in 2 gelijke delen.

Bestrijk de onderste laag met een laagje frisse mascarponetopping.

Leg de 2e laag erop en bestrijk met de rest van de topping.

Garneer met wat walnoten kruimeltjes.

Bereidingstijd: 20 min.

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

Kruidkoek.



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

Ingrediënten

- amandel essence, paar druppeltjes
200 g amandelmeel
45 g amandelschaafsel
16 g bakpoeder
125 g boter, zachte
- boter, voor de bakvorm
3 eieren, grote
½ tl gemberpoeder
2 tl kaneel, gemalen
½ tl kardamom
¼ tl koreanderpoeder
½ tl kruidnagel, gemalen
100 ml melk, soja-
½ tl nootmuskaat, gemalen
- peper, witte, snufje
1 tl sinaasappelschil, schaaftsel
- vanille essence, paar druppeltjes
¼ tl zoetstof, vloeibare

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Meng in een grote kom het amandelmeel met de zoetstof, de specerijen, bakpoeder en zachte boter.
Roer de melk door het amandelmeelmengsel tot een cakebeslag.
Mix in een andere kom de eieren.
Mix alles door elkaar.
Vet de tulbandvorm in.
Bestrooi de ingevette bakvorm met amandelschaafsel.
Scheep het beslag in de bakvorm.
Bak de kruidkoek 45 min. in het midden van de oven.
Snijd de kruidkoek in 12 punten.

Tips:

De taart zal niet zo mooi donkerbruin zijn als we van echte kruidkoek gewend zijn, omdat we geen bruine (basterd)suiker in deze taart doen. Desgewenst kan je er ook nog wat fijnggehakte walnoten door doen.
In plaats van al de specerijen, kan je ook kant en klare koek-/speculaaskruiden (15 g) gebruiken.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Lepelkoekjes van pepernotendeeg.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: ca. 25
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

40 g boter
1 tl kruiden, speculaas-
100 g meel, bak-,
zelfrijzend
1-2 el melk
50 g suiker, basterd-,
donkere
½ g zout

1 koekjessteker in de
vorm van een lepeltje

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.

Deze lepeltjes zijn heerlijk om te serveren met een kop dampend hete chocolademelk met een laag lobbige geklopte slagroom. Gebruik de lepeltjes om de slagroom op te lepelen of door de chocolademelk te roeren.

Roer de boter zacht met de suiker, het zout en de kruiden.

Voeg de helft van het zelfrijzend bakmeel toe en 1 lepel melk.

Meng alles goed en voeg daarna de rest van het bakmeel en eventueel nog wat melk toe.

Kneed het tot een stevig deeg.

Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het min. 1 uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg vervolgens uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dunne lap van ongeveer 3 mm dik.

Steek er met een koekjesvorm de lepeltjes uit en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Bak de lepeltjes zo'n 10-15 min. in een voorverwarmde oven op 175°C

Tip:

Heb je geen koekjessteker in de vorm van een lepeltje? Teken dan zelf een sjabloon op stevig papier. Gebruik dit sjabloon en snijd de lepeltjes met een scherp mesje uit het deeg..



Limburgse nonnevotten.



Menugang: Gebak
Keuken: Nederlandse,
Limburgse
Stuks: 15
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

500 g bloem
150 g boter, zachte
1 zk gist, gedroogde
175 ml melk
- olie, frituur-
75 g suiker, basterd-,
witte
75 g suiker, tafel-, fijne
1 snf zout

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 90 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de melk tot lauwwarm.
Voeg de gist toe, roer goed door en laat 5 min. staan.
Scheep de bloem in een ruime kom, maak een kuiltje in het midden en schenk de warme melk met de gist erin.
Voeg de basterdsuiker, de boter en een snuf zout toe.
Bestrooi je handen met wat bloem.
Kneed de inhoud van de kom met je handen in ca. 5 min. tot een glad deeg.
Maak een bal van het deeg en laat het afgedekt ca. 1 uur rijzen.
Kneed het deeg nogmaals door en verdeel in 15 bolletjes.
Rol elk bolletje uit tot ca. 20 cm lang en leg er een knoop in.
Laat de deegknopen nogmaals 30 min. rijzen op de bakplaat.
Verhit de frituurolie tot 175°C.
Frituur de nonnevotten in 5-7 min. rondom goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.
Scheep de fijne suiker op een bordje en wentel de warme nonnevotten erdoor.

Marsepein.



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

Ingrediënten

250 g amandelpoeder/-
meel
- cacaopoeder
1 eiwit
250 g suiker, poeder-

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.

Marsepein is heel makkelijk om te maken met een verrassend lekker effect. Zelfgemaakte marsepein is ook nog veel lekkerder dan die uit de winkel.

Meng het amandelpoeder met de poedersuiker in een kom.

Voeg geleidelijk het losgeklopte eiwit toe tot je een stevige massa krijgt (misschien heb je iets meer of minder nodig).

Verpak de marsepein in huishoudfolie en bewaar hem in de koelkast.

Laat hem min. 2 dagen liggen om op smaak te komen.

Marsepein kun je prima een kleurtje geven met enkele druppels voedselkleurstof.

Om bruine marsepein te maken voeg je wat cacaopoeder toe.

Als je bruine én witte marsepein hebt, kun je er bijvoorbeeld worstjes van rollen of marsepeinmuisjes maken.

Tip:

Amandelpoeder (ook bekend als amandelmeel) koop je bij natuurvoedingswinkels. Het is in feite niets meer dan gemalen amandelen. Thuis lukt het bijna niet om zelf amandelen fijn genoeg te malen, probeer daarom amandelpoeder te vinden.



Meringata-stracciatella met espressocrème.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: Boodschappen.nl
2019-09

Ingrediënten

125 g chocolade, puur
200 ml crème fraîche
5 eiwitten
125 g mascarpone
2 zk oploskoffiepoeder,
voor espresso
1 el suiker, poeder-
275 g suiker, tafel-,
fijne

Benodigd

- Bakplaat met bak-
papier

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 60 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 500
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 58 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 17 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 100°C.
Klop de eiwitten 1 min. met een mixer op middelhoge stand in een vetvrije kom.
Verhoog de snelheid van de mixer zodra het eiwit schuimig wordt en het volume toeneemt.
Voeg al kloppend geleidelijk de suiker toe en klop het schuim tot stevige witte pieken.
Scheep met 2 lichtvochtige eetlepels ca. 18 mooie hoopjes van Ø 5-6 cm met tussenruimte op het bakpapier.
Droog het schuim ca. 1 uur in de oven (laat het schuim niet verkleuren).
Laat ze afkoelen en neem ze van het bakpapier.
Klop intussen de crème fraîche op en meng er de mascarpone, het koffiempoeder en de poedersuiker door.
Zet eventueel in de koelkast.
Leg wat schuimbollen als bodem op een schaal.
Plak de rest van de bollen royaal met de espressocrème tot een piramidevorm op elkaar.
Schaaf er de chocolade vlak voor het serveren over.

Miserable.



Menugang: Gebak
Keuken: Franse
Personen:
Sterren: ****
Bron: Sofie Dumont

Ingrediënten

T.b.v. het miserable- beslag:

400 g amandelpoeder
80 g bloem
400 g eiwit
480 g suiker

T.b.v. de boterroom (vulling):

480 g boter, in kleine
stukjes
8 eidooiers
200 g suiker
2 vanillestokjes
200 g water

- suiker, poeder-

Materiaal:

- bakpapier
- bakplaat 30x40 cm
met randen van 2 cm
hoogte
- beslagmes
- zaagmes

Bereiding miserablebeslag.

Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Zeef de bloem.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop de eiwitten los en voeg de 80 g suiker
strooisgewijs toe.

Blijf kloppen tot een stevig schuim ontstaat.

Meng de overige suiker met het amandelpoeder
en de bloem goed door elkaar.

Spatel dit voorzichtig door de eiwitten (niet te
lang mengen, anders bestaat er kans op
'invallen').

Verdeel de massa gelijkmatig (ongeveer 2 cm
dik) over de bakplaat bekleed met bakpapier.

Schuif de bakplaat in het midden van de
voorverwarmde oven en bak af gedurende 30
min.

Leg de plakken daarna meteen omgekeerd op
een handdoek.

Bereiding boterroom.

Splijt een vanillestokje en breng het met het
water en de suiker aan de kook.

Klop intussen de eidooiers tot een luchtige
massa.

Verwijder het vanillestokje uit de suikersiroop.

Giet de hete suikersiroop op het eiarmengsel en
klop de massa koud (lichaamstemperatuur).

Voeg de malse boter in één keer toe en klop het
geheel stevig tot een gladde crème.

Afwerking.

Snijd de kantjes van het misérable-beslag af en
verdeel de plak in 2 gelijke helften.

Vul een spuitzak met een effen spuitmondje (Ø
10 mm) en breng een royale laag boterroom
aan.

Plaats het tweede stuk erop en druk die lichtjes
aan, strijk met een paletmes de boterroom
langs de zijkanten gelijk met het beslag.

Bestrooi de bovenkant met wat poedersuiker.

Veeg met je handen het poedersuiker over de
bovenkant om eventuele gaatjes te vullen.

Zeef daarna een laagje poedersuiker over de
bovenkant.

Bewaar het gebak tot gebruik in de koelkast.

Tip:

Strooi eventueel een accentje met cacao-
poeder.

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

Muffins (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 6
Sterren: ****
Bron: Philips.nl

Ingrediënten

2½ tl bakpoeder
250 g bloem
50 g boter, room- of
margarine
2 eieren
1½ dl melk
60 g suiker
1 snf zout

Benodigd

Lage schaal of bak die
ruim in de Airfryer past

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Gebruik 2 kommen.

Doe in de eerste kom suiker, bloem, bakpoeder en zout.

Meng dit goed door elkaar.

Doe in de tweede kom eieren, melk, en de zachte boter.

Klop dit goed door elkaar.

Voeg de kom met het botermengsel bij de kom met de droge ingrediënten.

Meng het geheel met een spatel (niet te lang spatelen).

Vul voor 2/3e de muffinvormpjes met het muffinbeslag.

Doe de muffinvormpjes in de airfryer.

Bak ze 20 min. (Viva) of 16 min. (Avance) op 160°C.

Mince pies - Engelse Kerstgebakjes.



Menugang: Gebak
Keuken: Engelse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

200 g bloem
130 g boter, room-
1 ei
1 ptj Robertson 's
mincemeat
50 g suiker, poeder-
- zout

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.

Meng de bloem en de boter door elkaar.
Doe het zout, de suiker en het ei erbij en kneed er een soepel deeg van.
Laat het deeg, ingepakt in rekfolie, in de koelkast minstens 1 uur rusten.
Rol het deeg uit tot 2 mm dikte en steek er rondjes uit.
Bekleed hiermee de ingeboterde muffinvormpjes.
Doe 1 el mincemeat op elk rondje en maak dekseltjes in mooie vormen zoals sterren of blaadjes.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Bak de mince pies af in de voorverwarmde oven gedurende 10-15 min.
Haal ze uit de vormpjes en laat afkoelen op een taartrooster.
Bestrooi met poedersuiker voor het serveren.



Nieuwjaarswafels met boerenjongens.



Menugang: Gebak
Keuken: Nederlandse,
Limburgse
Stuks: 25
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

500 g bakmeel,
zelfrijzend-
1 pt boerenjongens
250 g boter
6 eieren
3 dl melk
(- room, slag-)
250 g suiker, basterd-,
witte
- suiker, poeder-
2 zk suiker, vanille-
- zout, snufje

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zeef het bakmeel met het zout.
Roer het meel en zout in gedeelten door het beslag.
Verwarm de melk tot ze lauw is.
Voeg de melk beetje bij beetje bij het beslag.
Als het beslag in stukken van de lepel valt,
geen melk meer toevoegen.
Roer nog 1 el opgevangen brandewijn door het beslag.
Vet het (elektrisch) wafelijzer voor dikke wafels in met een beetje olie.
Bak de wafels.
Bestrooi de wafels met poedersuiker.
Serveer de wafels met een glaasje van de opgevangen brandewijn.

Tip:

Serveer de wafels met een toefje slagroom.

Nonnevotten I.



Menugang: Gebak
Keuken: Nederlandse,
Limburgse
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron: Wijnerij.web-
log.nl

Ingrediënten

500 g bloem
100 g boter òf
margarine
1 ei
50 g gist
200 g melk, lauwe
- olie, frituur-
25 g suiker
- suiker, poeder-
10 g zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Los de gist op in een beetje lauwarme melk.
Meng bloem, melk, suiker, ei met het
gismengsel.
Kneed het gismengsel tot een soepel deeg.
Voeg boter en zout toe aan het gismengsel.
Kneed het gismengsel tot een geheel.
Laat het deeg onder een doek gedurende 40
min. rijzen.
Sla het deeg plat slaan totdat er een soort
"pannenkoek" ontstaat.
Vouw de deegpannenkoek dubbel.
Laat de deegpannenkoek opnieuw 15 min.
rijzen.
Sla het deeg opnieuw plat slaan.
Snij repen uit het deeg van ongeveer 30 cm.
Rol de repen rond.
Mond een knoop of strik in de repen.
Laat de ongebakken nonnevotten ongeveer 10
min. narijzen op een met bloem bestoven
keukendoek.
Frituur de nonnevotten in hete (frituur)olie van
180°C.
Bestrooi de gefrituurde nonnevotten rijkelijk
met suiker en poedersuiker.

Tip:

Carnavallisten eten nonnevotten vaak als
tussendoortje, want het gebak is tamelijk vet
en zou de invloed van alcohol bij opname in het
bloed temperen.
Bij een kop koffie is deze lekkernij natuurlijk
ook niet te versmaden en wat te denken bij een
mooie, edelzoete dessertwijn, zoals een Muscat
de Lunel ?
De naam 'Nonnevot' zou ik dan wel willen
omdopen tot 'Derrière d'une Religieuse'!

Nonnevotten II.



Menugang: Gebak
Keuken: Limburgse
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Recepten uit
Limburg

Ingrediënten

250 g bloem
65 g boter
12 g gist
125 ml melk
- olie, frituur-
20 g suiker, witte
basterd-
- suiker
- zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zeef de bloem met het zout en suiker in een kom en maak in het midden een kuiltje.
Los de gist op in de lauwwarme melk en giet dit mengsel in het kuiltje.
Smelt de boter, maar laat deze niet te warm worden.
Giet de boter in het kuiltje en kneed alle tot een soepel deeg.
Laat dat 1 uur rijzen.
Kneed het deeg na het rijzen nog eens goed door.
Maak dunne rolletjes van het deeg en leg daarin een knoop.
Bak de nonnevotten in het frituurvet (180°C) goudbruin.
Wentel ze, wanneer ze nog warm zijn, door de suiker.
Eet ze koud of warm.

Oliebollen I.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 35-40
Sterren: ***
Bron: Hans Beekhuizen

Ingrediënten

1 appel
500 g bloem
1 ei
20 g gist (of 1 zk gedroogde gist)
100 g krenten
500 ml melk
- olie, sla- (òf zonnebloem-, òf arachide-)
25 g oranjessnippers
100 g rozijnen
50 g sukade
- suiker, poeder-
10 g zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de krenten en rozijnen.
Laat de krenten en rozijnen goed uitlekken.
Dep de krenten en rozijnen droog met een schone theedoek.
Snijd de sukade in stukjes.
Snijd de oranjessnippers in stukjes.
Schil de appel.
Haal het knokhuis uit de appel.
Snijd de appel in kleine stukjes.
Verwarm de melk tot lauwwarm.
Los de gist op in een paar eetlepels van de lauwarme melk.
Meng de bloem met het zout in een ruime kom.
Maak in het midden van de bloem een kuiltje.
Giet de opgeloste gist in het kuiltje van de bloem.
Roer van het midden uit een glad beslag door de bloem geleidelijk met de lauwarme melk te vermengen (mogelijk is niet alle melk nodig).
Voeg de krenten, rozijnen, sukade, oranjessnippers en appel toe aan het beslag.
Bedek de kom met een vochtige doek.
Laat het beslag op een lauwarme plaats ongeveer een uur rijzen.
Maak de olie dampend heet (180°C-190°C).
Laat met behulp van twee lepels kleine hoeveelheden van het beslag in het hete vet glijden.
Bak de oliebolletjes gaar en goudbruin.
Neem de oliebolletjes met een frituurlepel of schuimspaan uit de pan.
Laat de oliebolletjes uitdruipen op keukenpapier.
Presenteer de oliebolletjes bestrooid met poedersuiker.

Oliebollen VI.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 25
Sterren: **
Bron: Jaap van Lelieveld

Ingrediënten

250 g bloem
1 ei
15 g gist
25 g suiker
- suiker, poeder-
- vet, frituur-
1½ dl water of melk,
lauw
250 g bloem
1 ei
15 g gist
25 g suiker
- suiker, poeder-
- vet, frituur-
1½ dl water of melk,
lauw

Bereiding.

Doe de bloem in een kom.
Verbrokkel de gist.
Meng de gist met het lauwe water of de lauwe melk.
Voeg 1 el suiker toe.
Maak een kuiltje in de bloem.
Giet het gistmengsel in het kuiltje van de bloem.
Voeg geleidelijk de lauwe melk bij de bloem.
Besla het deeg flink met een houten lepel.
Voeg het ei bij het deeg.
Bedek de kom met een doek.
Laat het deeg 30 min. rijzen.
Dompel, om plakken te vermijden, een lepel in vet of olie en schep daarmee het deeg uit de kom.
Bak de bollen in zeer heet frituurvet.
Laat de oliebollen op keukenpapier uitlekken.
Dien de oliebollen op, bestrooid 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Oliebollen met bigarreaux en Grand Marnier.



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

Ingrediënten

100 g bigarreaux, in stukjes
500 g bloem
½ ei, losgeklopt
14 g gist, gedroogde
- Grand Marnier, een forse scheut
4½ dl melk, volle, lauwwarm
- olie, zonnebloem-, om in te frituren
150 g rozijnen
1 tl suiker
- suiker, poeder-
10 g zout

Bereiding.

Schenk de helft van de melk in een kom en roer er de suiker en de gist doorheen.

Zorg ervoor, dat de gist en de suiker goed opgelost zijn.

Laat dit mengseltje ongeveer 10 min. staan. De gist komt dan tot leven en er ontstaan luchtbelletjes.

Wel ondertussen de rozijnen in een forse scheut Grand Marnier.

Verwarm het geheel daartoe een beetje.

De rozijnen nemen zo makkelijker het vocht op.

Voeg de bloem, het zout, de rest van de melk en het ei toe aan het gistmengsel.

Roer van het geheel een egaal beslag.

Je kunt dit klusje ook uitbesteden aan je staande mixer.

Na een kleine 5 min. is het beslag klaar.

Roer de bigarreaux, de rozijnen en een paar eetlepels van de Grand Marnier (waarin de rozijnen hadden staan wellen) door het beslag.

Dek de kom af met een vochtige doek en laat het oliebolbeslag een uur rijzen in een warme omgeving, bv. in een tot 30°C voorverwarmde oven.

Verhit de zonnebloemolie tot 180°C.

Gebruik voor het bakken van de oliebollen een grote ijsbolletjestang.

Doopt de tang even in de olie en schep vervolgens de eerste bol uit het beslag.

Bak niet te veel bollen tegelijkertijd.

Ze rijzen nog wat na tijdens het bakken en ze moeten lekker kunnen zwemmen in de olie.

Keer de bollen af en toe.

Na ongeveer 6 min. zijn ze goudbruin en gaar.

Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier.

Leg ze daarna pas in een serveerschaal en bestrooi ze meteen met poedersuiker.

Het mooiste resultaat krijgt je, wanneer je de poedersuiker daartoe in een zeefje doet.

Serveer de oliebollen liefst warm en vers.

Tips:

Een dag later nog oliebollen over? Piep ze even op in de magnetron!

Oliebollen serveer je natuurlijk op

Oudejaarsavond. Maar er zijn ook andere

gelegenheden te bedenken: iemands

persoonlijke Oudejaar (de avond voor zijn of

haar verjaardag), de laatste schooldag, de

laatste dag van de proefwerkweek, etc...

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g



Bigarreaux

Omgekeerde ananascake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: **
Bron: Jumbo, Libelle-
Lekker, Savory Sweets,
Smulweb

Ingrediënten

7 sch ananas
200 g boter, room-
4 eieren
200 g meel, bak-,
zelfrijzend
200 g suiker
- suiker, poeder-
8 g suiker, vanille-

- springvorm (Ø 24 cm)
- bakpapier

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 180°C.
Vet de springvorm in en leg op de bodem een vel bakpapier.
Zet er de rand op en sluit de vorm.
Verwijder de schil en de harde kern van de ananas.
Leg de ananasschijven in een kring op de bodem van de vorm.
Klop met de mixer de boter met de suiker en vanillesuiker romig.
Klop er één voor één de eieren door.
Zeef er het bakmeel boven en spatel het luchtig door het beslag.
Schep het beslag op de ananas.
Bak de cake in de voorverwarmde oven in 30 min. goudbruin en gaar.
Laat de cake 10 min. in de vorm afkoelen.
Verwijder de vorm, leg een bord op de cake en keer ze samen om, zodat de onderkant boven ligt.
Laat de cake verder afkoelen.
Bestrooi de cake met poedersuiker.

Wijntip:

Licht mousserende wijn uit het Noord Italiaanse Piëmonte past uitstekend bij zoete (na)gerechten met zomerfruit.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 30-35 min.
Wachttijd: 10 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 353
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 40 g
w/v suikers: 26 g
Natrium: - mg
Vet: 19 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Omelette Siberienne - ijstaart (airfryer).



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: Philips.nl

Ingrediënten

1 cake
150 g eiwit
1 bk ijs, room- met
Amarena kersen
- kersen, Amarena
- likeur, Kirsch
100 g suiker

Benodigd

Lage schaal of bak die
ruim in de Airfryer past

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Je leest het goed: een ijstaart bereiden in je Airfryer. Door de cake en het eiwit zal het ijs niet gaan smelten als je hem afbakt in je Airfryer. Maak indruk op je gasten met dit speciale dessert. Mijn favoriet is roomijs met Amarena kersen, maar varieer gerust.

Neem een ovenschaal die ruim in je Airfryer past en bedek deze met plastic folie. Bedek de schaal met plakken cake van ongeveer 1 cm.

Zorg dat het ijs op temperatuur is, zodat je het gemakkelijk in de cake kan scheppen.

Schep het ijs in de cake en dek af met laagjes cake.

Pak in met plastic folie en laat in de diepvries opstijven, liefst 24 uur.

Los de cake en verwijder het plastic.

Klop het eiwit stijf totdat het pieken vormt.

Bedek de cake met het eiwit, maar zorg ervoor dat hij niet te hoog wordt en wel in de Airfryer past.

Leg de cake op de grillpan accessoire en bak 10 min. op **180°C**.

Los de taart op een mooie schaal en garneer met Amarena kersen.

Tips voor andere combinaties:

Karamelijs met een garnering van karamel fudge en verkruimelde Bastognekoekjes.

Bosvruchtenijs met een garnering van rood fruit.

Vanilleijs met een garnering van advocaat en Licor 43.

Koffieijs met een garnering van chocolade koffieboontjes en een lekkere espresso.

Orahnjača.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: Kroatische
Personen: -
Sterren: ****
Bron: CheapTickets.nl

Ingrediënten

380 g bloem
50 g boter
1 citroen
4 eieren
30 g gist
1 el honing
½ tl kaneel
250 ml melk
1 el room, zure
100 g rozijnen
3 el rum
200 g suiker
- suiker, poeder-
1 tl vanille extract
350 g walnoten, fijn
gemalen
½ tl zout

Bereiding.

Meng de gist met 50 ml warme melk, 30 g suiker en 30 g bloem.
Laat dit ca. 15 min. rijzen afgedekt met een schone keukenhanddoek.
Meng 350 g bloem, het zout, gesmolten boter, 1 tl suiker en een ½ fijngesneden citroenschil.
Voeg er 2 dooiers en 1 heel ei, de zure room en het gistmengsel aan toe.
Kneed het geheel tot er een zacht deeg ontstaat.
Laat dit afgedekt rijzen op een warme plaats tot het deeg verdubbeld is (dit duurt ongeveer 1 uur).
Verwarm de oven voor op 200°C en maak ondertussen de vulling.
Meng de gemalen walnoten met 150 g suiker, vanille-extract, ½ fijngesneden citroenschil, kaneel en honing.
Meng de rozijnen apart met de rum en laat dit 5 min. staan.
Voeg daarna de rozijnen met rum toe aan het vullingmengsel.
Voeg 200 ml kokende melk toe en meng alles goed.
Laat dit afkoelen tot je het deeg uitrolt.
Verdeel het gerezen deeg in 2 delen.
Rol elk deel uit op een bebloemd oppervlak tot de grootte van je bakplaat (ca. 35x30 cm).
Smeer de vulling uit over het deeg (laat een rand van 1 cm vrij).
Begin aan de lange zijde het deeg op te rollen en druk het einde aan.
Leg de rollen met de rand naar beneden op een ingevette bakplaat.
Laat ze opnieuw rijzen tot ze dubbel zo groot zijn.
Bestrijk de rollen na het rijzen met een geklopte eidooier.
Bak de rollen 40 min. op 200°C.
Laat de rollen afkoelen voordat je ze in stukken snijdt.
Bestuif de stukken voor het opdienen met poedersuiker.

Bereidingstijd: - min.
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

Paasbroodjes met abrikozen en rozijntjes.



Menugang: Gebak,
tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 10
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten:

125 g abrikozen,
gedroogde
400 g bloem
50 g boter, room-
1 citroen
1 ei
10½ g gist, gedroogde
200 ml melk
125 g rozijnen, blanke
125 g rozijnen, donkere
20 g suiker, basterd-,
witte
75 g suiker, poeder-
1½ el water
8 g zout

Benodigd:

1 bakpapier
1 mixer met deeghaken
1 rasp
1 springvorm (ø 24 cm)

Bereiding.

Bereid de vulling enkele uren en het liefst 1 dag van tevoren voor.

Doe de rozijnen en de abrikozen in een kom en giet er water bij tot alles onderstaat.

Laat dit 15 min. staan en giet de vruchten vervolgens af.

Laat ze in een vergiet enkele uren tot een dag staan.

Rasp ¼ van de gele schil van de citroen.

Meng in een kom de bloem, de gist, de boter, de basterdsuiker, het zout, de citroenrasp, het ei en de melk met de mixer tot een soepel deeg. Knead het dan met de mixer minimaal 10 min. door.

Het deeg is wat plakkerig, daarom gaat kneden het makkelijkst met de mixer.

Meng aan het eind van de kneedtijd de vulling door het deeg.

Dek het deeg af met vershoudfolie.

Laat het 1 uur rijzen op een warme plaats.

Bekleed intussen de bodem van de springvorm met op maat geknipt bakpapier en vet de rand in met boter.

Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken en rol daar op een licht bebloemd werkblad bolletjes van.

Doe de bolletjes in de springvorm, waarbij je er 1 in het midden legt en 9 rondom.

Dek de vorm losjes af met vershoudfolie en laat het deeg nog 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Haal het plastic van de vorm af en bak de broodjes 25-30 min., tot ze goudbruin zijn.

Meng de poedersuiker met 1-1½ el water tot een soepel en niet te dun glazuur en besprenkel met een lepel het iets afgekoeld brood hiermee.

Bereidingstijd: 25-30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: 26 uur

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 367

Eiwit: 8 g

Koolhydraten: 66 g

w/v suikers: 34 g

Natrium: - mg

Vet: 7 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 4 g

Vezels: 4 g

Zout: 0,9 g

Pavlova met koffiec crème en kersen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ****
Bron: Makro

Ingrediënten

2 tl azijn, witte
1 tl cacao
100 g chocolade, pure
6 st eiwit
4 el espresso
600 g kersen, amarene,
op siroop
2 tl maïzena
750 ml room, slag-
400 g suiker, kristal-
3 el suiker, vanille-

Bereidingstijd: 35min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 286
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 23 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v verzadigd: 4 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 21 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 120°C.
Knip 3 cirkels van bakpapier (dit wordt de grootte van de taart).
Klop de eiwitten stijf tot er pieken ontstaan.
Voeg ¼ deel van de suiker toe tot dit is opgenomen en herhaal dit 2 keer.
Voeg de maïzena en azijn toe en klop weer stijf.
Klop het laatste deel van de suiker door het eiwit.
Leg de bakpapiercirkels op een bakplaat.
Verdeel het eiwit over de cirkels.
Bak het eiwit 30 min. in het midden van de oven (120°C).
Zet na 30 min. de oven op 100°C en bak nog 1½ uur (de Pavlova is gaar als het bakpapier makkelijk loslaat van de bodem).
Zet de oven uit en laat de Pavlova afkoelen in de oven met de deur op een kier.
Klop de slagroom met de espresso en de vanillesuiker stijf.
Zeef de kersen en laat ze goed uitlekken.
Vang de siroop op en laat deze inkoken tot honingdikte (wordt de saus te dik, voeg dan een beetje water toe).
Maak de taart voor het serveren af.
Leg 1 gebakken eiwitschuim op een schaal en besmeer die grof met espressoroom.
Verdeel hierover 1/3 deel van de kersen.
Herhaal dit met de overige twee lagen.
Besprenkel met de ingedikte siroop.
Garneer de schuimtaart met geschaafde chocolade en cacao poeder.

Wijntip:

Elysium black muscat.

Plaattaart met mascarpone en frambozen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

270 g bladerdeeg (Tante Fanny Vers Bladerdeeg)
375 g frambozen
500 g mascarpone
200 g room, slag-
2 el suiker, kristal-
2 el suiker, poeder-,
voor decoratie, gezeefd
½ vanillestokje, merg
eruit geschraapt

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 15-18 min.
Wachttijd: 15 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 200°C (boven-/onderwarmte).
Bereid vervolgens het deeg volgens de verpakking voor.
Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uit.
Vouw ca. 1 cm van het deeg naar binnen, zodat er een opstaande rand ontstaat.
Prik met een vork gaatjes in de bodem.
Bak de bodem in het midden van de oven in 15-18 min. goudbruin.
Laat de plaattaart na het bakken afkoelen op een rooster.
Klop de slagroom op met het vanillemerg en de suiker en meng dit met de mascarpone.
Verdeel de crème tot aan de rand gelijkmatig over de bodem.
Beleg de plaattaart met de frambozen.
Bestuif de plaattaart net voor het serveren met poedersuiker.

Tip:

Vervang de frambozen door een willekeurig seizoensfruit of beleg de taart met gegrilde nectarines.



Ralphs appelflappen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 30-40
Sterren: ***
Bron: Ralph Moorman

Ingrediënten

6-7 appels
(Goudreinetten)
½ ael bakpoeder,
wijnsteenzuur
10 g gist, verse
1 pt kaneel
125 g meel, haver-
125 g meel, tarwe-
250 ml melk, amandel-
of rijst-
2 l olie, kokos-, extra
vièrge
- suiker, poeder-
1 tl zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

1½ uur voor het bakken:

Los de gist op in een scheutje lauwwarme amandelmelk.
Maak een stevig beslag van het meel, het zout, de gist en de amandelmelk.
Laat het beslag een uur rijzen op een warme plaats (naast de verwarming maar niet ertegenaan!).

½ uur voor het bakken:

Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor.
Snijd ze in mooie schijven van 1 cm. dik.

Verwarm de kokosolie tot 175°C.
Haal een appelschijf door het beslag en bak in de hete kokosolie (maximaal 3-4 appelflappen tegelijk).
Keer de appelflappen na 2-3 min. keren en bak de andere kant.
Laten ze uitlekken op keukenpapier.
Maak een mengsel van twee el kaneel en 4 el eetlepels poedersuiker.
Bestrooi de appelflappen hier licht mee.

Rijssense speculaasharten.



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

Ingrediënten

3 tl bakpoeder
300 g bloem
150 g boter
225 g boter, room-
2 eiwitten
2½ el kruiden,
speculaas-
50 ml melk
75 g suiker
150 g suiker, basterd-,
lichtbruine
250 g suiker, poeder-
3-4 dp vanille-extract
(dr. Oetker)
1 snf zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rijssense speculaashartjes zijn brokken speculaas in een mooie vorm, naar traditioneel recept uit Overijssel.

Voor het hart:

Meng de roomboter met de basterdsuiker en het zout.

Knead daarna de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder erdoor.

Maak van het deeg een bol, wikkel in plasticfolie en leg het minstens een 30 min. in de koelkast (24 uur is nog beter).

Knead het deeg even door, bestrooi je werkvlak met bloem.

Rol het deeg uit tot ongeveer 5 mm dikte en steek er hartjes uit.

Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, bak ze 30 min. in een voorverwarmde oven op 150°C.

Voor het glazuur:

Klop 1 eiwit met de poedersuiker op, totdat de suiker opgelost is.

Voeg eventueel een paar druppeltjes extra water toe, tot het smeerbaar is, maar niet té dun (het moet nog net uitlopen, zodat het een glad laagje wordt).

Besmeer de speculaasharten met het glazuur.

Voor de botercrème:

Klop 1 eiwit, 1 el suiker en de vanille kort door elkaar.

Breng de melk, de rest van de suiker en 25 g boter aan de kook.

Voeg een beetje van dit mengsel toe aan de ei-massa en roer goed door.

Doe dit terug in de pan en breng het nogmaals, al roerende, aan de kook.

Laat even kort doorkoken, laat het hierna afkoelen.

Klop de overige boter tot een zachte, luchtige crème.

Voeg beetje bij beetje de afgekoelde melkstroop toe en blijf kloppen.

Klop daarna nog ongeveer 15 min. tot de botercrème stijf is.

Voeg, naar wens, nog wat kleurstof toe.

Doe de botercrème in een spuitzak en decoreer de hartjes met de crème.

Romige appeltaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: ***
Bron: Koopmans

Ingrediënten

3-4 appels, kleine
(Elstar of Jonagold)
125 g boter, zachte of
margarine
(kamertemp.)
1 tl kaneel
1 pk Koopmans Romige
Appeltaart met banket-
bakkersroom
200 ml melk
125 ml room, slag-
30 g suiker
1 el water

- mixer met gardes en
deeghaken
- springvorm Ø 24 cm

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven: 170 °C
Gasoven: 4

Bereiding.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. dr. Oetker).

Roer 125 gram boter zacht in een beslagkom. Voeg de appeltaartmix en 1 el water toe.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Bekleed de bodem van de ingevette springvorm met het deeg en maak een opstaande rand van 1½ cm.

Meng 125 ml slagroom met 200 ml melk in een schone mengkom.

Voeg de mix voor banketbakkersroom toe.

Meng 2 min. met de mixer op de laagste stand.

Verdeel de banketbakkersroom met een lepel of spatel over de bodem en laat aan de rand 1 cm vrij zodat de banketbakkersroom niet over de rand bakt.

Schil de appels en verwijder het klokhuis, Snijd de appel eerst in vieren, vervolgens ieder stukje weer in drieën.

Verdeel de appels dakpansgewijs over de room, begin aan de buitenkant.

Maak kaneelsuiker door de suiker en de kaneel te mengen in een bakje.

Strooi de kaneelsuiker met behulp van een theelepel over de appelpartjes.

Bak de taart in ca. 50 min, gaar, laat de taart 5-10 min. langer in de oven staan als de appeltjes nog wat bleek zijn.

Laat de taart 1 uur afkoelen voordat je hem aansnijdt.

Voorb. tijd: 40 min.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: 50 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

Rozijnencake met Westmalle Trappist Dubbel.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: ***
Bron: Koken met bier

Ingrediënten

2 tl bakpoeder
400 g bloem of licht
volkorenmeel
175 g boter, room-
2 eieren
50 g kersen, geconfijte
1 el kruiden, koek-,
gemengde
250 g rozijnen
25 g sinaasappelschil,
geconfijte
175 g suiker, basterd-,
bruine
50 g sukade
33 cl Westmalle
Trappist Dubbel
1 mp zout

- room, slag-
- suiker, vanille-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een cakeblik in met wat boter.
Zeef de bloem of het meel.
Meng de bloem of het meel in een ruime
mengkom met het zout, bakpoeder, suiker en
koekkruiden.
Roer vervolgens de zachte roomboter erdoor.
Voeg de fijngesneden sukade, fijngehakte
geconfijte kersen en sinaasappelschil eraan
toe.
Klop de eieren los met het bier en meng het
door de massa.
Vul het ingevette cakeblik hiermee.
Bak de cake in ruim 1½-2 uur.
De cake is klaar als een ingestoken breinaald of
saté-pen er schoon uitkomt.
Eventueel kan er nog wat bier over de warme
cake worden gegoten.
Laat de cake afkoelen.
Snijd de cake in plakken en serveer met een
toefje slagroom vermengd met wat
vanillesuiker.



Bereidingstijd: 15-20 min.
Grill-/oventijd: 90-120 min.
Wachttijd: 30 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

Ruebli Torte - Zwitserse worteltaart.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Zwitserse
Personen: -
Sterren: **
Bron: AllerHande 1997

Ingrediënten

75 g amandelen, blanke
175 g bakmeel,
zelfrijzend
1 tl bakpoeder
½ el bloem (om in te
vetten)
½ el bloem (om te
bestuiven)
150 g boter of
margarine
3 eieren
1 tl koekkruiden
(Baukje)
1 sinaasappel
200 g suiker, basterd-,
lichtbruine
- poedersuiker
300 g worteltjes

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C of
gasovenstand 3.
Maal de amandelen fijn in de keukenmachine.
Boen de schil van sinaasappel onder koud
stromend water schoon.
Snijd met een citroentrekker of scherp mesje
enkele mooie slierten van de schil.
Leg de slierten schil in bakje met koud water.
Rasp de rest van de schil er dun af.
Pers een halve sinaasappel uit.
Maak de worteltjes schoon.
Rasp de worteltjes fijn in de keukenmachine.
Splits de eieren.
Bekleed de bodem van vorm met bakpapier.
Vet de vorm in.
Bestuif de vorm met bloem.
Klop in een kom de boter, basterdsuiker,
sinaasappelrasp en koekkruiden in ca. 5 min.
tot een romig mengsel.
Klop de dooiers één voor één door het romige
mengsel.
Klop 2 el sinaasappelsap door het mengsel.
Scheep het zelfrijzend bakmeel met bakpoeder
in gedeelten luchtig door het mengsel.
Klop in een andere kom de eiwitten stijf.
Scheep de amandelen en de geraspte wortel
door eiwitten.
Scheep het eiwitmengsel en het romig mengsel
door elkaar.
Scheep het beslag in de vorm.
Bak de taart ca. 45 min. in midden van oven.
Schakel de oven terugschakelen naar 150°C of
gasovenstand 2.
Bak de taart in nog ca. 20 min. goudbruin en
gaar.
Laat de taart ca. 20 min. in oven af koelen.
Verwijder de vorm.
Laat de taart op een rooster verder afkoelen.
Zet de taart op een schaal.
Bestrooi de taart dik met poedersuiker.
Dep de sinaasappelschil met keukenpapier
droog.
Garneer de taart met de sinaasappelschil.

84

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 410
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 44 g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Salami-kaasmuffins.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

**1 el bieslook, verse,
fijngeknipt**
**75 g cashewnoten,
ongezouten, fijngehakt**
1 ei
**75 g kaas, belegen-,
grof geraspt**
1½ dl melk
**1 pk mix voor hartige
muffins (Honig)**
1 dl olie, olijf-
50 g salami, grof gehakt

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 175°C.
Zet de muffinvormpjes op een bakblik.
Roer de kaas met de cashewnoten door elkaar.
Meng de bakmix met het ei, melk en olie in een kom tot een egaal beslag.
Scheep de salami door de bakmix.
Scheep 100 g van het kaasnotenmengsel door de bakmix.
Scheep de bieslook door de bakmix.
Verdeel het mengsel met behulp van twee eetlepels over de muffinvormpjes.
Strooi de rest van het kaasmengsel over de muffins.
Bak de muffins in de voorverwarmde oven in ongeveer 20 min. goudbruin en gaar.
Laat de muffins afkoelen tot lauwwarm of eet ze koud.

85

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 286
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 23 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 21 g
Groente: - g
Zout: - g

Saucijzenbroodletter.



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

Ingrediënten

10 pl bladerdeeg
- bloem
2 eieren
250 g gehakt, kalfs-of
varkens-, mager
250 g gehakt, runder-
 $\frac{3}{4}$ tl kerriepoeder, mild
- margarine
1 mp nootmuskaat
6 el paneermeel
 $\frac{1}{2}$ tl paprikapoeder,
mild
- peper, zwarte,
versgemalen
1 tl tijm, gedroogde
2 el worcestersaus
- zout, naar smaak

Bereiding.

Vermeng het gehakt met de specerijen, de worcestersaus, 1 ei, het paneermeel, flink wat peper en wat zout.

Bak even een proefhamburgertje in een pan om te bepalen of er nog extra zout en/of peper toegevoegd moet worden (het gehakt mag niet te flauw zijn, aangezien het deeg niet veel smaak heeft).

Vorm een lange rol van het gehakt.

Rol het bladerdeeg op een licht bebloemde ondergrond uit tot een lap van zo'n 10 cm. breedte. (hij moet iets langer zijn dan de gehaktrol).

Snijd de randen met een deegradertje even bij.

Leg de gehaktrol op het deeg.

Bestrijk één lange zijde en beide korte zijden van het deeg met een beetje losgeklopt ei.

Vouw het deeg over het gehakt heen, rol de staaf een halve slag en plak het geheel dicht met behulp van het ei.

Doe hetzelfde met de uiteinden.

Leg de worst op het werkvlak met de naad naar beneden.

Vorm er een mooie S van.

Beboter een bakplaat.

Leg de S erop en plaats de bakplaat in een voorverwarmde oven van 210°C

(conventionele) of 190°C (hetelucht).

Bak de saucijzenbroodletter in 40 min.

goudbruin en gaar.

Draai eventueel de oven de laatste 10 min. iets lager, als het deeg te bruin dreigt te worden.

Laat de letter een klein beetje afkoelen op een rooster.

Hij is het lekkerst als hij halfwarm gegeten wordt.

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 verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Soezenbeslag - pâte à chou.



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

Ingrediënten

126 g bloem, gezeefd
125 g boter of
margarine
5-6 eieren
3 dl water of melk
3 g zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng het water of de melk met de boter of margarine en het zout in een passende pan aan de kook.

Voeg daarna al roerend de gezeefde bloem toe. Roer flink met een spatel tot een stijve, gladde massa en laat deze een beetje afkoelen.

Neem daarna de pan van het vuur en roer de eieren er stuk voor stuk doorheen.

Tips:

Soezenbeslag wordt o.a. gebruikt voor het maken van soezen, gnocchi, pommes dauphine, profiteroles (kleine soesjes) en sneeuwballen. Baktemperatuur is 200°C.

Gebruik een ingevette bakplaat, maar bestuif die niet met bloem.

Melk houdt de soezen langer zacht; water maakt de soezen hard. Let dus op waarvoor de soezen gebruikt moeten worden.

Speculaas.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Hoeveelheid: -
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

200 g bakmeel,
zelfrijzend
125 g boter, koude
2 el kruiden, speculaas-
1 el melk
100 g suiker,
donkerbruine
1 mp zout

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.

Speculaasfiguren werden vroeger tijdens het Sinterklaasfeest aan familie of vrienden geschonken. Met de uitgebeelde figuur kreeg de ontvanger een spiegel voorgehouden. Het gaf aan hoe de gever over je dacht.

Meng alle ingrediënten in een kom.
Snijd de boter met twee messen in kleine stukjes door het meel en kneed er met een koele hand snel een deeg van.
Verpak de deegbal in huishoudfolie en laat hem min. 24 uur rusten in de koelkast (de smaak van de kruiden kunnen dan goed in het deeg trekken).
Bestrooi de figuren in een speculaasplank met wat bloem en schud de overtollige bloem er weer uit.
Druk wat deeg goed in de figuren en snijd het horizontaal af.
Keer de plank in één keer om en leg de speculaasjes op een beboterde bakplaat.
Zet deze plaat in het midden van een op 175°C voorverwarmde oven en bak de speculaasjes in ± 20 min. gaar.
De baktijd is afhankelijk van het formaat van je speculaasfiguren, houd de koekjes dus goed in de gaten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Speculaaspoppen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 5 grote of 10 kleine
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

50 g amandelen, geschaafde
100 g bloem
110 g boter (kamer-temp.)
- citroenrasp, een beetje
1 el ei, losgeklopt
2 tl kruiden, speculaas-
100 g meel, bak-, zelfrijzend
90 g suiker, basterd-, bruine
1-2 snf zout

1 rol bakpapier
1 deegroller
- speculaasplankjes of koekjesvormen

Bereiding.

Roer de boter met de suiker, het zout en de kruiden tot een zachte massa.
Roer er de citroenrasp, de gezeefde bloem en het losgeklopte ei doorheen tot er een homogeen geheel ontstaat.
Kneed als laatste het gezeefde zelfrijzende bakmeel goed door het deeg.
Voeg eventueel een scheutje water toe als het deeg te droog is.
Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het min. 24 uur rusten in de koelkast (daar wordt de smaak voller van).
Kneed het deeg nog even goed door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad.
Bestuif de houten speculaasplankjes ook met een beetje bloem.
Duw het deeg met je vingers in de vormpjes en rol er daarna nog even overheen met de deegroller.
Snijd met een mes horizontaal het overvloedige deeg af.
Haal de speculaaspoppen uit de vorm en versier ze met wat geschaafde amandelen.
Leg de poppen op een bakplaat die is bekleed met bakpapier en bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 170°C.
De kleine speculaasjes bak je in ongeveer 20 min. gaar, de grotere in 25 min.

Tips:

Grotere poppen komen vaak makkelijker uit de vorm dan kleine. Maar pas op: als ze warm zijn, breken ze snel.
Speculaaskruiden zijn kant-en-klaar te verkrijgen in de meeste supermarkten. Je kunt ook zelf een mengsel maken (zie speculaaskruiden).

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

Speculaastaartje.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

Voor de bodem:

250 g bloem
175 g boter, koude, in
blokjes
1 ei
3 tl kruiden, speculaas-
100 g suiker, basterd-,
donkere
1 mp zout

Voor de vulling:

½ zk bakpoeder
150 g bloem
150 g boter, zachte
2 eieren
2 tl kruiden, speculaas-
150 g suiker
1-2 snf zout

Verder:

30 g amandelschaafsel
100 g amandelspijs
1 tl suiker

- taartvorm, lage, Ø 24
cm

Bereiding.

Dit taartje is een combinatie van klassieke Sinterklaasingrediënten: speculaaskruiden, amandelspijs en geschaafde amandeltjes. Lekker voor bij de koffie, terwijl de hele familie zit te wachten tot een "vreemdeling" wellicht op bezoek komt.

Maak eerst het deeg voor de bodem.
Doe alle ingrediënten voor de bodem in een keukenmachine (met sikkelmes).
Meng het met behulp van de 'pulse'-stand tot een deeg.
Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het een 1/2 uur rusten in de koelkast.
Maak ondertussen de vulling van de taart.
Meng met de mixer de boter en de suiker tot een romige massa.
Voeg al mixend één voor één de eieren toe, voeg het volgende pas toe als het eerste goed opgenomen is.
Voeg daarna de bloem, het zout, bakpoeder en de kruiden toe en meng tot een egaal geheel.
Vet de taartvorm in met wat boter of bakspray.
Rol het deeg voor de bodem uit tot een lap die iets groter is dan de vorm.
Bekleed de vorm met het deeg en snijd het overhangende deeg af.
Het deeg is aardig plakkerig, maar dat geeft niet.
Als er een scheur in de bodem komt, 'plak' er gewoon weer een stukje deeg op.
Houd een balletje deeg ter grootte van een pingpongbal over.
Kruimel het amandelspijs los en verdeel het in kleine bergjes over de bodem.
Vul de taart met het vulling-beslag.
Maak de taart af door het kleine balletje achtergehouden deeg er in stukjes over te verkruimelen.
Strooi er nog 1 tl suiker en het amandelschaafsel over.
Bak de taart zo'n 40 min. in een voorverwarmde oven op 175°C.
De taart is klaar wanneer u er een cakeprikker of satéstokje in prikt en die er schoon uit komt.
De taart is wat omhoog gerezen en zal later weer wat inzakken, dat hoort zo.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Strawberry cheesecakerol met aardbeien en fondant-vlinders.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

Voor de cake:

100 g bloem
1 citroen, geraspt
4 eieren
2 el siroop, agave-
90 g suiker
1 snf zout

Voor de vulling:

250 g aardbeien, in plakjes
100 g jam, aardbeien-
400 g kaas, room
4 el siroop, agave-
- suiker, poeder-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Split de eieren en klop de eidooiers samen met de suiker luchtig.
Klop met een vetvrije mixer in een kom de eiwitten luchtig met een snuf zout en de agavesiroop.
Schep het eigeel voorzichtig door het eiwit en voeg de bloem en citroenrasp toe.
Meng het geheel tot een glad beslag.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Verdeel het beslag over de bakplaat, in een rechthoekige laag van 25x30 cm met een dikte van 2 cm.
Bak de cake 15 min. in de voorverwarmde oven.
Beleg de cake aan de bovenkant met een extra vel bakpapier zodra deze uit de oven komt.
Verplaats de cake met het bakpapier op een schone theedoek.
Maak een rol met de twee zijden bakpapier om ervoor te zorgen dat de cake alvast een goede vorm krijgt.
Begin hierbij aan de lange kant van de cake.
Laat hem vervolgens afkoelen.
Breng de roomkaas op smaak met de agavesiroop.
Rol de cakerol uit, verwijder het bakpapier en besmeer hem eerst met de aardbeienjam.
Verdeel vervolgens de roomkaas gelijkmatig (houd wat roomkaas over voor de garnering).
Maak een lange rij met de helft van de plakjes aardbei in de breedte van de cakerol.
Rol de cakerol voorzichtig weer op.
Laat de cakerol minstens 2 uur opstijven in de koelkast.
Bestrooi uw werkblad licht met poedersuiker om plakken te voorkomen.
Rol de fondant uit en steek *met een uitsteekvormpje* vlinders uit.
Decoreer de cakerol met roomkaas, de vlinders van fondant en de aardbeien.
Snijd de rol in plakken en serveer aan uw gasten.

Ingrediënten (vervolg):

Voor de decoratie:

100 g fondant

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: 15 min.

Wachttijd: 2 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

Taai-taai II.



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

Ingrediënten

Beginnen met:

430 g bloem
130 g honing
170 g suiker, basterd-,
bruine
80 ml water
4 g zout

Vervolgens:

15 g anijszaad, gemalen
10 g bakpoeder
1 ei, losgeklopt
20 g suiker, basterd-,
bruine
20 ml water

Bereiding.

Veel mensen bakken eens per jaar pepernoten. Soms ook wel speculaasjes of zelfs een amandelletter. Maar taaitaai maken is niet iets wat de thuisbakker vaak doet. Toch is het leuk en de moeite waard: de koekjes smaken heerlijk vers en de randjes zijn lekker knapperig.

Meng de basterdsuiker, de honing en het water in een pan en breng het mengsel aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer er de bloem en het zout door. Omwikkel dit plakkerige deeg met huishoudfolie en laat het 24 uur op kamertemperatuur staan.

Ga de volgende dag verder.

Haal de huishoudfolie van het deeg en leg het deeg in een keukenmachine met deeghaken of een vlindergarde.

Meng er nu alle overige ingrediënten, behalve het ei, door.

Het deeg is zeer taai (het heet niet voor niets taaitaai!), dat hoort zo.

Strooi wat bloem over de houten taaitaai vormpjes.

Haal steeds balletjes deeg uit de kom, vorm ze alvast wat met je handen en duw ze in de vormpjes.

Haal ze er voorzichtig weer uit en leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bestrijk de taaitaaien met het losgeklopte ei en bak ze in een voorverwarmde oven op 210°C in 12-14 min. gaar.

Tip:

Voor een nog authentiekere recept kunt u in plaats van alleen bloem ook half bloem, half roggebloem gebruiken.

Taaitaai plankjes zijn iets dieper dan speculaasplankjes en daardoor bij uitstek geschikt voor taaitaai (zie www.koekstempel.nl).

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Taart voor Valentijnsdag (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 4

Ingrediënten

Ingrediënten kapsel:

150 g bloem, gezeefde
5 eieren
150 g suiker
1 mp zout

Ingrediënten vulling:

- jam, aardbeien
- likeur, Maresquin
- room, gele

Ingrediënten garnering:

25 g marsepein, licht
groene
200 g marsepein, rood
500 g marsepein, roze
- snoeppareltjes, roze



Bereiding.

Mocht je een Viva Airfryer hebben dan mag de vorm maximaal 21cm zijn, voor XL Avance Airfryer 24cm. Deze bak je dan met de mand uit de Airfryer.

Sla de eieren met de suiker en het zout luchtig. Voeg voorzichtig met een spatel de gezeefde bloem toe.

Klem een vetvrij papier in de springvorm en vet hem in.

Stort het beslag in de springvorm en bak het af in de voorverwarmde airfryer (Viva - 180°C - 30 min., Avance XL - 160°C - 45 min.)

Attentie!!! Niet tussendoor openmaken!!!

Laat het kapsel afkoelen en snijd het daarna met een zaagmes in 3 plakken.

Besprenkel op de 1e laag de Maresquin likeur en verdeel er de aardbeienjam over.

Spuut op de 2e laag de room op en leg er de derde laag op.

Rol het roze marsepein uit en bedek de taart met de marsepein.

Maak roosjes van het rode marsepein en versier de taart met takjes gemaakt van de groene marsepein.



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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

TiraMonChou cake.



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

Ingrediënten

3 bl gelatine
2 dl koffie, hete, sterke
1 pk lange vingers
1 dl likeur, koffie-
200 g MonChou
1 el poeder, cacao-
125 ml room, slag-
75 g suiker, basterd-

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bedek een cakevorm met bakpapier.
Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.
Klop de MonChou met een mixer los en voeg de suiker toe.
Sla in een andere kom de slagroom stijf.
Knijp de gelatine uit en los deze op in de helft van de hete koffie.
Roer hier de koffielikeur door.
Meng dit door de MonChou en spatel er vervolgens de slagroom door.
Doopt de lange vingers in de rest van de koffie en leg een laag in de cakevorm.
Verdeel er 1/3 deel van het MonChou mengsel over.
Herhaal dit nog twee keer.
Plaats de cake tenminste 3 uur in de koelkast.
Haal de cake uit de cakevorm en bestrooi het met de cacaopoeder.

Troostrijk chocoladetaartje.



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

Ingrediënten

100 g boter
2 el bloem
225 g chocolade, puur
4 eieren
- room, slag-,
stijfgeslagen
1 tl suiker, kaneel-
175 g suiker, tafel-,
fijne
- zout, snufje

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vet een taartvorm van ca. 30 cm doorsnee in.
Bestrooi de binnenkant van de vorm met wat bloem.
Verwarm de oven voor op 140°C.
Verwarm de chocolade samen met de boter "au bain-marie" op een laag vuurtje (tot de chocolade gesmolten is).
Roer het chocolademengsel regelmatig om.
Scheid de eieren.
Klop in een kom de eiwitten met een snufje zout stijf.
Klop in een andere kom de dooiers met de suiker schuimig.
Roer de bloem en de kaneelsuiker goed door de dooiers.
Schenk daarna de gesmolten chocolade bij de dooiers.
Roer een gelijkmatig mengsel van de dooiers met de chocolade.
Spatel voorzichtig het stijfgeklopte eiwit door het chocolademengsel.
Schenk het beslag in de taartvorm.
Bak de taart midden in de oven in ongeveer 40-45 min. gaar.
Laat de taart in de vorm afkoelen (lauw is hij heerlijk; maar wel machtig).
Versier de taart met de stijf geslagen slagroom.

Utrechtse sprits.



Menugang: Gebak,
hapje, koek
Keuken: Nederlandse
Personen: -
Sterren: ****
Bron: Streekgerechten

Ingrediënten

½ tl bakpoeder
200 g bloem
160 g boter
1 ei
100 g suiker, basterd-,
witte
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

Bereidingstijd: 45-60
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Roer de boter met de suiker tot een zachte massa ontstaat.
Voeg het ei, zout en vanillesuiker toe en roer goed door.
Zeef de bloem.
Meng de bloem en het bakpoeder goed door elkaar.
Voeg het bloemmengsel in één keer toe aan de botermassa.
Meng dit goed door elkaar.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een bakplaat in en doe het deeg in een spuitzak met een grove, gekartelde spuitmond.
Spuit het deeg in een slingerende beweging op de bakplaat (ca. 8-10 cm lang).
Herhaal dit tot het deeg op is.
Laat het beslag een half uurtje in de koelkast opstijven.
Bak de sprits in het midden van de warme oven in ca. 20 min. gaar.
Haal de spritsen direct van het bakblik en laat ze afkoelen.

Wafels met vruchtentopping.



Menugang: Gebak, nagerecht, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 15
Sterren: ***
Bron: Kookinspiratie

Ingrediënten

1½ el bakpoeder
250 g bloem
50 g boter, gesmolten
- boter, om in te vetten
4 eieren, gesplitst
250 ml melk
1 el muisjes, gestampte
50 g suiker, basterd-, witte
- suiker, poeder-, om te bestrooien
1 bl vlaaivulling, kersen
- wafelijzer

Bereiding.

Klop de bloem met de bakpoeder, eidooiers, suiker, gestampte muisjes, een snuf zout en de melk tot een glad beslag.

Meng de gesmolten boter erdoor.

Klop in een vetvrije kom de eiwitten tot zachte pieken (klop niet te ver door, dan worden de wafels taai).

Spatel de ½ van de eiwitten luchtig door het beslag.

Voeg daarna de rest van de eiwitten toe en spatel deze ook luchtig erdoor.

Verwarm het wafelijzer op halve stand.

Vet het in en schep wat wafelbeslag in het ijzer.

Bak de wafels in 4-5 min. goudbruin.

Verwarm de vlaaivulling tot lauwwarm.

Serveer de warme wafels met de vruchtentopping en bestrooid met poedersuiker.

Tips:

Gebruik 300 ml karnemelk in plaats van 250 g melk, hierdoor worden de wafels zachter.

Vervang voor een andere smaak van het beslag de gestampte muisjes eens door 1 tl vanille-aroma en voeg een flinke snuf kaneelpoeder toe.

Of vervang de gestampte muisjes eens door een ½ tl gemalen steranijs.

Bereidingstijd: 35 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 150

Eiwit: 5 g

Koolhydraten: 23 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 4 g

w/v onverzadigd: - g

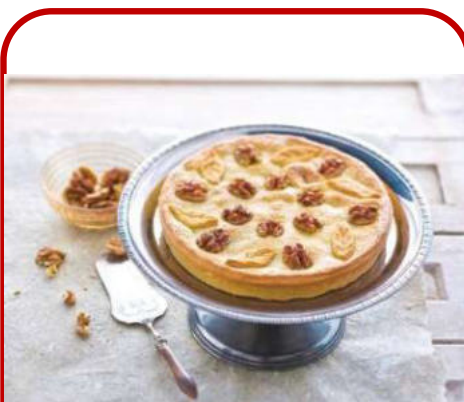
w/v verzadigd: 2 g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: 0,1 g

Walnotentaart.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Koken met Carl

Ingrediënten

250 g bloem
150 g boter, room-
1 ei
2 el melk, volle
250 ml room, slag-
375 g suiker, basterd-,
witte
220 g walnoten,
ongezouten
1 mp zout

- bakpapier
- deegroller
- taartvorm, springvorm
(Ø 23 cm)

Bereiding.

Zeef de bloem, de helft van de basterdsuiker en het zout boven een kom.
Snijd de boter in blokjes.
Meng met het bloem-suikermengsel en het ei tot een samenhangend deeg.
Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het 30 min. in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Houd 12 walnoten apart; hak de rest grof.
Smelt ondertussen op een heel laag vuur de rest van de basterdsuiker in een pan met een dikke bodem.
Roer eerst de slagroom erdoor en dan de gehakte noten.
Breng het aan de kook en laat het 1 min. zachtjes doorkoken.
Neem de pan van het vuur en houd het notenmengsel apart.
Vet de taartvorm in.
Rol 2/3 van het deeg tussen 2 vellen bakpapier met de deegroller uit tot een lap van Ø 25 cm.
Bekleed de vorm ermee.
Scheep het notenmengsel op het deeg.
Rol de rest van het deeg uit tot een lap van Ø 23 cm.
Bekleed de bovenkant van de vorm ermee.
Bestrijk het deeg met de melk.
Zet de taart 30 min. in het midden van de oven.
Verdeel de 12 walnoten erover en bak de taart nog ca. 10 min.
Serveer het gebak lauwwarm.

Tip:

Serveer er eens een bolletje kaneelijs bij.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Warm appel-kruimel toetje.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Tof

Ingrediënten

1 kg appels
150 g bloem
150 g boter, koude
50 g havermout
1 el kaneel
150 g suiker
75 g suiker, basterd-,
bruine
½ tl zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.



1 Schil de appels. Snijd ze in schijfjes.
Verwarm de oven voor op 200 °C.



2 Meng appel, kaneel en
basterdsuiker in een kom.



3 Doe het mengsel in een
ingevette ovenschaal.



4 Snijd in een kom de boter in
kleine stukjes.



5 Doe bloem, suiker, havermout en
zout bij de boter.



6 Kneed het tot het kruimels zijn.



7 Verdeel de deegkruimels over de
appels in de ovenschaal.



8 Zet de ovenschaal 30 minuten in
de oven.

Tips:

Serveer warm met vanillevla of een bolletje ijs.
Ook lekker bij de koffie.

Weesper moppen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 26
Sterren: ***
Bron: Koopmans

Ingrediënten

300 g amandelspijs (dr.
Oetker)
- bloem, beetje
(Koopmans
Kristalbloem)
25 g citroenrasp
1 ei
100 g suiker, kristal-

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

Bereiding.

Splits het ei.

Doe de spijs met de citroenrasp en de eidooier in een beslagkom.

Meng de inhoud van de beslagkom met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend geheel.

Verdeel de spijs in twee gelijke delen.

Maak van de delen spijs twee spijsrollen van met een lengte van 20 cm.

Bestuif de spijsrollen met wat bloem om te voorkomen dat ze blijven plakken aan het aanrecht.

Bestrijk de spijsrollen licht met het eiwit.

Rol de spijsrollen door de kristalsuiker.

Laat de deegrollen ca. 40 min. opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor (zie hieronder).

Beleg de bakplaat met bakpapier.

Snijd de deegrollen in elk in dertien plakjes van 1½ cm.

Leg de deeggrondjes met 2-3 cm tussenruimte op de bakplaat.

Bak de Weesper moppen iets boven het midden van de oven in ca. 8 min. lichtbruin (houd de koekjes de laatste minuten goed in de gaten om aanbranden te voorkomen).

Tip:

Elektrische oven: 200°C

Heteluchtoven: 180°C

Gasoven: Stand 4

Valentijnstaart.



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

Ingrediënten

60 g boter, room-, zacht
gesmolten
- boter, voor het
invetten
140 g bloem, patent-
- bloem, voor de
springvorm
60 g cacaopoeder
6 eieren
- jam, vlierbessen-
- room, slag-
150 g suiker, kristal-
1 zk suiker, vanille-

springvorm (Ø 26-28
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bij Valentijn hoort chocolade: bitterzoet, smeltend zacht, een ware streling voor de tong. Bovendien bevat chocola onder andere cafeïne, theobromine en fenylethylamine, alle 'natuurlijke' amfitaminen die het zenuwstelsel stimuleren. Cafeïne heeft een opwekkende werking, theobromine is van dezelfde familie als cafeïne, maar heeft naast een licht opwekkende werking ook een vochtafdrijvende werking. Fenylethylamine is een stof die van nature in de hersenen wordt geproduceerd als iemand emotioneel opgewonden is. Sommige mensen reageren niet op de normale antidepressiva, maar worden vrolijker van chocolade.

Verwarm de oven voor 150°C

Vet de springvorm in met boter en bestrooi deze licht met bloem.

Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker in een ruime kom tot een luchtige romige massa ontstaat die als een dik lint van de lepel loopt.

Schep de goed gezeefde bloem en het cacaopoeder met een spatel voorzichtig door de ei-massa.

Spatel er dan langzaam de afgekoelde gesmolten boter door.

Giet het beslag in de springvorm.

Bak de taart in het midden van de voorverwarmde oven in ± 30 min. lichtgoudbruin en gaar.

Laat het gebak afkoelen en snijd de taart naar keuze in 2 of 3 lagen.

Bestrijk de lagen met de stijfgeklopte slagroom en vlierbessenjam.

Bestrijk de bovenkant van de taart met slagroom en bestrooi hem licht met cacaopoeder.

Vrolijke chocoladekruidnoten.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 56
Sterren: ***
Bron: Jumbo 2020

Ingrediënten

1 pk bakmix kruidnoten
(Koopmans)
100 g glazuur, choco
(Dr. Oetker)
152 g
regenboogfantasie (Dr.
Oetker)

- bakpapier

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 10 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 26
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v verzadigd: 1 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Maak de kruidnoten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Laat ze 30 min. afkoelen.

Leg het zakje glazuur 10 min. in een pannetje heet water.

Neem uit het water en kneed het zakje goed door.

Schenk het vloeibare glazuur in een kommetje. Doop de kruidnoten 1 voor 1 met behulp van 2 vorken in de chocolade en leg ze op een stuk bakpapier.

Bestrooi ze met de regenboogfantasie voordat het glazuur hard wordt.

Laat ze helemaal afkoelen.

Tip:

Geen geduld om zelf kruidnoten te bakken? Je kunt ook kant-en-klare kruidnoten gebruiken!

Zachte wafels.



Menugang: -
Keuken: Belgische
Stuks: -
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

100 g boter, gesmolten
1 pk oliebolmix (500 g)
(evt. 250 g rozijnen)
(evt. – suiker, poeder-)
750 ml water,
handwarm

Bereiding.

Wil je wafels met rozijnen?
Wel de rozijnen dan 15 min. lang in warm water.
Spoel ze af m.b.v. een vergiet of zeef.
Dep ze droog met een theedoek of keukenpapier.
Meng de boter, het water en de oliebolmix in een kom.
Gebruik evt. een garde wanneer het beslag klontert.
Roer de gewelde rozijnen goed door het deeg zodra je een mooi beslag hebt.
Laat het beslag zo'n 45 min. rijzen.
Verwarm het wafelijzer voor.
Scheep wat beslag in het midden van het wafelijzer.
Klem het wafelijzer goed dicht.
Bak elke wafel zo'n 3-4 min.
Het is de eerste 3-4 wafels altijd even testen hoe veel beslag er precies in moet en hoe lang de wafels moeten bakken.

Tips:

De wafels zijn van zichzelf niet zo zoet, zeker als je geen rozijnen gebruikt. Daarom kan wat poedersuiker over de wafels erg lekker zijn.
Een toef slagroom op de wafels is ook heel lekker.
De wafels blijven in de koelkast zo'n 2 dagen goed.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zandtaartgebakjes met slagroom en zomerfruit.



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 25
Sterren: ***
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

Voor het zandtaartdeeg:

250 g bloem, gezeefde
- bloem, voor bestuiving
werkvlak
200 g boter, room-,
koude
- boter, voor invetting
vormpjes
2 eierdooiers
100 g suiker, poeder-,
gezeefde
1 mp zout

Voor de vulling:

$\frac{3}{4}$ l room, slag-
- suiker, poeder-, naar
smaak
 ± 350 g zomerfruit
(zoals aardbeien,
bosbessen, frambozen,
aalbessen, bramen)

Bereiding.

Het deeg wordt heerlijk krokant als je het zo weinig mogelijk bewerkt. Werk daarom snel en alleen met de vingers. Kneed niet met de volle hand. Je kunt er ook voor kiezen het deeg te maken in de food-processor. Kneed het deeg dan met korte pulses en laat het niet te lang draaien.

Begin met het vermengen van de bloem, het zout en de poedersuiker.

Snijd de boter in kleine stukjes en kneed die samen met de eierdooiers door het deeg.

Het geheel wordt eerst korrelig en gaat daarna steeds meer samenhang vertonen.

Vorm een bal van het deeg, zo gauw als dat mogelijk is.

Leg het deeg minimaal een uur afgedekt in de koelkast (koud deeg is veel makkelijker te verwerken).

Vet de taartvormpjes goed in.

Strooi wat bloem op het werkvlak.

Rol het deeg dun uit.

Verdeel het deeg in stukken, die iets groter zijn dan de vormpjes.

Bekleed de vormpjes met het deeg.

Druk het deeg goed aan de zijkanten aan.

Rol met de deegrol over de vormpjes.

Zo snijd je het overtollige deeg weg.

Zet de vormpjes minimaal een kwartier in de koelkast om op te stijven.

Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C (conventionele oven) of 160°C (heteluchtoven).

Vorm een bal van de deegrestjes en leg deze bal ook weer even in de koelkast.

Rol hem opnieuw uit voor de resterende gebakjes.

Wellicht moet je dit nog een keer doen na de volgende portie.

Prik het deeg met een vork op verschillende plaatsen in.

Zet de vormpjes op een rooster en bak de gebakjes in 20 min. goudbruin en gaar.

Neem de gebakjes uit de oven (het deeg is nog niet meteen krokant).

Laat de gebakjes een paar min. een beetje afkoelen en neem ze vervolgens voorzichtig uit de vormpjes. Plaats ze op een rooster om volledig af te koelen en krokant te worden.

Bereid het fruit voor: snijd de aardbeien in kwartjes en zoet ze evt. met wat poedersuiker.

Let op: gezoete aardbeien laten vocht los en moeten voor het garneren even drooggedept worden tussen twee laagjes keukenpapier.

Was het andere fruit en droog het met keukenpapier.

Klop de slagroom stijf met een hoeveelheid poedersuiker naar smaak.

Doe de slagroom over in een spuitzak met een breed, glad spuitmondje.

Spuut wat slagroom in elk gebakje.

Ingrediënten (vervolg)

Extra:

- kleine taartvormpjes
(liefst met losse bodem)
Ø 7-8 cm (je hebt er
geen 25 nodig; werk in
porties)

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

Begin met spuiten aan de buitenkant en draai
gaandeweg naar het midden.

De laag slagroom moet in het midden wat
dikker zijn dan aan de zijkant.

Garneer de gebakjes met het fruit.

Tips:

Je kunt de deegbakjes de dag van tevoren al
bakken. Bewaar ze na afkoeling afgedekt buiten
de koelkast.

De gebakjes zijn het allerlekkerste wanneer je
ze meteen na het vullen serveert. Je kunt ze
echter ook 4 à 5 uur van tevoren maken als dat
noodzakelijk is. Bewaar de gebakjes dan goed
afgedekt, bijvoorbeeld onder een stolp, in de
koelkast.

Vaak wordt dit soort deeg gebakken met een
steunvulling. Dat wil zeggen, dat vóór het
bakken op het deeg in de vormpjes een stuk
bakpapier wordt gelegd. De gebakjes worden
vervolgens gevuld met een zware, droge
vulling, zoals oude spliterwten of gedroogde
bonen. Halverwege het bakken wordt de
steunvulling verwijderd. Op deze manier wordt
de bodem mooi egaal. Omdat deze gebakjes zo
klein zijn, is een steunvulling echter niet nodig.

Heb je niet zo veel gebakjes nodig, gebruik dan
de helft van de ingrediënten voor het deeg. Ga
ervan uit, dat je met die hoeveelheid deeg ca.
10 gebakjes kunt maken, minder dan de helft
dus. Dat komt doordat je met een kleinere
hoeveelheid deeg in verhouding meer restjes
hebt. Je kunt het
deeg niet te vaak opnieuw uitrollen.

Serveer deze gebakjes ook eens als (onderdeel
van een grand) dessert.

Zomerse tarte tatin.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4-8
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 rl bladerdeeg (270 g)
125 ml crème fraîche
8 nectarines, in partjes
250 g suiker, kristal-,
fijne

taartvorm, ingevet (Ø
24 cm) (geen
springvorm!)

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 35 min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 340
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 50 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Je maakt 'm met appel, pruim, perzik, peer of nectarine. Warm of koud, bij een kop koffie of met een bol ijs.

Verwarm de oven voor tot 170°C.
Smelt de suiker op hoog vuur in een pan met dikke bodem.
Laat de suiker zachtjes karamelliseren zonder al te veel te roeren.
Schenk de karamel in een taartvorm (PAS OP: de karamel is heet!).
Leg de nectarines op de zijkanten strak tegen elkaar aan in de taartvorm.
Vul de taartvorm met zo veel mogelijk fruit.
Rol het bladerdeeg uit, leg over de nectarines en snijd de randjes eraf.
Prik met een mes een paar gaatjes in het deeg, zodat eventueel vocht eruit kan.
Plaats de taartvorm in het midden van de oven en bak in ca. 35 min. goudbruin en gaar.
Laat de tarte tatin 15 min. in de vorm afkoelen.
Leg de tarte tatin op een groot bord en draai voorzichtig om.
Snijd in punten, serveer met een lepel crème fraîche.

Tip:

Je kunt de overgebleven karamel in de steelpan in laten koken tot een dikkere saus. Schep deze dikke karamelsaus op het laatste moment over de taart.

Zwarte Pietenmuffins.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: **
Bron: Carin Leenders-de
Vries

Ingrediënten

375 g bakmeel,
zelfrijzend
90 g boter
50 g cacao poeder
200 g chocolade, pure
(70% cacao)
2 eieren
330 ml melk
165 g suiker, tafel-,
fijne
1 vanillestokje
1 snf zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Smelt de boter op een laag vuur in een steelpannetje (het mag niet heet worden). Zeef de cacao poeder.
Zeef de suiker.
Snijd het vanillestokje in de lengte open. Schraap met een mesje het 'merg' uit het vanillestokje.
Klop de 'merg' samen met de eieren, suiker en cacao luchtig.
Breek de chocolade.
Laat de chocolade 'au bain marie' smelten. Verwarm intussen de oven voor op 180°C.
Roer de gesmolten boter door het eimengsel. Voeg de melk toe aan het eimengsel.
Spatel het zelfrijzend bakmeel met het snuffje zout door het eimengsel.
Vet muffin-vormpjes dun in met wat boter. Zet de vormpjes op een bakplaat.
Vul de vormpjes voor 2/3e met het chocolade-muffinbeslag.
Bak de Zwarte Pietenmuffins in het midden van de voorverwarmde in ca. 20 min. gaar.
Laat de muffins op een rooster afkoelen.

Tips:

Om een 'echte piet' te maken kun je op de bovenkant met glazuur een gezichtje maken. Bewaar de 'lege' stokjes in de suikerpot, zo krijgt de suiker een heerlijke vanillesmaak.

Zweedse taart.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: Zweedse
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Zweedse keuken

Ingrediënten

1 rp chocolade, puur
3 eieren
3 dl hazelnoten met
vlies òf walnoten
- slagroom
>3 dl suiker, basterd-

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Splits de eieren.
Verwarm de oven voor op ongeveer 140°C.
Maal de noten redelijk fijn.
Vermeng het maaisel met de basterdsuiker.
Klop de eiwitten zo stijf mogelijk.
Vermeng heel voorzichtig, zonder te roeren, de stijf geklopte eiwitten met het noten-suikermengsel.
Leg een stuk bakpapier op de ovenplaat.
Stort het notenmengsel voorzichtig op het bakpapier in een cirkel met een hoogte van ca. 3-4 cm.
Laat de taart ongeveer 25 min. bakken (afhankelijk van de oven).
Neem de bakplaat uit de oven als de taart goudbruin is (let op: niet te lang in de oven laten want dan wordt de taart zo hard als een steen; niet te vroeg eruit halen want dan is de taart nog te rauw).
Leg een stuk bakpapier op het aanrecht.
Pak het bakpapier met de taart erop van de bakplaat.
Draai de taart snel om en plaats de taart op het nieuwe vel bakpapier.
Trek het oude bakpapier voorzichtig van de taart (de taart breekt snel).
Laat de taart afkoelen.
Klop de slagroom met suiker of vanillesuiker stijf.
Slagroom op de afgekoelde taart lepelen.
Rasp de reep pure chocolade met een scherp aardappelmessje in 'kleine brokjes' (niet te fijn).
Strooi de chocolade over de slagroom.

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
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 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
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje

111



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krrp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	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
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

