

Gebak- en koekrecepten
(Carta2015-Charlotte)

Inhoudsopgave.

1. Aardbeientaartjes
2. Aardbei-rabarber kruimeltaart
3. Abrikozen tulband
4. Amandelbiscotti
5. Amandelmakronen
6. Amandelmoppen met pijnboompitten
7. American Cookies
8. Anzac koeken
9. Aperitiefhapjes
10. Appel koekjes
11. Appel-amandel gebakje
12. Appelcake
13. Appelflap
14. Appel-havermoutkoekjes
15. Appelplaatkoek met rozijnen, kaneel en amandelschaafsel
16. Appel-zemelenmuffins
17. Arakkoekjes
18. Arnhemse meisjes
19. Baba-au-rhum
20. Baklavarolletjes (24 st)
21. Bananecake
22. Biscotti met chocoladeglazuur
23. Bokkenpootjes
24. Boterkoekjes
25. Bretoense-pannenkoeken
26. Bretonse koekjes
27. Briochebrood
28. Brugse Klets koppen
29. Carrot cake
30. Chinese zoetzure saus
31. Chocolade lebkuchen
32. Chocoladebroodje-met-bananencompote
33. Chocoladecake
34. Chocoladekoekjes
35. Chocoladekrakelingen
36. Chocolademousse
37. Chocoladetaart
38. Chocoladetaartjes (45 stuks)
39. Choco-pindakoekjes
40. Cigarettes-russes
41. Citroen tulband
42. Citroencake zonder suiker
43. Confituurrol
44. Crème-brulée
45. Crèmerolletjes
46. Crêpe-suzette
47. Cupcakes
48. Deldense moppen
49. Dennekoeken
50. Donuts
51. Dubbele boterkoekjes
52. Dubbele citroenkoekjes
53. Eclair
54. Eclairs
55. Engelse cake
56. Flan-brésilienne
57. Frangipannetaart
58. Franse soezen
59. fruitbeignets
60. Fryske dûmpkes (Friese duimkoekjes)
61. Gelukskoekjes (ongeveer 30 stuks)
62. Gemberkoekjes

63. Gemberkruimelkoekjes
64. Gevulde halve maantjes
65. Gevulde spritsjes
66. Gierst koek / cake
67. Gingernuts
68. Halloween cupcakes
69. Hartige-flapjes
70. Havermoutkoekjes
71. Hazelnootcake
72. Hazelnootkoekjes
73. Hazelnootmakarons
74. Honingkoekjes
75. Jan Hagel
76. Kaaskoekjes
77. Kaaskoekjes (ongeveer 25 stuks)
78. Kaastaart
79. Kattentongen
80. Kersencake
81. Kersensoezen
82. Kerststerren (Lebkuchen)
83. Kniepertjes (Oublies)
84. knobbeltjestaart
85. Koffiecake met rum
86. Kokos amandelmakarons
87. Kokoscarres met jam
88. Kokosmakronen
89. Kokosrotsjes
90. Koningsbrood
91. Krakelingen
92. Kruidkoek
93. Kruidkoek
94. Likeurtaartjes (48 stuks)
95. Limoenmeringue (36 st)
96. Linzer koekjes
97. Luchtige chocoladekoekjes
98. Macarons de Paris
99. Magdalenakoekjes
100. Maïskoekjes (20 stuks)
101. Marmercake
102. Marsepeinlollys
103. Mattentaartjes
104. Merveilleux
105. Mexicaanse kaaskoekjes (ongeveer 80 stuks)
106. Minipavlova's (40 stuks)
107. Miserable
108. Moelleux-au-chocolat
109. Mojitotaart
110. Moorkoppen
111. Mosterdtaart
112. Muffins zwarte bessen
113. Negerinnentetten
114. Neiman marcus koekjes
115. Notenrotskoekjes
116. Notentaartjes (24 stuks)
117. Omgekeerde bananencake
118. Ovenbroodjes
119. Pannenkoek
120. Parijse soezen
121. Pastoorhoedjes
122. Pepernoten
123. Perencake
124. Perzik-amandelstrudels (24 stuks)
125. Petit beurre taart
126. Petits-fours

127. Piccolos
128. Pindakaaskoekjes
129. Pizza
130. Poffertjes
131. Polentakoekjes
132. Pommes-damour
133. Preikoekjes
134. Profiteroles-taart
135. Quiche
136. Rijsttaartjes
137. Rolletjes met koffie crème (± 25 stuks)
138. Rozijnenkoeken
139. Schaakbordjes
140. Schots Shortbread
141. Sinaasappelcake
142. Sinaasappelkoek
143. Slagroom-verjaardagstaart
144. Slagroomzwaantjes
145. Smoothie
146. Smurfentaart
147. Snicker doodles
148. Soezendeeg ongezoet (basisrecept)
149. Speculaasjes
150. Speculoos
151. Spekkoek met chocolade
152. Sprits
153. Stroopwafels (zonder oven)
154. Suikerbrood
155. Suikerkransen
156. Suikertaart
157. Terracotta-broodjes
158. Tiramisu
159. Tolhuiskoekjes
160. Truffels
161. Vanillewafels
162. Verrassingsbrood
163. Volkoren speculaas
164. Walnootcake
165. Walnootdriehoekjes
166. Walnootmakronen
167. Warme-wafels
168. Weense buideltjes
169. Wentelteefjes
170. Wijncake
171. Witte-chocoladekoekjes met sinaasappel
172. Witte-chocoladetaart
173. Worstebroodjes
174. Zandkoekjes
175. Zandkoekjes gevuld met jam
176. Zandkoekjes met karamel-rozemarijnsmaak
177. Zandkoekjes-dessert-royal
178. Zeeuwse Bolussen
179. Zoete spiraaltjes (± 45 stuks) (zonder oven)
180. Zoete-focaccia

Aardbeientaartjes

Menugang Nagerecht

Keuken Belgisch

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

500 g aardbeien

Koekjesdeeg:

(voor circa 12 vormpjes 8 cm)

125 g boter

65 g suiker

1 ei (50 g)

250 g bloem

30 g suiker

30 g amandelpoeder

snuifje zout

snuifje vanillepoeder

Schuim om af te werken:

100 ml eiwit

200 g suiker

Banketbakkersroom voor de vulling:

375 ml melk

4 eierdooiers

35 g suiker

30 g maïzena

1 vanillestok

80 g witte chocolade

200 g slagroom

20 g poedersuiker

rode bessengelei

Materiaal:

taartvormpjes (8 cm)

uitstekers (10 cm)

deegrol

borsteltje

spuitzak

spuitmondje 10 mm

Bereiding

Bereiding banketbakkersroom:

Splijt een vanillestokje en schraap het merg er uit. Voeg dit toe aan de melk.



Aardbeientaartjes

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 en breng de pudding weer aan de kook (laat even ploffen).

Stort de warme pudding meteen in een ander recipiënt en plaats dit in een kom met ijswater. Roer zodat er zich geen vel kan vormen en de banketbakkersroom ook snel afkoelt.

Bereiding koekjesdeeg:

Roer malse boter in de keukenmachine tot een zeer zachte crème. Splijt een vanillestokje en schraap het merg er uit. Voeg bij de boter. Meng de suiker bij de boter. Voeg het ei toe.

Zeef de bloem met het bakpoeder en het snuifje zout. Meng kort. Kneed het deeg niet, maar zorg gewoon dat alle ingrediënten goed met elkaar gemengd zijn. Verpak het deeg in plastic folie en bewaar minstens een halfuurtje in de koelkast.

Neem de taartvormpjes klaar. Inboteren hoeft niet. Bestuif het werkblad met wat bloem en rol het deeg uit tot 3 à 4 mm dikte. Steek met een uitsteker cirkels die 2 cm groter zijn dan de taartvormpjes. Beleg de vormpjes met het deeg en prik even in. Zet de beklede taartvormpjes een halfuurtje in de koelkast.

Verwarm de oven op 190°C.

De taartbodems gaan we blind bakken. Dit kan met bakerwten, maar het kan ook zonder.

Wil je toch blind bakken met bakerwten, snij dan cirkels van 3 cm groter dan de vormpjes uit bakpapier. Drapeer deze papiertjes in de vormpjes en vul met bakerwten.

Plaats de taartvorm in de oven bak goudbruin in 15 minuten. Schud meteen na het bakken de bakerwten er uit, haal de papiertjes weg, ontvorm en laat de taartvormpjes op een rooster afkoelen.

Afwerking:

Smelt de witte chocolade en strijk met een borsteltje de taartjes in. Laat de chocolade opstijven.

Klop de slagroom met poedersuiker luchtig in pieken en meng onder de afgekoelde en losgeroerde banketbakkersroom.

Bestrooi eventueel de randen van de (nu nog) lege taartjes met wat poedersuiker. Vul een spuitzak met effen spuitmondje (doorsnede 10 cm) en vul de taartjes met een royale dot pudding. Was de aardbeien en droog ze zorgvuldig. Halveer ze in twee en schik ze met de snijkant naar boven

Aardbeientaartjes

rondom het taartje, in de pudding.

Breng met een borsteltje wat rode bessengelei aan over de aardbeien zodat alle vruchten bedekt zijn met een laagje gelei.

Klop het eiwit met de suiker tot stevig schuim.

Vul een spuitzak met getand spuitmondje (8 mm) en spuit een roosje op elk taartje. Kleur het schuim lichtjes met een crème brûlée brander.

Zet koel weg.

Tip:

Hoe langer je het deeg bewerkt, hoe moeilijker het wordt om uit te rollen

Je kan eventueel de warme pudding zeven, zo ben je zeker dat er geen klonters in de pudding zitten.

Voor het afglanzen van de aardbeien kan je ook abrikozengelei gebruiken die je eventueel kan kleuren met rode kleurstof.

Aardbei-rabarber kruimeltaart

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron

Sterren

Ingrediënten

Voor 6 personen

Vulling

750 gr rabarber, in stukken gesneden van ongeveer 5 centimeter

pond aardbeien

300 gr. fructose

sinaasappelsap van 1 sinaasappel

rasp van 1 sinaasappel

80 gr. maïzena

peper



Crumble

150 gr. bloem

150 gr. boter

4 cl ahornsiroop

4 cl honing

zout

150 gr. heel grof gehakte pecan- of walnoten (of andere ongezouten noten die je in de voorraadkast hebt liggen)

Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Maak de vulling door de rabarber, de aardbeien, de fructose, de maïzena en de sinaasappelsap en –rasp en wat peper met elkaar te vermengen. Laat de ingrediënten van de vulling een uurtje staan. Let op dat de maïzena goed is vermengd! Meng in de tussentijd de crumble, zonder de grof gehakte noten, net zo lang in de keukenmachine totdat er dikke klonters ontstaan. Voeg als laatste met de hand de gehakte noten toe. Vet een ovenschaal in. Stort hierin de vulling. Verdeel hierover gelijkmatig de crumble (klonterige kruimels). Bak het geheel 40 minuten in de oven met een velletje aluminiumfolie erop. Bak het vervolgens nog eens 15 minuten zonder aluminiumfolie. Dien de taart warm op met zure room eroverheen.

Abrikozen tulband

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes recepten pagina		Sterren	

Ingrediënten

200 gr boter of margarine
200 gr suiker
4 eieren
250 gr bloem
2 tl bakpoeder
2-3 el melk
1 blik abrikozen
rum of abrikozenglazuur:
150 gr poedersuiker
2-3 el rum of abrikozensap
poedersuiker
extra: oven, tulbandvorm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht 160°C).

Roer de boter met suiker en eieren schuimig. Vermeng bloem en bakpoeder en doe het door een zeef bij de schuimige boter. Klop tot een glad en luchtig beslag verkregen is. Voeg eventueel wat melk toe.

Vet een tulbandvorm in, bestrooi het met paneermeel en doe er de helft van het beslag in. Laat de abrikozen goed uitlekken, leg ze op het beslag en doe er de rest van het beslag over.

Bak de tulband 60 minuten.

Als de tulband afgekoeld is bestrijken met rumglazuur of abrikozenglazuur en bestrooien met poedersuiker.

Amandelbiscotti

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

300 gram bloem; 200 gram zeer fijne kristalsuiker; 1 theelepen bakpoeder; 1/4 theelepel zout; 3 eieren; 2 theelepels vanille-essence; 100 gram hele blanke amandelen

Voor 3 1/2 dozijn

Bereiding

Deze dubbelgebakken Italiaanse koekjes zijn heerlijk voor bij de koffie of bij een sorbet als dessert.

Verwarm de oven voor tot 150 graden C/gasstand 1-+2.

Vet twee bakplaten in en bestuif ze met bloem.

Vermeng de droge ingredienten in een grote kom.

Klop de eieren en de vanille door elkaar en roer ze door het bloemmengsel.

Kneed de amandelen door het deeg; het moet wat kleverig zijn.

Verdeel het deeg in twee porties en vorm twee 25 cm lange en 5 cm brede, platte rollen.

Bak ze in 35 tot 40 minuten licht geel. Neem ze uit de oven, leg ze op een plank en snijd ze direct in 1 cm dikke schijfjes.

Leg deze weer op de bakplaat en bak ze 10 - 15 minuten. Keer ze om en bak ze not eens 10 - 15 minuten tot ze goudbruin zijn.

Neem ze uit de oven en laat ze afkoelen.

Doew de afgekoelde koekjes in een goed afsluitbare trommel. U kunt ze een paar weken bewaren.

CITROEN & PISTACHEBISCOTTI

Maak het basisdeeg maar vervang de vanille-essence door de geraspte schil van 1 citroen (2-3 theelepels) en de amandelen door pistachenootjes.

CHOCOLADE & ROZIJNENBISCOTTI

Maak het basisdeeg maar vervang de amandelen door 75 gram rozijnenb en 75 gram pure chocoladedruppels

VIJGEN & VENKELBISCOTTI

Maak het basisdeeg maar vervang de helft van de amandelen door 75 gram fijngehakte gedroogde vijgen en de vanille-essence door 2 theelepels venkelzaad.

Amandelmakronen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

500 gr gemalen witte amandelen
500 gr suiker
sap en geraspte schil van 1 citroen
7 eiwitten
enkele vellen ouwel
Garnering:
60 gr hele witte amandelen
extra: oven

Bereiding

Doe de amandelen, suiker, citroenrasp en citroensap en 2 eiwitten in een steelpan op heel laag vuur. Roer net zo lang tot de massa zich goed gaat verbinden. Het mag niet te heet worden. Laat het goed afkoelen.

Verwarm de oven voor op 160°C (hetelucht 150°C).

Sla de rest van de eiwitten zeer stijf en klop ze door het beslag.

Leg de stukken ouwel op een ingevet bakblik en leg met behulp van twee lepels steeds bergjes beslag op de ouwel.

Bak ze 25 minuten in het midden van de voorverwarmde oven en laat ze op een rooster afkoelen.

Garneren met hele amandelen.

Amandelmoppen met pijnboompitten

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort Koekjes
Type Gebak

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 2 dozijn:

300 gram gemalen amandelen, 300 gram zeer fijne kristalsuiker; 3 eiwitten; 200 gram pijnboompitten

Bereiding

Eenhapskoekjes met knapperige pijnboompitten, een perfecte oplossing voor de aanval van trek in de middag.

Verwarm de oven voor tot 200 graden C/ gasstand 4.

Vermeng de gemalen amandelen met de suiker en 2 eiwitten tot een glad, plooibaar deeg.

Vorm er balletjes van, wentel ze door het overgebleven eiwit en daarna door de pijnboompitten/

Leg ze met steeds 4 cm tussenruimte op een bakpapier beklede bakplaat. Bakde koejes 5 tot 10 minuten tot ze stevig en goudbruin zijn.

:aat ze op een rooste afkoelen

Bewaarze 4 tot 5 dagen in een goed gesloten trommel.

VARIANTEN

* amandelmoppeen met citroen & pijnboompitten

maak het basisdeeg maar voer er de geraspte schil van 1 citroen (2 tot 3 theelepels) aan toe.

* amandelmoppen met chocolade & pijnboompitten

maak het basisdeeg maar voer er 75 gram pure chocoladedruppels aan toe

* amandelmoppen met kersen & walnoten

maak het basisdeeg maar voeg aan het amandelmengsel 50 gram fijngehakte rode bigarreaux toe.

vervang de pijnboompitten door fijngehakte walnoten.

American Cookies

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

- 1 kop pindanoten (gezouten en geroosterde)
- 1 kop chocoladedruppels (of plak chocolade in stukjes)
- 1 kop cassonade of 'kinnekessuiker'
- 1 kop bruine suiker
- 3 kopjes roggebloem
- 1 kop zachte boter
- 2 eetlepels ongesuikerde cacao
- 2 eieren



Bereiding

Meng alle ingrediënten goed door elkaar.

Rol het deeg uit in worsten en snij in plakjes.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg daarop de plakjes.

Laat 8 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 180°C en laat ze afkoelen.

Anzac koeken

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

100 gram havervlokken; 150 gram bloem; 100 gram lichtbruine basterdsuiker; 50 gram gemalen kokos; 115 gram boter; 2 eetlepels golden syrup; ½ theelepel zuiveringszout; 1 eetlepel warm water.

Voor 1½ dozijn

Bereiding

Deze werden voor het eerst op 25 april in Australie gebakken om de in de Eerste wereldoorlog van 1915 tot 1916 bij Gallipoli gevallen soldaten te herdenken. De koekjes zijn nu wereldwijd populair.

Verwarm de oven voor tot 175°C/gasstand 2-3. Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

Vermeng de havervlokken met bloem, basterdsuiker en kokos in een kom.

Smelt de boter met de golden syrup in een steelpaan op laag vuur. Roer het zuiveringszout met het warme water glad en roer het door het botermengsel. Giet het warme mengsel bij de droge ingredienten en vermeng alles.

Schep eetlepls deeg met steeds 5 cm tussenruimte op de bakplaten. Durk se met een vork iets platter.

Bak de koekjes 10 tot 12 ;minuten goudbruin.

Laat ze 5 minuten afkoelen. Bewaar de koekjes maximaal 5 dagen in een goed gesloten trommel.

ANZAC KOEKEN MET MACADAMIANOTEN

Maak het basisdeeg maar gebruik slechts de helft van het kokos en voeg 40 gram fijngehakte macedamianoten toe.

ANZAC KOEKEN MET KERSEN

Maak het basisdeeg maar voeg er 150 gram fijngehakte rode bigarreux aan toe.

ANZAC KOEKEN MET CHOCOLADE

Maak het basisdeeg maar voeg er 75 gram pure chocoladedruppels aan toe.

Aperitiefhapjes

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

2 vellen kant-en-klaar bladerdeeg (1 rond en 1 langwerpig)
ansjovis
Herve-kaas
scheutje room
dorure (eigeel met scheutje melk)
droge kruiden (maanzaad/herbes de provence...)



Bereiding

Het ronde vel kant-en-klaar bladerdeeg verdelen in 2 en vervolgens elke helft verdelen in 6 spiesjes
De punten van de spiesjes doreren.

Een ansjovisfilet op de brede uiteindes plaatsen.

Oprollen en met het puntje naar beneden op de bakplaat leggen.

De bovenkant nog een beetje doreren.

Overstrooien met maanzaad/herbes de provence of amandelen.

Het vierkante vel bladerdeeg nemen.

Hervekaas in stukken snijden, scheutje room aan toevoegen zodat je de kaas gemakkelijker kunt uitsnijden en mixen

De gemixte kaas over het vel uitstrijken, opensmeren, een kant van het vel openlaten dat je kunt doreren zodat je het nog kunt toekleven, peper en kruid erover uitstrooien, bv basilicum, peterselie, dragon of oregano.

Vel oprollen, mooi toerollen, in schijfjes snijden en die schijfjes op de bakplaat leggen, doreren en overstrooien met iets droogs als maanzaad, tijm, rozemarijn

Beide bakplaten in voorverwarmde oven van 180°, 15 min bakken.

Appel koekjes

Menugang -

Soort Koekjes

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron Charlotte's recepten

Sterren

Ingrediënten

- 240 gram bruine suiker
- 240 gram bloem
- 120 gram boter op kamertemperatuur
- 150 gram appel in kleine stukjes gesneden
- indien gewenst (als je niet weet wat te doen met de noten op je notenboom wanneer zowel de appeloogst als de notenoogst op hun piek zijn in de herfst) 125 gram fijngehakte walnoten
- 175 gram (lichte) rozijnen
- 1 ei
- 1/2 theelepel natriumbicarbonaat (maagzout)
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- indien nodig: 60 ml volle melk



Suikerglazuur voor garneren

- 15
- 14 gram boter (1 eetlepel)
- 1/2 theelepel vanille extract
- 2 1/2 eetlepel melk

Bereiding

- 1.Oven voorverwarmen op 200 graden.
- 2.Klop de boter en de suiker tot room. Voeg het ei toe en klop opnieuw tot room.
- 3.Meng in een andere kom de bloem, natriumbicarbonaat (maagzout), zout, kaneel, muskaatnoot, kruidnagel en het bakpoeder.
- 4.Roer de helft van het bloemmengsel in het roommengsel.
- 5.Voeg nu de appels, rozijnen en indien gewenst noten toe en roer onder elkaar.
- 6.Voeg dan de rest van het bloemmengsel toe en roer tot een homogeen koekjes deeg.
- 7.Schep het deeg met een eetlepel (1 eetlepel voor 1 appel koekje) op een beboterde en bebloemde bakplaat 4 cm van elkaar. Als het deeg niet van je lepel valt, voeg dan de melk bij het appel koekjes deeg , roer goed onder elkaar en probeer opnieuw.
- 8.Laat de appel koekjes 10 tot 12 minuten bakken in de oven.
- 9.Neem de koekjes uit de oven en plaats op een rooster.
- 10.Garneer indien gewenst met suikerglazuur wanneer de appel koekjes nog warm zijn.

Appel koekjes

Hoe suikerglazuur maken

Zeef de bloedsuiker en roer er de boter onder. Voeg vanille extract toe en net zoveel melk totdat je de glazuur nog goed kan smeren.

Smeer de suikerglazuur met een mes op de warme appel koekjes. Laat afkoelen en serveer bij de thee of een lekker kopje koffie.

Appel-amandel gebakje

Menugang Hapje
Keuken -
Bron Janet

Soort -
Type Gebak

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Ingrediënten

Voor 3 gebakjes:

3 taartbodempjes (kant-en-klaar)

1 appel in stukjes

1/4 dl. slagroom

3 theelepel suiker

beetje boter

paar rozijnen

wat fijngehakte amandelen (of andere nootjes)

pompoenpitten



Bereiding

Bereiding

In een pan wat boter laten smelten en de stukjes appel er in smoren. Ongeveer 2 of 3 eetlepels fijngehakte amandelen toevoegen en wat suiker. Nog wat rozijnen er over strooien. Ondertussen de slagroom met suiker opkloppen. Taartbodempje met slagroom bedekken en daarna het (afgekoelde) appel-mengsel erop scheppen. Nog wat pompoenpitten er over strooien.

Appelcake

Menugang -
Keuken -
Bron

Soort Cake
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor de vulling

300 g appels, geschild en in stukjes

sap en rasp van 1 limoen

3 eetlepels suiker

voor het beslag

150 g boter

150 g suiker

3 eieren

100 g bloem

60 g kokos

2 theelepels bakpoeder

boter voor invetten

Bereidingstijd 1 uur

Oven : 40 minuten

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Beboter een ovenschaal en bestuif licht met bloem. Verdeel de appels over de bodem van de ovenschaal. Bestrooi met limoensap en -rasp en suiker.

Klop de boter met de suiker licht en luchtig. Meng een voor een de eieren erdoor en vervolgens de bloem en de kokos. Giet het beslag over het fruit.

Zet de schaal 40 minuten in de oven tot de cake gaar en goudbruin is. Laat iets afkoelen en snijd de randjes voorzichtig los. Keer de appelcake om op een bord en serveer warm of koud.

Extra benodigd

Ovenschaal (Ø 23 cm)



Appelflap

Menugang Nagerecht

Keuken Belgisch

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

190 g bloem

3 g zout

20 g suiker

1 eidooier

30 g zachte boter

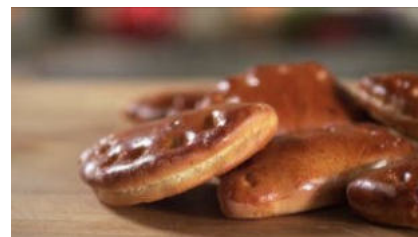
95 ml melk

15 g gist

Ingrediënten appelmoes:

2 appels

halve citroen



Bereiding

Neem een mengkom en voeg bloem, zout, suiker en eidooier toe.

Meng en kneed met deeghaak voor zo'n 10 minuten.

Los de gist op in de melk en voeg al knedend toe.

Als het deeg gekneet is kun je het opbollen en verdelen in 6 stukken van zo'n 60 g, bol die stukjes op en laat 10 min rusten en rijzen onder doek.

Ingrediënten appelmoes:

2 appels

halve citroen

Boter een kookpan in.

Neem 2 appels (Boskoop of Jonagold), schil ze, haal het klokhuis eruit en snijd ze in stukken.

Doe de stukje in de pot en voeg er een beetje citroensap (van een halve citroen) en een scheutje water aan toe. Laat zachtjes pruttelen onder boterpapier. Op die manier brandt de moes niet aan.

Als de appelmoes klaar is en weer afgekoeld, rol je de gerezen deegbolletjes uit met een deegrol tot ovalen die je mooi kunt omplooiën.

Leg op elk stukje deeg een lepel appelmoes.

Meng een eidooier met een scheutje melk en doreer de randen van de helft van helft ovaal stukje deeg.

Plak de stukken dicht, duw lichtjes aan en versier de randen.

Leg de flappen op de bakplaat, doreer de bovenkant van elke flap en laat een dik half uur rijzen

Bak de flappen kort af, zo'n 8 à 10 minuten op 180°C.

Appel-havermoutkoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

110 gr boter, op kamertemperatuur
175 gr honing
1 ei
1 theelepel vanille-extract
90 gr grofgemalen volkorenmeel
1/2 theelepel soda bicarbonaat (baksoda)
3/4 theelepel kaneelpoeder



Vorbereiding 10 minuten

Bereiding 40 minuten

Porties: 48

Bereiding

De oven voorverwarmen op 190°C/gasstand 5. Bakplaten invetten of bedekken met bakpapier.

In een grote kom boter, honing, ei en vanille tot een luchtige massa kloppen.

Volkorenmeel, soda bicarbonaat en kaneel toevoegen. Vervolgens havermout en appel toevoegen. Met een theelepel het beslag over de bakplaten verdelen, 1 theelepel per koekje.

Gedurende 8-10 minuten in de voorverwarmde oven bakken. Laat de koekjes gedurende 5 minuten op de bakplaat afkoelen, alvorens ze op een rooster volledig te laten afkoelen.

Appelplaatkoek met rozijnen, kaneel en amandelschaafsel

Menugang -

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron Charlotte's recepten

Sterren

Ingrediënten

1 pak Honig Mix voor Appeltaart

150 g zachte margarine

1 ei

2 eetlepels kaneel

40 g rozijnen

750 g zure appels (Goudreinet, Jonagold), in kleine stukjes

50 g suiker

3 eetlepels jam (naar keuze)

25 g amandelschaafsel



12 personen

Voorbereiden: 0

Bereiden: 1:20 minuten

Wachten : 0

Bereiding

Bereiden

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Doe de Mix voor Appeltaart, 150 g margarine en 2/3 van het ei in een beslagkom en meng dit alles met een mixer (kneedhaken) tot een glad deeg.

Haal het deeg uit de beslagkom en rol het deeg uit op een bakplaat tot een lap van ca. 30 bij 40 cm. Verdeel de kaneel en de rozijnen over de uitgerolde deeglap.

Meng de appelpartjes met de suiker. Verdeel de appelpartjes over de deeglap en bestrijk de partjes met de jam. Bestrooi het geheel vervolgens met het amandelschaafsel.

Bak de appelplaatkoek in de oven ca. 50 minuten totdat de taart goudbruin van kleur is.

Extra benodigd

Mixer, deegroller

Oven

Elektrische oven 160 °C, heteluchtoven 150 °C, gasoven stand 3.

Appel-zemelenmuffins

Menugang Hapje
Keuken Engels
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Soort: Deegproduct

Type: Muffins

Bron: GI-dieet

Ingrediënten

75 gram All-bran (van Kellogg's)

225 ml. magere melk

80 gram tarwebloem

65 gram zoetstof (suiker)

2 tl. bakpoeder

½ tl. rijsmiddel

¼ tl. zout

1 tl. piment

½ tl. kruidnagels

150 gram havermoutzemelen

100 gram rozijnen

1 grote appel

1 cholesterolarm (omega-3) ei licht geklust

2 tl. slaolie

100 gram appelmoes (ongezoet)



Bereiding

Bereiding

1. Meng de alle-bran en de magere melk in een kom en laat enkele minuten staan. 2. Meng in een grote kom de bloem, zoetstof, bakpoeder, rijsmiddel, zout en kruiden. Roer de havermoutzemelen, rozijnen en appel erdoor. 3. Meng in een kleine kom het ei, de olie en de appelmoes. Roer samen met het all-branmengels door de droge ingredienten. 4. Schep het mengels in een met olie bespoten bakvorm van 12 muffins. Bak 20 minuten op 175 c of totdat ze lichtbruin zijn. Voor 12 muffins

Arakkoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janeke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

125 gr boter of margarine
75 gr gebruikte afgekoelde boter
3 eidooiers
geraspte schil van 1 citroen
180 gr suiker
375 gr bloem
uitgelekte kersen zonder pit
(of marasquinkersen)
250 gr poedersuiker
2 el arak
extra: oven

Bereiding

Roer de boter met de gebruikte boter tot het schuimig is. Voeg dooiers, citroenrasp en suiker toe, klop het nogmaals goed door en schep er tot slot de bloem door. Vorm van het deeg kleine bolletjes, leg ze op een ingevette bakplaat en zet het 1 tot 2 uur op een koele plaats.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Druk in iedere kogel een kers en schuif de plaat in het midden van de oven. Bak de koekjes 10-15 minuten.

Roer de poedersuiker met 1 eetlepel heet water en de arak glad en bestrijk er de afgekoelde koekjes mee.

Arnhemse meisjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

300 gr diepvriesbladerdeeg
(of vers bladerdeeg)
grove suiker

extra: oven

Bereiding

Maak eventueel van boter, water en bloem een bladerdeeg zoals bij het basisrecept staat aangegeven. Zet het enige tijd koud weg.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Leg de ontdooide plakken bladerdeeg op elkaar en rol het deeg uit tot een dikte van bijna 1/2 cm. Maak een bakblik nat.

Snij ovaaltjes uit het deeg en druk de onder- en bovenkant in de grove suiker. Leg de koekjes op de plaat en bak ze 10-12 minuten in het midden van de oven. Meteen na het bakken met een mes van de plaat nemen en op een rooster laten afkoelen.

Baba-au-rhum

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Frans

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

voor 12 baba-vormpjes

Deeg:

voordeeg

100 g water

75 g bloem

12 g gist

175 g bloem

6 g suiker

25 ml gesuikerde gecondenseerde melk

3 eieren

75 g boter

6 g zout

Siroop:

500 g water

300 g suiker

30 cl oude rum (of naar smaak)

2 vanillestokjes

sap van citroen

Versiering:

luchtig geklopte slagroom zonder suiker

vers fruit naar keuze

Materiaal:

baba-vormpjes (tulband-vormpjes)

Bereiding

Bereiding siroop:

Doe het water en de suiker in een kookpot.

Splijt de vanillestokjes en doe bij het suikermengsel, voeg citroensap toe.

Laat even opkoken en voeg de rum toe.

Laat de siroop een uurtje trekken van het vuur weg.

Bereiding baba's:

Maak eerst een voordeegje. Los de gist op in het water en meng er de bloem onder.

Dek de kom af en laat gedurende een kwartiertje rijzen.

Neem een ruime kom een zeef hierin de resterende bloem, maak een kuiltje.

Giet hierin het voordeegje.



Baba-au-rhum

Voeg nu de suiker, de geconcentreerde melk, de malse boter in blokjes en het zout toe en zorg dat alles goed gemengd is.

Laat het deeg een halfuurtje rusten.

Beboter baba-vormpjes met zachte boter en vul ze met een spuitzak voor 2/3 met deeg.

Bak de baba's op 250°C gedurende 15 minuten.

Ontvorm de baba's terwijl ze nog warm zijn en leg ze meteen in de lauwe siroop.

Nadat het de eerste laag heeft opgenomen, overgiet u het nog enkele keren, tot het volledig doordrenkt is.

Serveer met wat siroop en een toefje ongesuikerde opgeklopte room.

TIP:

In een Italiaanse stemming ? In plaats van rum kan je ook limoncello gebruiken.

Koude gebakken baba's zijn eigenlijk redelijk hard. Je kan ze dus lang bewaren.

Krijg je onverwacht bezoek? Leg enkele baba's in de siroop en in een oogwenk heb je een lekkere traktatie in huis.

Het deeg van baba's is redelijk vloeibaar en elastisch. Je vult de vormpjes best met een spuitzak.

Baklavarolletjes (24 st)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's recepten pagina		Sterren	

Ingrediënten

90 gr walnoten
1 el bruine suiker
1 tl kaneel
20 gr boter
8 velletjes filodeeg
50 gr boter
siroop:
250 gr suiker
2 el honing
2 tl oranjebloesemwater
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 210°C (hetelucht 190°C). Vet een bakplaat in. Doe gehakte walnoten, suiker, kaneel en boter voor de vulling in een kleine kom en meng alles.

Neem 1 vel filodeeg en dek de rest af om uitdrogen te voorkomen. Leg het velletje op het werkblad, bestrijk het met gesmolten boter en vouw het dubbel. Snij het in drie repen en schep een volle tl vulling op het uiteinde. Rol het deeg op en vouw de randen naar binnen toe. Leg het rolletje op de bakplaat en bestrijk het met gesmolten boter. Herhaal dit met het rest van de deeg. Bak de rolletjes in 15 minuten goudbruin.

Meng intussen de suiker voor de siroop met de honing en 1,3 dl water in een pannetje. Verwarm dit al roerend op laag vuur. Zorg ervoor dat het mengsel niet gaat koken en roer tot de suiker is opgelost. Breng het mengsel aan de kook, temper het vuur en laat het 5 minuten sudderen. Neem de pan van het vuur en voeg het oranjebloesemwater toe.

Bestrijk de warme rolletjes op een rooster met de warme siroop en leg ze op een schaal

Bananencake

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

150 gr boter of margarine
geraspte schil van 1 citroen
150 gr suiker
2 eieren
300 g bloem
75 g maïzena
3 tl bakpoeder
4 el melk
4 bananen
40 g geschaafde amandelen
poedersuiker
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht 160°C).
Roer de boter schuimig en voeg citroenrasp, suiker en eieren toe. Vermeng de bloem met maïzena en bakpoeder en doe het samen met de melk bij de boter. Goed kloppen omdat het deeg luchtig moet zijn.
Doe de helft van het beslag in een ingevette springvorm.
Schil de bananen, snij er plakjes van en leg ze samen met de geschaafde amandelen op het beslag.
Giet het overige beslag erover en bak de cake 80-90 minuten.
Als de taart koud is met poedersuiker bestrooien.

Biscotti met chocoladeglazuur

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

225 g suiker
75 g zachte boter
4 eieren
1 theelepel vanille-essence
200 g bloem
1 pakje bakpoeder
250 g kleine stukjes pure chocolade (callets)
150 g pure chocolade voor het dompelen



Voor 30 stuks

Vorbereiding: 15 minuten

Bereidingstijd : 40 minuten

Wachttijd : 30 minuten

Bereiding

Vorbereiden

Klop in een kom de suiker met de boter met een elektrische handmixer. Voeg al kloppend een voor een de eieren toe. Klop er de vanille-essence door. Klop er de bloem en het bakpoeder door. Schep er dan de chocoladecallets door.

Leg op de siliconen bakmat of het bakpapier twee rechthoeken uitgerold deeg van 25 cm lang en 10 cm breed. Zet 30 minuten in de koelkast.

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bak de biscotti ca. 25 minuten in de oven. De bovenkant moet gescheurd zijn en een in het midden gestoken mes moet er schoon uitkomen. Neem de bakmat uit de oven en laat 10 minuten afkoelen.

Zet de oven op 150 °C.

Laat het nog warme koekjesdeeg op een snijplank glijden. Snijd het schuin in repen van 2 cm breed.

Leg de biscotti op hun zijanten en bak ze 5 tot 8 minuten aan elke kant in de oven. De bovenkant moet mooi goudbruin zijn. Neem de biscotti uit de oven en laat ze afkoelen op een draadrooster.

Laat de 150 g chocolade au bain-marie of in de magnetron smelten.

Dompel een uiteinde van de biscotti in de gesmolten chocolade. Laat op bakpapier koud worden. Eet de biscotti door ze in een kopje thee of koffie te dopen.

Extra benodigd

Handmixer, siliconen bakmat, bakpapier

40 minu

Bokkenpootjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

8 eiwitten
350 gr suiker
500 gr gemalen witte amandelen
geraspte schil van 1 citroen
1 tl kaneel
3 pakjes vanillesuiker
bittere chocolade
enkele vellen ouwel
extra:
oven
spuitzak

Bereiding

Sla de eiwitten met wat suiker stijf. Roer er afwisselend de overige ingrediënten door en doe het beslag in een spuitzak met een grote opening. Leg enkele velletjes ouwel op de bakplaat en spuit reepjes van 6 à 7 cm op de ouwel. Laat dit enkele uren drogen.

Bereiding:

Schuif de plaat in het midden van de op 160°C (hetelucht 150°C) voorverwarmde oven. Bak de koekjes 15-20 minuten, ze mogen niet bruin worden. Laat ze op een rooster afkoelen.

Smelt de bittere chocolade au-bain-marie en strijk steeds een beetje op de achterkant van een koekje.

Plak er een tweede tegenaan (met de rug tegen elkaar). Doop de beide punten van elk bokkepootje in de chocolade en laat ze goed hard worden.

Boterkoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

225 gram boter; 150 gram zeer fine kirstalsuiker; 1½ theelepel vanille-essence; 1/4 theelepel zout; 300 gram bloem.

Voor 2 ½ dozijn

Bereiding

Eenvoudig, luxueus en rijk aan boter - gebruik hiervoor uitsluitend ingrediënten van de beste kwaliteit.

Klop de boter, suiker en vanille glad en romig maar niet luchtig.

Voeg het zout en de bloem toe en meng alles tot een glad deeg. Vorm een rol van 4 cm doorsnee van het deeg, wikkel hem in aluminiumfolie en laat hem 2 uur in de koelkast opstijven.

Verwarm de oven voor tot 175°C/gasstand 2-3

Snij de rol in 6 cm dikke plakjes. Leg ze met steeds 4 cm tussenruimte op bakplaten met een antiaanbaklaag of met bakpapier.

Bak de koekjes 12 tot 14 minuten.

Laat ze op een rooster afkoelen en bewaar ze maximaal 5 dagen in een goed gesloten trommel.

AMANDELBOTERKOEKJES

Maak het basisdeeg maar vervang de vanille-essence door amandelessence

BOTERKOEKJES MET CITROEN & KANEEL

Maak het basisdeeg maar gebruik slechts de helft van de vanille-essence. Voer de geraspte schil van 1 citroen (2 tot 3 theelepels) en 1 theelepel kaneel toe.

GEMBERBOTERKOEKJES

Maak het basisdeeg maar vervang de helft van de vanille-essence door 1 theelepel gemberpoeder.

Voeg als de bloem is toegevoegd 3 eetlepels fijngehakte gekristalliseerde gember toe.

Bretoense-pannenkoeken

Menugang	Nagerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

Pannenkoekenbeslag (voor 10 à 12 pannenkoeken):

- 125 g tarwebloem
- 125 g boekweitbloem
- 12 g verse gist
- 2 eieren
- snuifje zout
- 5 dl melk
- 1 kaasje petit gervais



Vulling:

- Gerookte zalm
- Geraspte kaas
- Verse bieslook
- Verse peterselie
- Of garnituur naar keuze

Materiaal:

koekenpan

Bereiding

Meng tarwebloem en boekweitbloem in een kom. Maak hierin een kuiltje.

Strooi op de rand van de bloem een snuifje zout.

Klop eieren los en giet het in het kuiltje.

Los de gist op in wat lauwe melk en giet samen met de overige melk in kuiltje

Voeg het kaasje toe en roer met garde tot een glad deeg.

Laat het mengsel een halfuurtje rusten alvorens je begint te bakken.

Verwarm de koekenpan en giet er een soeplepel beslag in.

Voeg hieraan geraspte kaas en gehakte bieslook toe.

Draai de pannenkoeken om en bak ze aan beide zijden goudbruin. Dien op met wat gerookte zalm en versier met peterseliepluksels

TIP:

Bretoense pannenkoeken kan je naar hartelust combineren met allerlei hartige ingrediënten. Laat je fantasie de vrije loop en creëer je eigen Bretoense pannenkoek.

Bretonse koekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

250 g bloem
150 g suiker
½ zakje bakpoeder
60 g gezouten boter, in stukjes
1 ei
2 eetlepels melk



40 koekjes
10 min voorbereiden
20 min bereiden
1 uur wachten

Bereiding

Vorbereiden

Roer in een grote kom de bloem, de suiker en het bakpoeder door elkaar. Voeg de in stukjes gesneden boter, het ei en de melk toe. Kneed alle ingrediënten met je handen tot een glad en stevig deeg (het mag niet aan je handen vastplakken).

Maak een bal van het deeg, wikkel deze in plasticfolie en leg 1 uur in de koelkast.

Bereiden

Verwarm de oven voor op 160 °C. Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 5 mm dik en steek er koekjes uit met een steekvormpje.

Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze met wat in melk opgelost eigeel. Maak met een vork strepen op de koekjes.

Zet 10 à 15 minuten in de oven tot de koekjes licht goudbruin geworden zijn.

Extra benodigd

Plasticfolie, bakpapier, steekvormpje

Briochebrood

Menugang Brood

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Brood/broodjes

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

200 gr bloem

1 volledig ei

2 eidooiers

Zout

15 gr honing

35 ml water

10 ml melk

15 gr gist

140 gr boter



Bereiding

Doe de bloem in een kom, meng daar het ei en de dooiers bij, voeg snuifje zout en honing toe.

Lost de gist op in het mengsel van water en melk.

Snijd de boter in stukjes en voeg toe.

Meng alles.

Boter een vorm in en verstuif daarin een beetje bloem.

Laat het deeg in de koelkast opharden.

Verwarm de oven ondertussen voor op 30°C.

Haal het deeg uit de koelkast en snijd in stukjes die je een beetje opbolt en vervolgens in de vorm legt.

Laat het deeg rijzen in de oven.

Doreer vervolgens met een mengsel van eigeel en melk.

Bak 35 minuten af in een oven op 190°C.

Laat afkoelen op grill.

Brugse Kletsoppen

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

25 gr zachte boter
100 gr cassonade
25 gr amandelpoeder
50 gr bloem
snuifje zout
kaneel
water



Bereiding

Meng de boter, de cassonade, het amandelpoeder, de bloem, het zout en het kaneel en voeg telkens een beetje water toe tot je een homogeen, stevig deeg bekomt.

Verwarm de oven voor op 160°.

Leg een anti-kleefmatje op de bakplaat, neem een kleine lepel deeg en strijk uit tot een dunne cirkel.

Als je alle deeg hebt uitgestreken, bak je de kletsoppen zo'n 6min in de oven.

Als ze nog warm zijn, kun je ze nog een ronde of halfronde vorm geven door ze op te rollen of op flessen te leggen.

Ze kunnen eventueel gevuld worden met opgeklopt slagroom waarin een scheut cognac zit.

Carrot cake

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

350 g geraspte wortelen
1 theelepel geraspte gember
1 theelepel zeste van citroen
200 ml arachideolie
3 eieren
200 g bloem
150 g amandelpoeder
200 g suiker
snuifje zout

eventueel voor topping:

4 lepels platte kaas
4 lepels roomkaas
citroenrasp
scheutje honing

Bereiding

Zet alle ingrediënten klaar op voorhand.

Meng de wortelen, de gemberrasp en de zeste van citroen.

Meng de bloem en het amandelpoeder.

Begin met het opkloppen van de drie eitjes, voeg er al roerend de suiker en de arachideolie aan toe.

Als dat goed gemengd is, voeg je er het mengsel van wortel, gember en citroen aan toe, en een snuifje zout.

Voeg er als laatste het mengsel van bloem en amandelpoeder aan toe, meng goed.

Giet het deeg in een bakvorm en bak 45 min af in een oven van 180°C.

Maak ondertussen de topping door al die ingrediënten door elkaar te mengen.

Laat de cake afkoelen en snij vervolgens in twee of meer delen, vul met de topping en werk het geheel ook af met de topping door de zijkanten en de bovenkant ermee te bekleden.

Spuut de laatste restjes topping erop met de spuitzak voor een mooie afwerking



Chinese zoetzure saus

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

5 el keukenstroop
4 el azijn
1 el ketjap
1 dl water
1 klein blikje ananas
2 el maïzena
2 el water
5 bolletjes gember

Bereiding

Bereiding:

Smelt op een zacht vuurtje de stroop en voeg de azijn, ketjap, water en het sap van het blikje ananas toe.

Voeg 2 el water toe aan de maïzena, roer dit glad en voeg het toe aan de saus.

Breng de saus aan de kook.

Voeg de fijngesneden gember en ananastukjes (van 2 ananasschijven) toe.

Lekker bij allerlei oriëntaalse gerechten.

Chocolade lebkuchen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

325 gr suiker
4 eieren
75 gr fijngehakte sukade
75 gr gesneden oranjesnippers
100 gr gemalen witte amandelen
15 gehakte pistachenoten
geraspte schil van 1 citroen
240 gr bloem
1 tl speculaaskruiden
70 gr cacao
ronde stukjes ouwel
bittere chocolade of couverture
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).
Roer de eieren met suiker schuimig, doe er gehakte sukade, gesneden oranjesnippers, amandelen, pistachenoten, kruiden en citroensap door.
Vermeng bloem en cacao en klop het door het beslag. Leg op elk ouwel rondje een lepel beslag en bak de koekjes 25-30 minuten.
Laat ze op een rooster afkoelen en bestrijk ze met au-bain-marie gesmolten chocolade of couverture.

Chocoladebroodje-met-bananencompote

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

1 vierkant vel kant-en-klaar bladerdeeg van 40 x 40 cm
pure chocolade

Bananencompote:

1 banaan
snuifje suiker
1 cl honing
sap van halve citroen

Materiaal:

bakplaat
bakpapier
borsteltje

Bereiding

Bereiding bananencompote:

Neem een kommetje en prak met een vork de banaan. Voeg snuifje suiker, de honing en het citroensap toe en meng.

Bereiding chocoladebroodjes:

Snij het bladerdeeg in rechthoekjes van 12 x 8 cm.

Leg op $\frac{1}{4}$ van de helft van de deeglapjes een stuk chocolade. Lepel wat bananencompote op de chocolade.

Bestrijk het bladerdeeg even in met wat water om een betere hechting te krijgen.

Rol de bladerdeegstukjes op en duw de zijkanten goed aan.

Schik ze op de bakplaat.

Bestrijk met wat losgeklopt ei met een scheutje melk.

Laat de chocoladebroodjes bij voorkeur een halfuurtje rusten.

Bak af in een voorverwarmde oven op 190°C gedurende 15 à 20 minuten.

TIP:

Geen fan van banaan? Probeer dan eens de combinatie van peer met geroosterde amandelen en chocolade.



Chocoladecake

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

200 gr poedersuiker
6 eieren
50 gr bittere chocolade (reep)
2 el melk
1 el cacao
100 gr walnoten
80 g paneermeel
2 el geraspte kokos
glazuur: 100 gr poedersuiker
1-2 el heet water
15 gr cacao
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht 160°C).
Scheid eiwit en dooiers. Sla de dooiers met de poedersuiker schuimig.
Rasp de chocolade, doe het in de melk en laat het op zéér laag vuur smelten.
Klop het, nadat het wat afgekoeld is, met de cacao door het eigeel.
Hak de walnoten, vermeng ze met paneermeel en doe dit bij het chocolademengsel.
Sla de eiwitten stijf en schep ze voorzichtig door het beslag. Giet het in een ingevette en met iets paneermeel bestrooide cakevorm en bak de cake 40-50 minuten. Nadat de cake afgekoeld is met chocoladeglazuur bestrijken en bestrooien met geraspte kokos.

Chocoladekoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

200 basterdsuiker
225 gr bruine suiker
2 eieren
2 tl vanille-extract
375 gr bloem
1 tl baksoda
2 tl heet water
1/2 tl zout
350 gr pure chocolade (grof gehakt)
125 gr fijngehakte walnoten



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius (Gasoven stand 4).
Meng de boter, basterdsuiker en bruine suiker tot een gladde massa. Klop de eieren er een voor een doorheen en roer vervolgens het vanille-extract erdoor. Los het bakpoeder op in het hete water en voeg dit samen met het zout aan het beslag toe. Roer de bloem, chocolade stukjes en walnoten erdoor. Schep met een lepel bergjes deeg op een bakplaat (hoeft niet ingevet te worden).
Bak de koekjes in ongeveer 10 minuten of totdat de buitenkant mooi bruin is.

Chocoladekrakelingen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

250 gr bloem
180 gr boter of margarine
150 gr suiker
1 ei
geraspte schil van 1/2 citroen
30 gr gemalen witte amandelen
1/2 el rum
2 el cacao
250 gr poedersuiker
2 tl cacao
4-5 el rum
extra: oven

Bereiding

Doe de bloem in een diepe kom en voeg gesneden boter, suiker, ei, citroenrasp, amandelen, rum en cacao toe. Kneed er een soepel deeg van.

Leg het 1 uur in de koelkast om op te stijven.

Bereiding:

Warm de oven voor op 175°C (hetelucht 160°C).

Maak van het deeg rolletjes van 1/2 cm doorsnee en 12 tot 15 cm lang.

Vet een bakblik in en leg de rollen er in de vorm van een krakeling op.

Druk de punten voorzichtig aan. Bak ze 10-12 minuten in het midden van de oven en laat ze op een rooster afkoelen.

Maak een glazuur van poedersuiker, rum en cacao en strijk het over de koekjes.

Chocolademousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

200 ml eiwit (+/- 6 eieren)

6 eetlepels witte suiker

120 g chocolade (melkchocolade of pure chocolade; neem je witte chocolade die zoeter is, gebruik je best wat minder suiker)



Bereiding

Ontvet een mengkom met azijn en voeg het eiwit en de suiker toe.

Klop op tot schuim.

Laat de chocolade smelten in de microgolfoven.

Meng de chocolade en het schuim in twee keer.

Maar zorg ervoor dat de chocolade niet warmer is dan lichaamstemperatuur als je deze mengt met de opgeklopte eiwitten.

Giet het mengsel vervolgens in een kom, werk af met cacaopoeder en laat opstijven in de koelkast.

Chocoladetaart

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Hartige taart

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

Chocoladebiscuit:

6 eieren

180 g suiker

115 g bloem

40 g maïzena

25 g cacao (ongezoet)



Snel klaar chocolademousse:

5 dl slagroom

50 g poedersuiker

130 g gesmolten pure chocolade

Ganache:

200 ml slagroom

50 g suiker

5 g glucose/honing

125 g pure chocolade

50 g boter

Sauceer-vloeistof:

kop koffie

scheut bruine rum

Materiaal:

inox ring (doorsnede ongeveer 18 cm) of een biscuit bakvorm

bakplaat

groot zaagmes

groot paletmes

borsteltje

Bereiding

Bereiding chocoladebiscuit:

Klop eieren en suiker luchtig op tot een luchtige witte massa.

Zeef de bloem, maïzena en cacaopoeder samen en onder het beslag. Spatelen zodat de bloem mooi is ondergemengd.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Zet hierop een inox ring (doorsnede ongeveer 18 cm) zonder bodem. Je hoeft de ring zelfs niet in te boteren.

Heb je geen inox-ring, dan kan je de chocoladebiscuit uiteraard ook bakken in een gewone biscuitvorm. In dit geval moet je de vorm wel inboteren en lichtjes met bloem bestuiven.

Bak de biscuit 25 minuten op 180°C. Test de gaartijd door met een satéstokje in de biscuit te steken. Als er niets meer aan het stokje blijft plakken, is de biscuit gaar.

Chocoladetaart

Snij met een mesje de biscuit los en laat hem afkoelen op een rooster waarop je een handdoek legt. Was intussen de inox-ring af, want die hebben we opnieuw nodig.

Bereiding ganache:

Hak de chocolade in stukjes.

Neem een kookpot en breng de room, honing en suiker aan de kook.

Voeg de gehakte chocolade toe en meng tot een gladde massa. Roer er daarna de boter door. Zet even opzij.

Snij de afgekoelde biscuit overlans door en leg beide helften open.

Meng de koude koffie met de rum.

Leg een vel bakpapier ter grootte van de biscuit op een platte schotel. Zet hierop de inox ring.

Leg de bovenkant van de biscuit als eerste in de inox ring. Dep de halve biscuit met het sauceermengsel.

Dep ook de andere kant van de biscuit met het sauceermengsel. Zet even opzij en maak eerst de snelklaar chocomousse.

Bereiding snel klaar chocomousse:

Klop de slagroom met de poedersuiker halflopend.

Voeg de lauwe gesmolten chocolade toe. Klop verder tot de mousse halfvast wordt. Vul meteen een spuitzak en breng een royale laag chocolade mousse aan.

Leg hierop de andere biscuit-helft met de gesauceerde kant op de mousse.

Druk wat aan zodat de biscuit overal mooi gelijk is.

Zet de biscuit met ring een uurtje of twee in de koelkast. De biscuit moet in ieder geval goed koud zijn.

Neem intussen een roostertje dat je over een opvangbakje zet.

Haal de taart uit de koelkast. Zet de taart op een omgedraaid potje en verwijder de ring door hem licht op te warmen met een crème-brulée brander of een haardroger. De ring zal nu mooi van de taart schuiven.

Zet de taart op het roostertje en warm de ganache lichtjes op tot lichaamstemperatuur. Overgiet de taart met de ganache. Laat even uitdruipen.

Zet de taart met behulp van een groot paletmes rechtstreeks op een presentatieschotel.

Eventueel kan je een versiering aanbrengen met witte chocolade. Vul een papieren hoorntje met witte chocolade en laat je fantasie en je vaste hand dan maar werken.

Zet de chocolade-taart op een koele plaats. Maar liefst niet in koelkast om condensvorming te vermijden.

Chocoladetaartjes (45 stuks)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

150 gr bloem
75 gr boter
60 gr basterdsuiker
2 eidooiers
1-2 el water
250 gr pure chocola
2,5 dl room
1 el sinaasappellikeur
oranjesnippers
cacaopoeder
extra: oven
2 12 gat's muffinvormen

Bereiding

Vet de muffinvormen in. Zeef de bloem in een kom. Meng met de vingertoppen de brokjes boter door de bloem tot het geheel op broodkruimels lijkt. Roer de suiker erdoor. Maak een kuiltje in het midden en voeg de eidooiers en maximaal 2 eetlepels water toe. Roer het deeg met een mes tot een korrelig deeg. Rol een bal van het deeg en leg het afgedekt 20 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C). Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier en steek er rondjes van 5 cm uit. Leg ze in de vormen. Bak de rondjes in 10 minuten lichtbruin. Neem ze uit de vorm en laat ze afkoelen.

Doe de gerapte chocolade in een vuurvaste kom. Breng de room in een pan aan de kook. Giet de room over de chocolade. Roeren tot de chocolade is gesmolten. Roer de likeur erdoor. Laat de chocolade onder af en toe roeren dik worden. Schep het chocolademengsel in een spuitzak en vul de taartjes met het mengsel. Bestrooi de taartjes met cacaopoeder en versier ze met de oranjesnippers.

Choco-pindakoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

125 gr boter
1/2 kop suiker
1/4 kop bruine basterdsuiker
1 ei
1 kop zelfrijzend bakmeel
75 gr bloem
3/4 kop ongezouten geroosterde pinda's
3/4 kop stukjes pure chocolade
extra: oven
Conversiepagina kop naar gram

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C). 2 bakplaten van 32 x 28 cm met bakpapier bekleden. Boter en suiker tot een luchtige massa kloppen. Ei erdoor kloppen. Het mengsel in een grote kom doen. Gezeefd bakmeel, bloem, pinda's en chocolade toevoegen. Met een grote metalen lepel de ingrediënten door elkaar roeren. Mengsel lichtjes tot een soepel deeg kneden. Van telkens 1 afgestreken el deeg balletjes vormen. Op de bakplaat leggen, met voldoende tussenruimte. Balletjes met de vingers enigszins platdrukken. Koekjes in 15-20 minuten goudbruin bakken en dan uit de oven halen. 5 minuten laten staan en dan op een rooster volledig laten afkoelen.

Cigarettes-russes

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

(maak het deeg een dag vooraf)

2 eiwitten
100 g poedersuiker
40 g bloem
30 g boter
snuifje zout

Materiaal:

bakplaat
potlood
paletmesje

Bereiding

Meng de eiwitten met de poedersuiker (niet opkloppen).

Meng er de bloem en zout bij en roer dit door het eiwit-suikermengsel.

Smelt de boter en doe bij het beslag. Laat dit dunne beslag een nacht rusten uit de koelkast.

Verwarm de oven tot 180-190 °C.

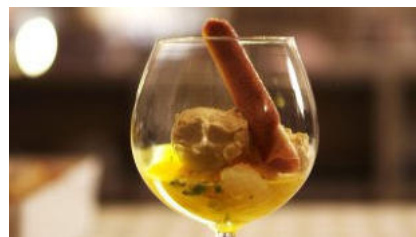
Beboter een (zwarte) bakplaat of gebruik een bakplaat met antikleeflaag.

Neem een eetlepel beslag en maak hier met de bolle achterkant van een lepel dunne ronde cirkels (8 à 10 cm mee). Laat genoeg ruimte en maak er 2 of 3 tegelijk. Schuif de bakplaat in de oven. Wacht 5 à 7 minuten.

Haal de koekjes één voor één uit de oven als de randjes bruin beginnen te kleuren. Gebruik hiervoor een paletmesje

Rol de koekjes terwijl ze nog heet zijn onmiddellijk om iets ronds (een inox buisje of een potlood) en duw de naad goed vast op tafel. De koekjes worden meteen hard. Snel zijn is dus de boodschap.

Tijd om het volgende koekje uit de oven te pakken en op te rollen.



Citroen tulband

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

100 gr boter of margarine

300 gr suiker

5 eieren

6 eidooiers

200 gr bloem

100 gr maïzena

1 tl bakpoeder

citroenglazuur:

150 gr poedersuiker

2-3 el citroensap

extra: oven, tulbandvorm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Roer de boter met de suiker schuimig en voeg eieren en eidooiers toe.

Vermeng de bloem met maïzena en bakpoeder en maak er samen met de andere ingrediënten een glad deeg van.

Vet de tulbandvorm zorgvuldig in, strooi er paneermeel in en laat het deeg er langzaam inlopen. Bak de tulband 40-50 minuten.

Pas met citroenglazuur bestrijken als de tulband helemaal afgekoeld is.

Citroencake zonder suiker

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

2 citroenen

gember

250 ml eieren (zo'n 5 eieren)

20 g suikervervanger

zaadjes (sesam-, maan-, lijn- of maanzaadjes)

150 g bloem

150 g amandelpoeder

100 g zachte boter



Bereiding

Was de twee citroenen en laat die zo'n 10 min koken in water waar je het stuk gember aan hebt bijgevoegd, tot ze echt zacht zijn.

Neem een mengkom, voeg de eieren en de suikervervanger toe en klop op tot licht schuim.

Neem de gekookte citroenen, snijd de twee uiteindes eraf, snijd ze doormidden, ontpit ze en mix ze fijn.

Voeg de bloem en het amandelpoeder bij de opgeklopte eieren en voeg er vervolgens het citroenmengsel aan toe.

Voeg tenslotte de boter toe.

Meng alles nog eens goed.

Boter je cakevorm in en voeg er nog een beetje bloem en de zaadjes aan toe, vul vervolgens met het deeg.

Laat 25 min afbakken in een voorverwarmde oven op 180°C.

Confituurrol

Menugang Nagerecht

Keuken Belgisch

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

Voor 6 personen:

210 g eieren

100 g suiker

50 g bloem

50 g maïzena

25 g boter

poedersuiker

(eventueel wat zure room als extra vulling)



Versiering:

geroosterde amandelen

aardbeienconfituur

Materiaal:

bakplaat 25 x 30 cm

bakpapier

beslagmes

Bereiding

Sla de eieren los en voeg de suiker er bij.

Klop de eiermassa luchtig.

Voeg de gezeefde bloem en maïzena toe en spatel voorzichtig onder het mengsel.

Smelt de boter en meng die er voorzichtig onder.

Bedek een bakplaat met een vel bakpapier. Kleef het papier aan de bakplaat met een likje van het beslag in elke hoek van de plaat.

Verwarm de oven op 230°C.

Verdeel het beslag met een beslagmes over de bakplaat.

Bak kort af in 7 minuten.

Bestrooi meteen met wat poedersuiker en laat omgekeerd afkoelen op een rooster waarop een handdoek ligt.

Maak het bakpapier los van de biscuitplak en leg op een proper vel bakpapier.

Warm aardbeienconfituur op met een scheutje water, breng aan de kook.

Doe geschaafde amandelen op een vuurvaste schotel en rooster goudbruin in de oven.

Strijk met een borstel de warme confituur royaal op de plak. Wie wil kan er bovendien wat zure room bovenop strijken. Dat zorgt voor een frissere toets.

Rol de biscuit op. Span de rol wat aan en laat even rusten met de naad naar onder.

Abricoteer ook de volledige buitenkant van de rol en wentel meteen in de geroosterde amandelsnippers.

Snij de eindjes recht.

Confituurrol

TIP:

Je kan de jamrol ook omhullen met gehakte pistache- of hazelnootjes. Of maak je eigen creatie met abrikozenconfituur of boterroom.

Je kan de suiker vooraf even in de oven opwarmen zodat deze lauw-warm is. Dit zal er voor zorgen dat het biscuitbeslag extra luchtig en licht wordt.

Crème-brûlée

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Frans

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

375 ml melk

375 ml room

100 g suiker

1 vanillestok

8 eidooiers

lepel Bruine suiker

lepel Witte suiker



Bereiding

Voeg room, melk en 100 g suiker samen.

Splijt het vanillestokje, schraap het binnenste eruit en gooi bij in de pot.

Voeg het roommengsel al roerend bij de eidooiers en giet even door een zeef om brokjes eruit te halen.

Zet je schaalpjes al in de oven en giet daar je mengsel in de schaalpjes.

Laat garen in de oven, 45 minuten op 90°C.

Als ze genoeg opgesteven zijn, haal je ze uit de oven en laat je ze afkoelen.

Afgekoeld moeten ze in de ijskast.

Vlak voor je ze opdient, leg je er een dun laagje suiker (mengsel van bruine en witte suiker) op dat je karameliseert of afbrandt met een crème brûlée brander.

Tip: serveer meteen na het afbranden, als je ze te lang laat staan zal de suiker zacht worden.

Crèmerolletjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

1 citroen
7,5 dl melk
125 gr griesmeel
40 gr rijstemeel
60 gr basterdsuiker
2 eieren
1 tl vanille-essence
14 bladen filodeeg
6 el boter
2 el olie
1 el poedersuiker
1/2 tl kaneel
extra: oven

Bereiding

Drie repen citroenschil van elk 5 cm lengte snijden en met melk in een pan doen. Al roerend bijna aan de kook brengen, dan op een lage pit ± 10 minuten afgedekt laten sudderen. Van het vuur nemen en 10 minuten laten afkoelen. De citroenschillen verwijderen. Met de mixer griesmeel, rijstemeel, suiker en lichtgeklopte eieren op de laagste stand in 2 minuten gladroeren. Al roerend langzaam melk toevoegen. Het mengsel weer in de pan doen. Op matig vuur 10 minuten roeren tot het kookt en dik wordt. Van het vuur nemen en de vanille-essence toevoegen. De crème afgedekt laten afkoelen.

De oven voorverwarmen op 180°C (hetelucht 160°C). De lagen deeg op elkaar leggen, in de breedte in drie even grote stukken snijden. Gesmolten boter en olie mengen. 1 Deegblad ermee bestrijken, met een volgend blad bedekken. Een smalle kant van het deegstapeltje met vet bestrijken. Ongeveer 2 cm van de rand van de andere smalle kant 2 el crème op het deegblad leggen. Deeg over de vulling heen leggen, de kanten naar binnen vouwen en oprollen. Herhalen tot het deeg op is. De rollen op 2 cm afstand van elkaar op een ingevet bakplaat leggen. Met het botermengsel bestrijken. 30 Minuten bakken tot het deeg gerezen en goudbruin is. De crèmerolletjes met poedersuiker en kaneel bestrooien. Warm serveren.

Crêpe-suzette

Menugang Nagerecht

Keuken Frans

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

Flensjesdeeg:

200 g bloem

150 g eieren (3)

500 ml melk

1 eetlepel arachideolie

snuifje zout

20 g vanillesuiker

boter om te bakken



Sinaasappelsaus:

100 g suiker

30 g boter

sap van halve citroen

sap 3 sinaasappels

sinaasappel zestes

scheut Grand Marnier

scheut Cognac

Materiaal:

koekenpan

dunschiller

fruitpers

Bereiding

Bereiding flensjes:

Doe de bloem in een hoge kom en maak een kuiltje, strooi het zout op de rand.

Roer de eieren en de vanillesuiker los en giet in het bloemkuiltje.

Giet er voorzichtig de melk bij.

Meng met een garde en roer tot een beslag zonder klonters.

Laat het beslag een halfuurtje rusten.

Voeg er, net voor je gaat bakken, de olie bij.

Bak de flensjes dun in een warme koekenpan en laat ze afkoelen op een rooster. Gebruik wanneer nodig een klontje boter om de flensjes te bakken.

Bereiding sinaasappelsaus:

Was de sinaasappels. Verwijder met een dunschiller de sinaasappelschil van één sinaasappel. Enkel de schil, niet het witte vel. Snij de schillen in dunne sliertjes (julienne). Zo bekom je zogenaamde zestes.

Blancheer de zestes gedurende 1 minuut. Giet af en verfris met koud stromend water. Herhaal dit nog een tweede keer.

Crêpe-suzette

Pers citroen en sinaasappelen.

Laat de boter smelten, voeg er de suiker aan toe.
Laat inkoken tot de suiker bijna begint te karameliseren.

Blus het mengsel met het sinaas- en citroensap en laat even indikken tot een licht gebonden saus. Neem van het vuur.

Breng op smaak met een geut Grand Marnier en Cognac.

Voeg de zestes van sinaasappel toe en laat bij voorkeur een uurtje trekken.
Warm de sinaasappelsaus op, wentel de flensjes er in tot ze warm zijn en vouw in vieren.
Serveer eventueel met een bolletje vanilleijs en toef slagroom, dat heet dan een Comédie Française.

TIP:
Zorg steeds dat je pan warm genoeg is bij het bakken.

Door de zestes van sinaasappelschil te blancheren verdwijnt de bitterheid van de schil, en dat is gewoonweg smakelijker.

Cupcakes

Menugang Nagerecht

Keuken -

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

250 g boter

200 g suiker

50 g honing

250 g eieren

250 g bloem

vanillestok

snuifje bakpoeder



Versiering:

suikerpasta (ook gekend als rolfondant)

ook marsepein is mogelijk, gebruik je fantasie

Materiaal:

papieren cupjes

spuitzak

effen spuitmondje (doorsnede 10 mm)

bakplaat

Bereiding

Roer de boter tot een crème.

Roer de suiker onder de boter en klop luchtig.

Voeg de eieren één voor één toe meng ze telkens goed onder de massa.

Zeef de bloem samen met het bakpoeder en spatel het onder het beslag zonder het al te lang te mengen.

Je kan ook altijd een deel eieren en een deel bloem alternerend bij het boter/suikermengsel mengen.

Zet papieren cupjes open. Je kan er twee in elkaar zetten zodat ze niet meteen 'openvallen'. Of je kan papieren cupjes in een zogenaamde metalen of siliconen muffinvorm plaatsen.

Vul een spuitzak met het cakebeslag en spuit de cups voor 2/3 vol.

Bak de cups in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 20 minuten. Check met een houten saté-stokje of breipriem of de cakejes voldoende gebakken zijn. Als er geen deeg meer aan blijft plakken zijn ze gaar.

Zet ze nadien op een rooster en laat afkoelen.

Er zijn honderden manieren om je cupcakes af te werken. Versier de cupcakes naar hartelust met marsepein of rolfondant.

Tip:

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn.

Voeg de eieren steeds één voor één toe. Zo kan de boter het vocht geleidelijk opnemen. Zoniet bestaat gevaar voor schiften.

Cupcakes

In de handel kan je kant-en-klaar suikerpasta of rolfondant kopen. Soms wit, maar meestal ook al in diverse kleuren. Wil je zelf suikerpasta maken, dan kan dat. Dit recept voor suikerpasta zorgt er voor dat de pasta na verloop van tijd zal verharden. Maar je hebt natuurlijk ruimschoots de tijd om je cupcakes naar hartelust te versieren.

Recept suikerpasta (of rolfondant):

1 kg poedersuiker
10 gelatineblaadjes
100 ml water
100 g witte chocolade

Smelt de chocolade op lage stand in de microgolf, voeg de geweekte gelatine en de rest van het water toe. Roer en werk er tenslotte de bloedsuiker onder. Kneed de pasta tot een glad geheel en bewaar in plasticfolie tot gebruik. De witte pasta kan je zelf één of meerdere kleurtjes geven met voedingskleurstof.

Deldense moppen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

- 20 gram kaneel
- 5 gram kruidnagel
- 5 gram foelie
- 1.5 gram gember
- 1 gram kardemom
- 1 gram koriander
- 1 gram anijszaad
- 1 gram nootmuskaat



Indien u geen fijn wegende weegschaal heeft, dan meet u de kruiden af als volgt:

- 4 theelepels kaneel
- 1 theelepel kruidnagel
- 1 theelepel foelie
- 1/3 theelepel gember
- 1/5 theelepel kardemom
- 1/5 theelepel koriander
- 1/5 theelepel anijszaad
- 1/5 theelepel nootmuskaat

Deldense moppen koekjesdeeg

- 200 gr gezifte bloem
- 150 gram boter
- 65 gram amandelschilfers (of zelf fijngestampte amandelen zonder vlies)
- 60 gram lichtbruine basterdsuiker
- 65 gram griessuiker
- 2 theelepels speculaas kruiden (zie hoger)
- 1/4 theelepel natriumbicarbonaat (maagzout, baksoda)
- 1/4 theelepel amandel extract
- snuifje zout

Bereiding

Deldense Moppen of Twentse moppen zijn lekkere grootmoeder's boter koekjes.

Gesnipperde amandelen geven deze koekjes een ietwat grof uiterlijk.

Een onweerstaanbaar lekker koekjes recept als je zowel van amandelen als speculaas houdt.

Het speculaas kruiden-mengsel voor Deldense moppen bevat overwegend kaneel, kruidnagel en foelie.

1.Oven voorverwarmen op 160 graden.

2.Meng de bloem met het zout, de kruiden en natriumbicarbonaat. Indien u uw amandelen in de Deldense moppen wil, voegt u nu ook 45 gram van de amandelschilfers toe. Ik verkies ze volledig bovenop de koekjes vermits er al amandel extract in de koekjes is.

Deldense moppen

3.Klop de boter romig, voeg er de suiker en het amandel extract aan toe en klop tot een glad beslag.

4.Roer het bloemmengsel door het botermengsel en rol het koekjes deeg op tot een rol van ongeveer 4 cm diameter.

5.Zoals gewoonlijk met boter koekjes: laat afkoelen in de ijskast voor minimum 1 uur.

6.Neem het koekjes deeg uit de koelkast en snijdt in schijfjes van 1/2 cm dikte.

7.Leg de koekjes-schijfjes op een beboterde en bebloemde bakplaat een 2tal cm van elkaar en bestrooi met de rest van de amandelschilfers.

8.Laat de Deldense moppen bakken tot ze goudbruin zijn (zorg dat de randen niet aanbranden – een 20 tal minuten).

9.Leg de koekjes op een rooster en laat afkoelen.

Dennekoeken

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

125 gr boter
4 eieren
500 gr bruine suiker
mispunt zout
4 tl koekkruiden
600 gr bloem
1 zakje bakpoeder
bloem om uit te rollen
5 el licht bier
150 gr hagelsuiker of greinsuiker
boter om in te vetten
extra: oven

Bereiding

Roer de boter in een beslagkom zacht en voeg er stuk voor stuk de eieren toe. Suiker, zout en kruiden erbij doen, goed vermengen en dan bloem en bak-poeder erover zeven. Tot een stevig deeg kneden, inpakken en minstens 1 uur in de koelkast op smaak laten komen.

Verwarm de oven voor tot 200°C (hetelucht 180°C). Bestuif een werkvlak met een beetje bloem, rol het deeg uit tot 1/2 cm dikte en steek er ronde koeken uit. Bestrijk de koeken dun met bier en strooi de grove suiker erover. Leg ze op een ingevet bakblik en bak ze 20 minuten tot de koeken knapperig zijn. Meteen na het bakken van de dennekoek van het bakblik nemen en op een rooster laten afkoelen. Goed afgesloten in een trommel zijn de koeken lang houdbaar.

Donuts

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

500 g bloem
100 g zachte boter
10 g zout
25 g suiker
250 ml lauw water
25 g verse gist
25 ml gecondenseerde melk
3 eieren

eventueel voor topping:

1 ei
azijn/citroen
poedersuiker

Bereiding

Voeg de bloem, de boter, het zout en het suiker samen in een kom.
Voeg het water en het gecondenseerde melk samen en los er de gist in op.
Voeg 3 eidooiers toe aan de kom met bloem en begin te mengen.
Voeg al roerend het mengsel van water, gecondenseerde melk en gist toe.
Meng alles zo'n 10 min.

Bol het deeg vervolgens een beetje op en portioneer in stukjes van 75 à 80 g.
Bol alle stukjes een klein beetje op en maak er dan een gat in met je duim tot die er aan de onderkant weer uitkomt.
Draai de cirkels op rond je vinger tot die de vorm van een donut hebben.
Laat de donuts 10 min rijzen onder een handdoek.

Maak ondertussen de topping door 30 g eiwit (1 ei) te mengen met scheutje azijn of paar druppels citroen en een paar lepels poedersuiker, voor een flashy kleurtje kun je daar kleurstof aan toevoegen.

Als de donuts gerezen zijn, bak je ze 3 minuten aan elke kant in plantaardig frietvet.
Laat ze uitlekken en dop ze vervolgens in de topping.
Bestrooi ze eventueel nog met leuke chocolade korreltjes.



Dubbele boterkoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

Voor de koekjes:

300 gram boter; 150 gram zeer fijne kristalsuiker; 1½ theelepel vanille-essence; 1 ei; mespunt zout; 300 gram bloem

Voor de vulling:

75 gram poedersuiker, gezeeft; 3 eetlepels verse roomkaas; 4 eetlepels frambozenjam; extra poedersuiker om te bestuiven.

Voor 1½ dozijn

Bereiding

Verrukkelijke boterkoekjes met een lichte romige vulling.

Klop de boter op 25 gram na met de suiker en vanille tot een romige, maar niet luchtige massa.

Klop het ei erdoor. Voeg zout en bloem toe en meng alles tot een glad deeg. Vorm er een platte, ronde bal van en leg hem verpakt in plasticfolie 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor tot 175°C/gasstand 2-3

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een 3 mm dikke lap en steek er 35 rondjes van 5 cm doorsnee uit.

Leg ze met steeds 2½ cm tussenruimte op een bakplaat met een antiaanbaklaag. Bak de 12 tot 15 minuten. Laat ze op een rooster afkoelen.

Klop de overgebleven boter met de poedersuiker tot een bleke, romige massa. Roer de verse roomkaas erdoor. Besmeer de helft van de koekjes met jam en de andere helft met het roomkaasmengsel. Druk er steeds twee tegen elkaar en bestuif ze met poedersuiker. Bewaar ze maximaal 7 dagen in een goed gesloten trommel.

DUBBELE SINAASAPPEL-BOTERKOEKJES

Maak het basisdeeg maar voeg de geraspte schil van 1 sinaasappel (2 tot 3 theelepels) toe. Voeg aan de vulling de geraspte schil van 1 sinaasappel (2-3 theelepels) toe. Besmeer de koekjes ermee en druk er steeds twee tegen elkaar aan.

DUBBELE BOTERKOEKJES MET AHOORNSIROOP & PECANNOTENVULLING

Maak het basisdeeg maar vervang de helft van de suiker door ahornsiroop.

Voer aan de vulling 2 eetlepels bourbonshiskey en 50 gram fijngehakte pecannoten toe. Besmeer de koekjes ermee en druk er steeds twee tegen elkaar aan.

DUBBELE GERKUIDE BOTERKOEKJES

Maak het basisdeeg maar voeg er 1 theelepel kaneel aan toe. Maak de vulling en druk steeds twee koekjes tegen elkaar.

Dubbele citroenkoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

Voor de koekjes:

225 gram boter; 50 gram poedersuiker; ½ theelepel vanille-essence; geraspte schil van 3 citroenen (6-9 theelepels) ; 225 gram bloem; 3 eetlepels maizena.

Voor de vulling:

50 gram boter; 125 gram poedersuiker; geraspte schil van 2 citroenen (4=6 theelepels) sap van ½ citroen (2 eetlepels)

Voor 8 dubbele koekjes

Bereiding

Serveer deze elegante, bleke koekjes bij een kopje geurrige earl greythee.

Verwarm de oven voor tot 175 °C/ gasstand 2-3.

Klop de boter met poedersuiker, vanille en geraspte citroenschil tot een bleke, luchtige massa. Zeef de bloem met maizena en roer hem door de botermassa. Doe het deeg in een spuitzak met stervormige spuitmondje van 1 cm doorsnee en spuit met steeds 4 cm tussneruimte 5 cm lange reepjes op een bakplaat met een antiaanbaklaag of bakpapier. Bak de koejes 12 minuten. Laat ze even opstijven en leg ze dan op een rooster om af te koelen.

Klop voor de vulling de boter met de poedersuiker en citroenschil en -sap licht en luchtig. Strijk wat vulling op de platte kant van een koekje en druk er een tweede met de platte kant tegenaan. Bewaar de enkele koekjes 4 tot 5 dagen en de dubbele 2 tot 3 dagen in een goed gesloten trommel.

DUBBELE CITROEN & CHOCOLADEKOEKJES

Maak de koekjes volgens het basisrecept en druk er steeds twee tegen elkaar.

Doop de gevulde koekjes tot halverwege (of schuin) in gesmolten pure chocolade. Laat ze op een vel bakpapier drogen.

DUBBELE GEKRUIDE CITROENKOEKJES

Maak het basisdeeg maar voeg ½ theelepel kaneel aan de bloem toe.

DUBBELE CITROENKOEKJES MET ROOMKAASVULLING

Maak de koekjes volgens het basisrecept. Klop voor de vulling 200 gram verse roomkaas met 1 eetlepel poedersuiker romig en roer er de geraspte schil van 1 citroen (2 tot 3 theelepels) en 3 eetlepels lemon courd door.

Besmeer de koekjes met deze vulling en druk er steeds twee lagen tegen elkaar.

Eclair

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

Soezendeeg:

voor 12 à 15 éclairs

125 g melk

125 g water

5 g suiker

120 g boter

140 g bloem

5 eieren

snuifje zout

Banketbakkersroom:

750 ml melk

7 eierdooiers

75 g suiker

60 g maïzena

1 vanillestok

Chocoladeglazuur:

200 g poedersuiker

30 g cacao poeder

1 cl kokend water

Materiaal:

Kookpot

Spuitzak

Effen spuitbuisje 10 mm

Bakplaat

Bakpapier

Borsteltje

Bereiding

Bereiding soezenbeslag:

Neem een hoge kookpan en breng hierin de melk, water, suiker, boter en zout samen aan de kook.

Meng van het vuur weg de bloem er ineens onder. Zet de pan opnieuw op het vuur en roer de deegbal droog tot die niet meer aan de pan kleeft.

Voeg daarna één voor één de eieren bij en roer deze telkens onder de massa. Zorg er voor dat het deeg niet te slap wordt. De ideale vastheid is wanneer je deeg langzaam van de lepel glijdt. Daarom is het 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 (diameter 10 mm) en vul met soezenbeslag.



Eclair

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 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C. Draai daarna de temperatuur lager naar 190°C en laat nog 10 minuten bakken.

Haal de soezen uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

TIP:

Het droogroeren van de deegbal is zeer belangrijk. Bij slecht of te weinig droogroeren – of té veel eieren- zal 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.

Bereiding banketbakkersroom:

Splijt een vanillestokje en schraap het merg er uit. Voeg dit 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 en breng de pudding weer aan de kook (laat even ploffen).

Stort de warme pudding meteen in een ander recipiënt en plaats dit in een kom met ijswater. Roer zodat er zich geen vel kan vormen en de banketbakkersroom meteen ook snel kan afkoelen.

Bereiding chocoladeglazuur:

Meng poedersuiker met cacaopoeder. Giet hierop het kokende water en roer tot een gladde massa zonder klonters.

Afwerking éclairs:

Snij de hoedjes van de éclairs en dompel deze in de chocoladeglazuur. Zorg er voor dat het glazuur op lichaamstemperatuur is. Laat het glazuur opstijven.

Vul intussen een spuitzak met de afgekoelde banketbakkersroom en spuit een royale hoeveelheid in de éclairs.

Plaats de hoedjes opnieuw op de éclairs en zet ze in papiertjes.

Bewaar de éclairs op een koele plaats.

Eclairs

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

zie basisrecept voor het deeg

1,5 tl gelatinepoeder

1 el koud water

1/2 pakje chocoladepudding

2 el suiker

375 ml melk

1 tl poederkoffie

125 ml slagroom

100 gr poedersuiker

1 tl poederkoffie

1 el heet water

extra: oven

spuitzak

Bereiding

Maak het soezendeeg zoals bij het basisrecept staat aangegeven.

Verwarm de oven voor op 220°C (hetelucht 200°C). Spuit met spuitzak met een grote opening reepjes van 8 cm op het bakblik. Niet te dicht op elkaar, ze worden dubbel zo groot. Bak de soezen in 20-25 minuten gaar (oven niet openmaken voor de baktijd om is). Knip de soezen direct na het bakken in de lengte open en laat ze door en door koud worden.

Maak voor de vulling een oplossing van de gelatine in een beetje warm water en laat het warm worden.

Maak de kookpudding zoals op de verpakking staat aangegeven en meng er de koffie door. Als de pudding begint af te koelen de gelatine erdoor kloppen. In de koelkast koud laten worden.

Sla de slagroom stijf, klop het door de koude pudding en vul er de gebakjes mee (gebruik een spuitzak met kartelmond) (je kunt natuurlijk ook met alleen slagroom vullen).

Maak glazuur van poedersuiker, koffie en heet water en bestrijk de deksels met glazuur.

Engelse cake

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

200 gr boter of margarine
200 gr suiker
geraspte schil van 1 citroen
5 eieren
150 gr gehakte amandelen
400 gr bloem
1 zakje bakpoeder
40 gr fijngehakte sukade
40 gr gesneden oranjesnippers
100 gr rozijnen en krenten
2 el rum
extra: oven

Bereiding

Vorbereiding:

Was de krenten en (gele) rozijnen, droog ze af en druppel er de rum over. Laat de rum goed intrekken (liefst een nacht laten staan).

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht 160°C).

Roer de boter schuimig en voeg afwisselend suiker, citroenrasp en eierdooiers toe. Vermeng bloem en bakpoeder en doe het bij de boter. Klop tot een mooi glad deeg en meng amandelen, krenten, rozijnen, sukade en snippers erdoor.

Sla de eiwitten stijf, schep ze voorzichtig door het beslag en giet het in een ingevette cakevorm. Bak de cake 70-80 minuten. Nadat de cake goed is afgekoeld, inpakken in folie en een nacht laten rusten.

Flan-brésilienne

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken -

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

Koekjesdeeg:

125 g boter

25 g suiker

1 eieren (50 g)

250 g bloem

60 g broyage (30 g poedersuiker + 30 g amandelpoeder)

snuifje zout

5 g vanillepoeder

(voor 1 taart van ongeveer 22 cm)



Flan vulling:

375 ml melk

1 vanillestokje

4 eieren (200 g)

1 eidooier

95 g suiker

Afwerking:

300 g slagroom

1 eetlepel poedersuiker

Voor de zelfgemaakte brésilienne:

200 g amandelsnippers

80 g suiker

Materiaal

diepe taartvorm (3 à 4 cm hoogte)

roostertje

plastic schraper of pannenlikker

Bereiding

Bereiding koekjesdeeg op tafel:

(Indien je een keukenrobot hebt, kan je het deeg ook hierin maken)

Meng de 30 g suiker en 30 g amandelpoeder met elkaar tot zogenaamde broyage.

Zeef de bloem samen met de broyage en stort uit op het werkblad. Maak een bloemkring.

Snij de malse boter in blokjes en leg die in het midden van de bloemkring.

Leg het ei, de resterende suiker, het vanillepoeder bij de boter.

Strooi wat zout op de rand van de bloem.

Meng met de vingertoppen de boter met het ei en de suiker en voeg geleidelijk de bloem toe tot het deeg wordt.

Kneed het deeg niet, maar zorg wel dat alle ingrediënten goed met elkaar gemengd zijn.

Verpak het deeg in plastic folie en bewaar minstens een halfuurtje in de koelkast.

Flan-brésilienne

Neem een taartvorm klaar en boter deze in.

Bestuif het werkblad met wat bloem en rol het deeg uit tot 3 mm dikte, prik enkele malen in met een vork. Drapeer het deeg over de taartvorm en zorg dat het deeg overal goed in de vorm zit en duw met je handpalmen af.

De lege taartvorm bakken we eerst (zonder vulling) blind. Leg een rond boterpapier in de vorm en vul met droge bakerwten.

Bak in een oven van 200°C gedurende 20 minuten. Giet nadien de erwten uit de taart.

Bereiding flanvulling:

Snij een vanillestokje overlangs open en schraap het merg er uit.

Voeg het merg en de suiker toe aan de melk en breng aan de kook.

Klop de eidooier en eieren op tot een schuimende luchtige massa en schenk dan al kloppend het warme melk-mengsel er bij.

Neem de half afgebakken taart er bij en vul tot enkele mm onder de rand.

Bak de taart in een oven van 200°C gedurende 20 minuten.

Doe de breinaald-test: steek met een fijne breinaald of een houten satéstokje in de vulling. Blijft er niets mee van de vulling aan de breinaald hangen, dan mag de taart uit de oven.

Laat afkoelen en ontvorm met de hulp van 2 roostertjes. Zet de taart recht en laat volledig afkoelen.

Bereiding brésilienne:

Laat de suiker smelten in een pan op het vuur.

Voeg, wanneer de suiker lichtbruin kleurt, de amandelen toe.

Meng de amandelen met een houten lepel onder de suiker, zodat alle amandelen een dun jasje van suiker krijgen. Roer goed zodat de massa niet gaat samenklitten.

Stort uit op een boterpapierje en laat afkoelen.

Afwerking:

Klop de slagroom met poedersuiker tot zachte pieken.

Leg een royale portie slagroom in het midden op de afgekoelde flantaart.

Strijk met behulp van een plastic schraper of pannenlikker de slagroom van het midden naar de boorden toe.

Overstrooi de taart met afgekoelde gesuikerde brésilienne en werk af met wat poedersuiker.

Zet de taart koel tot gebruik.

TIP:

Uiteraard kan je brésilienne maken met alle notensoorten. Hou wel altijd de suiker in de gaten, zodat die niet verbrandt !

Frangipannetaart

Menugang Nagerecht

Keuken Belgisch

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Hartige taart

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

Bodem:

1 vel kant-en-klaar bladerdeeg
enkele eetlepels abrikozenconfituur

Frangipanne:

200 g malse boter
200 g amandelpoeder
200 g suiker
3 eieren
200 gr bloem
snuifje zout
vanillestok
extra eimengsel (dorure)



Materiaal:

1 taartvorm
gekarteld deegsnijrolletje (alternatief pizzaroller)
deegrol
borsteltje

Bereiding

Bekleed een taartvorm met een vel kant-en-klaar bladerdeeg.

Druk het deeg goed aan en verwijder het overhangende deeg aan de randen. Dit restje deeg kan je straks gebruiken om bandjes van te snijden. Prik het deeg in de taartvorm enkele keren in met een vork. Laat rusten.

Verdeel na een tijdje enkele lepels abrikozenconfituur gelijkmatig over de bodem.

Bereid intussen de frangipanne:

Meng het amandelpoeder met de suiker (broyage).

Splijt een vanillestok en schraap het merg er uit. Voeg bij de boter.

Roer de boter zeer mals en romig (let op: de boter niet laten smelten).

Meng hier telkens een ei en 1/3 van de broyage bij tot alles is opgewerkt.

Zeef de bloem en roer ze als laatste onder het beslag. Meng goed.

Neem de taartvorm en verdeel enkele eetlepels abrikozenconfituur gelijkmatig over de bodem.

Vul een spuitzak met de frangipanne en spuit in cirkelvorm in de taartvorm.

Strijk de frangipanne met een plastic krabbertje lichtjes hol. Begin telkens in het midden en strijk de frangipanne naar de randen toe.

Rol het resterende bladerdeeg uit en snij deegbandjes van 1 cm breedte

Versier hiermee de taart in ruitvorm. Strijk de bandjes in met eimengsel (dorure).

Bak de taart op 190°C gedurende ongeveer 40 minuten.

Ontvorm meteen en bestrijk de nog warme taart met wat abrikozenconfituur

Frangipannetaart

Laat verder afkoelen op een taartrooster.
Werk af met wat poedersuiker op de boorden.

TIP:

Klop de frangipanne niet te luchtig anders zou bij het bakken de vulling kunnen overlopen uit de vorm

TIP:

Het gebruikte vanillestokje hoef je niet weg te gooien. Laat het drogen of steek het in een pot met suiker.

Franse soezen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

1 recept gezoet soezendeeg

(gebruik hiervoor water)

0,5 l melk

1/2 vanillestokje

4 eidooiers

125 gr suiker

75 gr maïzena

1 glas kirsch

200 gr poedersuiker

1-2 el citroensap

2 el water

10 gr gehakte pistachenoten

extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 250°C (hetelucht 225°C).

Bak de soezen 30 minuten volgens het recept gezoet basisdeeg, gemaakt met water.

Kook de melk met het opengesneden vanillestokje en laat het 5 minuten op een zacht vuur trekken.

Verwijder het stokje. Vermeng eidooiers, suiker en maïzena en voeg dit onder voortdurend roeren aan de melk toe. Zorg dat er geen klontjes ontstaan. Laat het nog eenmaal aan de kook komen. Zet de pan in een bak met koud water en roer het af en toe om, dan vormt zich geen vel. Als de pudding koud is de kirsch erdoor kloppen.

Knip met een schaar één zijde van de soezen open en spuit de vulling in de soezen. Gebruik een stervormige spuit met een grote opening.

Vermeng poedersuiker met citroensap en water en strijk het glad geroerde glazuur over de soezen.

Strooi er meteen de gehakte noten over.

fruitbeignets

Menugang Nagerecht

Keuken -

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

250 ml (bruin) bier

140 g bloem

1 eidooier

4 eiwitten

20 g maïsolie

20 g suiker

snuifje zout

appels

ananas

banaan

frituurpan

plantaardige, neutrale frituurolie om te bakken

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 klonters.

Laat het beslag een halfuurtje afgedekt rusten.

Snij intussen het fruit in stukken.

Klop net voor het bakken de eiwitten en suiker in pieken. Spatel dit voorzichtig onder het beslag.

Verwarm de frituurpan (met plantaardige olie) op 180°C, haal het fruit door het beslag en bak in 3 minuten 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!



Fryske dûmpkes (Friese duimkoekjes)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

150 gr boter
150 gr bruine basterdsuiker
2 eieren
250 gr bloem
zout
100 gr hazelnoten
1 tl anijszaad
1 tl gemberpoeder
1 tl gemalen kaneel
extra: oven

Bereiding

Roer de boter zacht in een kom en maak er met de suiker en de eieren een smeūige massa van. Zeef de bloem in gedeelten met het zout boven de kom en kneed alles tot een mooi deeg. Hak de hazelnoten heel fijn en voeg ze met het fijngewreven anijszaad, gemberpoeder en kaneel bij het deeg en kneed alles nogmaals goed door.

Rol het deeg op een met bloem bestrooid werkblad uit tot een lap van 1 cm dik. Snijd reepjes van 4 cm lang en 2 cm breed uit de deeglap.

Beboter de bakplaat en leg de koekjes erop. Bak de dûmpkes in een voorverwarmde matig warme oven (150°C) in 25 minuten gaar. Laat de Friese duimpjes op de bakplaat afkoelen, maar druk eerst met de duim de warme koekjes even in.

Gelukskoekjes (ongeveer 30 stuks)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's recepten pagina		Sterren	

Ingrediënten

3 eiwitten
60 gr poedersuiker
45 gr boter
60 gr bloem
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C). Bekleed een bakplaat met bakpapier. Teken drie cirkels van 8 cm op het papier en draai het papier om.

Klop de eiwitten in een kom schuimig. Voeg poedersuiker en boter toe en roer alles glad. Voeg de bloem toe en roer goed. Laat het beslag 15 minuten rusten.

Verdeel met een cakemes 1,5 tl mengsel over elke cirkel. Bak ze 5 minuten, totdat de randen iets verkleuren. Neem de koekjes met een cakemes snel van de bakplaat. Leg in elk Chinese gelukskoekje een opgevouwen briefje met een spreuk. Werk met drie koekjes tegelijk. Ze worden snel hard en kunnen bij het vouwen breken. Als ze breken, weer even in de oven opwarmen. Vouw de koekjes dubbel en vouw ze dan om een stomp voorwerp (bijv de steel van een houten lepel). Laat ze op een rooster afkoelen.

Gemberkoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

250 gr bloem

150 gr boter

150 gr suiker

1 mespunt gemberpoeder

50 gr zeer fijn gehakte gember

enkele el melk

Bereiding

Kneed alle ingrediënten, op de melk na, tot een soepel deeg en leg dit 1 uur in de koelkast te rusten.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Vorm een rol met een doorsnee van 3 cm en snij er plakjes van 1/2 cm van. Leg ze op een ingevet bakblik en strijk over elk koekje wat melk. Bak ze 10-15 minuten in het midden van de oven en laat ze op een rooster afkoelen.

Gemberkrumelkoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

50 gram boter, gesmolten; 2 eetlepels rietsuikermelasse of keukenstroop; 100 gram donkerbruine basterdsuiker; 1 ei; 150 gram bloem; 1 theelepel zuiveringszout; 1 theelepel gemberpoeder; 1/4 theelepel kaneel; 1/4 theelepel gemalen piment; 2 eetlepels fijngehakte gekristalliseerde gember.

Voor de kruimellaag:

40 gram boter; 5 eetlepels bloem; 3 eetlepels havervlokken; 3 eetlepels lichtbruine basterdsuiker.

Voor 1½ dozijn

Bereiding

Deze kruidige koekjes zijn knapperig van buiten en zacht en taai van binnen.

Verwarm de oven voor tot 175°C/gasstand 2 tot 3.

Vermeng in een gorte kom de afgekoelde en gesmolten boter met melasse of stroop, suiker en ei. Zeef de droge ingrediënten met elkaar en roer ze door het botermengsel. Voer de gember toe. Vermeng in een andere kom de ingrediënten voor de kruimellaag.

Vorm balletjes van steeds 1½ theelepel deeg. Leg ze met steeds 5 cm tussenruimte op bakplaten met een antiaanbaklaag of bakpapoer.

Druk ze uit tot rondjes van 3 cm doorsnee en druk er 1 tot 2 theelepels krumeldeeg op. Zet ze voor het bakken 1 uur in de koelkast.

Bak de koekjes 10 tot 12 minuten - ze zullen opzwellen en stevig worden. Laat ze op een rooster afkoelen. Bewaar ze 3 tot 4 dagen in een goed gesloten trommel.

GEMBER & WALNOTENKRUMELKOEKJES

Maak het basisdeeg maar voeg er 100 gram fijngehakte walnoten aan toe.

GEMBERKRUMELKOEKJES MET AHORNSIROOP

Maak het basisdeeg maar vervang de rietsuikermelasse door ahornsiroop.

Laat de krumelige bovenlaag achterwege.

APPELKRUMELKOEKJES MET AHORNSIROOP

Maak het basisdeeg maar vervang de rietsuikermelasse door ahornsiroop.

Verhoog de hoeveelheid kaneel tot 1½ theelepel en vervang de gekristalliseerde gember door 50 gram gehakte appel.

Gevulde halve maantjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

Voor de koekjes:

200 gram bloem; 100 gram zelfrijzend bakmeel; 50 gram wit plantaardig vet; 175 gram boter in blokjes; 50 gram zeer fijne kristalsuiker; 2 eidooiers.

Voor de vulling:

350 gram verse roomkaas; 1½ theelepel kaneel; 150 gram rozijnen; 1 eiwit; 4 eetlepels kristalsuiker.

Voor 2 dozijn

Bereiding

Een verfijnd, zachte omhulsel met rijke, weelderige vulling

Verwarm de oven voor tot 190° C/gasstand 3-4.

Vet twee bakplaten in. Zeef de bloem met het bakmeel en werf het vet erdoor tot het mengsel op fijn broodkruim lijkt.

Voeg de helft van de suiker toe. Mend er de eidooiers en 1 tot 2 eetlepels water door en maak er een glad deeg van.

Leg het verpakt in bakpapier 20 minuten in de koelkast.

Roer de roomkaas romig met de resterende suiker, kaneel en rozijnen. Rol het deeg uit tot een 65 mm dikke lap en steek er met een uijtsteekvormje rondjes van 5 cm doorsnee uit. Zet op elk ronde een beetje vulling. Maar de randen rondom vochtig met water en vouw de deeglapjes over de vulling heen en op elkaar tot een halve maanvorm. Bestrijk de bovenkant met eiwit en bestrooi met kristalsuiker. Bak ze 10 tot 12 minuten. Laat de koekjes op een rooster afkoelen. Ze zijn versgebakken het lekkerste. Bewaar restanten 1 tot 2 dagen in de koelkast.

MET VERSE ROOMKAAS & JAM GEVULDE HALVEMAANTJES

Maak het basisdeeg maar laat de rozijnen uit de roomkaasvulling weg.

Voer bij het vullen ½ theelepel vruchtenjam aan de verse roomkaas toe.

MET APPEL GEVULDE HALVEMAANTJES

Maak het basisdeeg maar voeg 1 theelepel gemberpoeder en de geraspte schil van 1 citroen (2 tot 3 theelepels) aan de bloem toe.

Vermeng 75 gram appeljam of -moes met de rozijnen en vul de halve maantjes hiermee.

MET BOSBESSEN GEVULDE HALVEMAANTJES

Maak het basisdeeg maar vervang de rozijnen door bosbessen of blauwe bessen.

MET LEMON CURD GEVULDE HALVEMAANTJES

Maak het basisdeeg maar vul de halve maantjes met lemen curd in plaats van verse roomkaas.

Gevulde spritsjes

Menugang Hapje	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type Gebak	Slank	Nee
Bron		Sterren	

Ingrediënten

Voor 1½ dozijn

Voor de koekjes:

225 gram zachte boter, 50 gram poedersuiker; ½ theelepel vanille-essence, 225 gram bloem, 3 eetlepels maizena

Voor de vulling:

50 gram boter; 125 gram poedersuiker; 2 theelepels vanille-essence; 3 eetlepels jam, naar eigen keuze

Bereiding

De dubbele vulling in deze kleine koekjes zorgt voor een dubbele smaak!

Verwarm de oven voor tot 175 graden C/ gasstand 2-3.

Klop de boter met de poedersuiker en vanille tot een bleke, luchtige massa. Zeef de bloem en de maizena op de romige massa en spatel ze erdoor.

Doe het deeg in een spuitzak met een stervormige spuitmondje van 1 cm doorsnee en spuit 36 rozetten van 2 ½ cm doorsnee met steeds 4 sm tussenruimte op de bakplaten met een antiaanbaklaag.

Bak de koekjes 10 tot 12 minuten lichtbruin. Laat ze even op de bakplaat liggen voor u ze op een rooster laat afkoelen.

Klop de boter met de poedersuiker en vanille licht en luchtig. Bestrijk de helft van de spritsjes met jam en spuit op de andere helft wat botercreme; druk er steeds twee tegen elkaar. Bewaar ze 3 tot 4 dagen in een goed gesloten trommel.

VARIANTEN

* gevulde spritsjes met chocolademout

maak het basisdeeg maar vervang 2 eetlepels bloem door 2 eetlepels chocolademoutpoeder (Ovomaltine).

vervang in de vulling 2 eetlepels poedersuiker door 2 eetlepels chocolademoutpoeder. Laat de vruchtenjam weg.

* gevulde spritsjes met mokka

maak het basisdeeg maar vervang de vanille-essence door 2 theelepels instantkoffie. Vervang de vanille-essence in de vulling door 2 eetlepels

afgekoelde, gesmolten chocolade. Laat de vruchtenjam weg.

* gevulde spritsjes met gember

maak het basisdeeg maar vervang de vanille-essence door 1 theelepel gemberpoeder. Voeg aan de vulling 2 eetlepels fijngehakte gekristalliseerde

gember toe. Laat de vruchtenjam weg.

Gierst koek / cake

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron		Sterren	

Ingrediënten

50 gram roomboter; 2 eieren; 40 gram honing; 350-400 gram gekookte gierst;
80 gram rozijnen of cranberry's; 100 gram boekweitmeel of speltmeel



Bereiding

Klop de eieren los

Smelt de goter in een pannetje (niet heet laten worden)

Meng de eieren, boter en honing en snuf zout en doe dit mengsel door de gare gierst

Doe nu ook de andere ingrediënten erbij de rozijnen en het meel.

Zet alles goed door elkaar eventueel met wat kaneel

Doe bakpapier in een platte ovenschaal en verdeel het mengsel hierin

Bak in een voorverwarmde oven 20 minuten op 200 graden C.

Is de cake/koek nog nat laat hem dan 5 tot 10 minuten staan als de oven uit is maar nog wel warm

Smakelijk

Gingernuts

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

50 gram boter, gesmolten en afgekoeld; 2 eetlepel rietsuikermelasse of keukenstroop; 100 gram donkerbruine basterdsuiker; 1 ei; 150 gram bloem; 1 theelepel zuiveringszout; 1 theelepel gemberpoeder; 1/4 theelepel gemalen piment; kristal suiker om te bestrooien.

Voor 1 1/2 dozijn

Bereiding

Deze knapperige, pittig gekruide koekjes zijn een verfijnde traktatie.

Verwarm de oven tot 170 °C/gasstand 2-3.

Vermeng de afgekoelde boter met de melasse of stroop, basterdsuiker en het ei in een grote kom. Zeef de droge ingrediënten en roer ze door het botermengsel.

Vorm steeds circa 1 1/2 eetlepel deeg tot een balletje. Leg ze op 5 cm afstand van elkaar op de bakplaten met een antiaanbaklaaf of bedekt met bakpapier. Druk ze rustig uit tot rondjes van 3 cm doorsnee.

Zet de koekjes voor het bakken 1 uur koel weg. Bestrooi ze met kristalzuiker en bak ze 10 tot 12 minuten.

De koekjes zullen bij het bakken iets op en blijven bij het afkoelen zo bol. Laat ze op een rooster afkoelen. Bewaar ze 5 dagen in een goed gesloten trommel.

GINGERNUTS LIGHT

Maak het basisdeeg maar vervang de rietsuikermelasse door golden syrup.

Voer 2 eetlepels fijngehakte gekristalliseerde gember toe.

GINGERNUTS MET WALNOTEN

Maak het basisdeeg maar voer er 50 gram gehakte walnoten aan toe.

GINGERNUTS MET ANANAS

Maak het basisdeeg maar voeg er 75 gram fijngehakte gekonfijte ananas aan toe.

GINGERNUTS MET RUM & KOSKOS

Maak het basisdeeg maar voer 2 eetlepels bruine rum toe en vervang 40 gram bloem door 25 gram gemalen kokos

Halloween cupcakes

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

75 g zachte boter
100 g gewone suiker
citroenrasp
200 g bloem
75 ml karnemelk
braambessen
ananas



eventueel nodig ter versiering:

boterroom (een deel zachte boter mengen met 1 deel bloedsuiker)
rolfondant

Bereiding

Meng de boter de suiker en de citroenrasp.
Voeg er al mengend het eitje aan toe.

Voeg er vervolgens al mengend 1 deel bloem aan toe, dan de karnemelk en tot slot het tweede deel van de bloem.

Meng het deeg niet te lang, hoe meer lucht je erin klopt, hoe meer de cupcakes zullen rijzen en hoe moeilijker het wordt om ze mooi te versieren.

Eens het deeg gemengd is, verdeel je het in twee delen.

Het ene deel meng je met de braambessen, het andere deel meng je met stukjes ananas.

Verwarm de oven voor op 160°C, vul een cupcake-bakplaat met cupjes en spuit daarin mooie dotten deeg.

Bak 25 minuten af op 160°C en laat de cupcakes afkoelen.

Voor de versiering kun je de boterroom kleuren met kleurstof – zwart en oranje voor Halloween – en rolfondant in dezelfde kleuren uitrollen om er vormpjes uit te steken.

Hartige-flapjes

Menugang Nagerecht

Soort Vlees

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

Voor 4 flapjes:

1 rond vel kant-en-klaar bladerdeeg

Vulling:

1 zwarte bloedpens

100 g geitenkaas zonder korst

een rijpe peer

50 g notenmix

20 g vloeibare honing

1 ei om te doreren

1 bussel platte peterselie



Bereiding

Leg een vel bladerdeeg open op het werkblad en snij het in vier stukken.

Verbrokkel de geitenkaas en verdeel over de flapjes. Leg de kaas in het midden van elk stukje bladerdeeg.

Ontvel de bloedworst en snijd in gelijke stukken. Gebruik 2 partjes per flap.

Was en snij de peer in vier en verwijder het klokhuis. Snij elk stuk in partjes en verdeel over de geitenkaas.

Leg op elk stuk wat noten en druppel er wat vloeibare honing over en voeg een weinig peterselie toe.

Klop een eitje met wat melk los. Strijk met dit eimengsel langs de kanten en vouw de flap dicht.

Leg de flapjes op een bakplaat.

Doreer de flapjes met het eimengsel en laat nog een halfuurtje rusten.

Oven voorverwarmen op 220°C. Bak de flapjes goudbruin op 175°C gedurende 20 à 25 minuten.

Dien warm of lauw op. Eventueel met een slaatje.

TIP:

Je hoeft de peer echt niet te schillen, want net in de schil zit veel smaak.

Wil je liever mooie pakketjes, neem dan 4 velletjes bladerdeeg in vierkantvorm.

Havermoutkoekjes

Menugang -

Soort Koekjes

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron Charlotte's recepten

Sterren

Ingrediënten

Havermoutkoekjes ingrediënten:

- 135 g tarwebloem
- 100 g havermout
- een halve theelepel bakpoeder
- 240 g witte chocolade in stukjes of witte chocoladekorrels
- 225 g ongezouten boter op kamertemperatuur
- 210 g fijngehakte, gedroogde abrikozen
- 110 g bruine suiker
- 35 g griessuiker
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 theelepel vanille-extract
- 2 grote eieren



Bereiding

Havermout koekjes bakken

1. Over voorverwarmen op 180°C.
2. Meng de tarwebloem met de havermout, het bakpoeder en kaneelpoeder in een kom.
3. Klop de boter en de suiker met een mixer tot een licht en luchtige room
4. Verlaag de snelheid en voeg zout, vanillesuiker en eieren toe. Klop alles goed onder elkaar gedurende ongeveer 1 minuut.
5. Voeg het bloemmengsel geleidelijk aan de room toe.
6. Roer er dan de stukjes chocolade en abrikozen onder.
7. Dek af en laat 1 uur afkoelen in de ijskast. Dit doe je omdat de boter in de ijskast terug harder wordt en de bolletjes deeg niet direct plat worden als je ze op de bakplaat zet.
8. Neem een tefal of gewone beboterde bakplaat en leg hier hoopjes van 1 eetlepel koekjesdeeg op, op een afstand van 5 cm van elkaar.
9. Bak de koekjes en 11 tot 14 tal minuten totdat ze goudbruin worden aan de randen, maar nog steeds zacht zijn in het midden.
10. Laat de koekjes 2 minuten afkoelen op de bakplaat alvorens ze verder te laten afkoelen op een taartrooster.

Deze ongeveer 48 havermoutkoekjes kan in een gesloten container ongeveer 1 week bewaren.

Hazelnootcake

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

200 gr boter of margarine
200 gr suiker
4 eieren
125 gr maïzena
125 gr bloem
2 tl bakpoeder
2 el cacao
150 gr gemalen hazelnoten
200 gr poedersuiker
3 el water
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C).
Roer de boter zacht en doe er afwisselend suiker en eieren door.
Vermeng bloem, maïzena, bakpoeder en cacao goed en roer dit door de boter.
Schep er daarna de fijngehakte hazelnoten door en giet het deeg in een goed ingevette cakevorm. Bak de cake 70-80 minuten en laat de cake goed afkoelen.
Roer een glazuur van poedersuiker met het water en bestrijk er de cake mee

Hazelnootkoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

250 gr bloem
200 gr boter of margarine
250 gr gemalen hazelnoten
125 gr suiker
1 ei
geraspte schil van 1 citroen
1/2 tl gemalen koriander
1/2 tl kruidnagelpoeder
Nutella
extra: oven

Bereiding

Kneed alle ingrediënten tot een soepel deeg, vorm er een rol met 5 cm doorsnee van en leg de rol 1 uur in de koelkast om op te stijven.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 225°C (hetelucht 200°C).

Snij plakjes van 1/2 cm dikte van de rol en leg ze op een ingevet bakblik. Schuif het blik midden in de voorverwarmde oven en bak de koekjes 10 minuten. Laat ze op een rooster afkoelen.

Smeer wat Nutella tussen twee koekjes

Hazelnootmakarons

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

150 gram gemalen geroosterde hazelnoten; 125 graam poedersuiker; 4 eiwitten; /14 theelepel wijnsteenzuur

Voor 2 dozijn

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 190°C/gasstand 3-4.

Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

Doe de hazelnoten en de suiker in een pan.

Klop de eiwitten stijf met het wijnsteenzuur en schep dit door de hazelnoten in de pan. Zet het mengsel op halfhoog vuur en verwarm het 5 tot 10 minuten tot het van de wand van de pan los laat.

Schep grove bergjes deeg met 5 cm tussenruimte op de bakplaten. Bak de koekjes 10 minuten. Laat ze op een rooster 10 minuten afkoelen.

Bewaar ze 5 tot 6 dagen in een goed gesloten trommel.

HAZELNOOT & ABRIKOZENMAKARONS

Maak het basisdeeg. Vouw 75 gram fijngehakte gedroogde abrikozen door het deeg voor het wordt gebakken.

PARANOTEN & CHOCOLADEMAKARONS

Maak het basisdeeg maar vervang de hazelnoten door paranoten. Vouw 75 gram pure chocoladedruppels door het deeg voor het wordt gebakken.

AMANDEL & CRANBERRYMAKARONS

Maak het basisdeeg maar vervang de hazelnoot door amandelen. Vouw 75 gram gedroogde cranberry's door het deeg voor het wordt gebakken.

MACADAMIA & ANASMAKARONS

Maak het basisdeeg maar vervang de hazelnoten door macadamianoten. Vouw 75 gram fijngehakte gedroogde ananas door het deeg voor het wordt gebakken.

Honingkoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron 'Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

500 gr bloem
375 gr honing
80 gr suiker
50 gr boter of margarine
80 gr gemalen noten
(bijv. hazelnoten)
10 gr koekkruiden
1 mespunt zout
1 mespunt anijspoeder
50 gr rozijnen
1/2 kopje sterke koude koffie
extra: oven

Bereiding

Verwarm de honing zodat het iets vloeibaarder wordt. Meng er de overige ingrediënten door en kneed er een soepel deeg van. Leg het ingepakt een nacht in de koelkast.

Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 200°C (hetelucht 180°C).

Rol het deeg op een met bloem bestoven plank uit tot een dikte van 1/2 cm en steek er met een koekvormpje allerlei vormpjes (bijvoorbeeld hartjes) uit.

Leg ze op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met wat verdunde honing.

Bak ze 20-25 minuten in het midden van de oven.

Jan Hagel

Menugang	-	Soort	Koekjes	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Janneke's receptenpagina			Sterren	

Ingrediënten

300 gr bloem

150 gr suiker

2 tl kaneel

175 gr boter of margarine

50 gr geschaafde amandelen

75 gr greinsuiker

1 eiwit

extra: oven

Bereiding

Zeef de bloem op een werkblad, strooi er suiker en kaneel over en verdeel de boter er in vlokken overheen. Kneed snel met koele handen een glad deeg. Leg het 45 minuten in de koelkast om op te stijven.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Vet een bakplaat in en rol het deeg er op uit. Bestrijk het met losgeklopt eiwit en strooi de suiker en amandelen over de koek.

Snij met een scherp mes de grote plaat in langwerpige koekjes en bak de janhagel 10-15 minuten. Na het afkoelen de koekjes op de snijranden losbreken.

Kaaskoekjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

300 g zachte boter
150 g geraspte gryère
150 g parmezaanse kaas
400 g bloem
peper van de molen en zout (fleur de sel)
gehalveerde amandelen



Om te doreren:

eidooier
scheutje melk
versiering

Materiaal:

mengkom

Bereiding

Doe in een kom de bloem, zachte boter samen met de gryère en parmesan.
Voeg peper en zout toe en meng kort tot een homogeen geheel.

Maak van het deeg worstjes van ongeveer 4 cm doorsnede en 20 cm lang.
Zet het deeg minstens 10 minuutjes in de koelkast. Maar langer is zeker geen probleem.

Snij met een mes schijfjes van ongeveer 8 mm dikte en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
Klop de eidooier los met wat melk en doreer alle koekjes.

Halveer amandelen en leg op elk koekje een amandel.
Bak de koekjes in de oven op 180°C gedurende 10 minuten.

Laat afkoelen.

Tip:

Je kan het deeg ook een dag op voorhand maken en een nachtje in de koelkast laten

In plaats van amandelen, kan je ook maan- of sesamzaad op de koekjes strooien.

Kaaskoekjes (ongeveer 25 stuks)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron		Sterren	

Ingrediënten

100 gram tarwemeel
90 gram boter of margarine
90 á 100 gram geraspte oude kaas
2 gram zout

Bereiding

De bloem, de boet, de kaas en het zout in een kom doen.
De boter met twee messen in kleine stukjes snijden en de massa met een kole hand vlug tot een samenhangede gelijkmatige bal kneden.
Het deeg op een van de volgend manier tot koekjes verwerken
Het deeg vormen tot een rol en deze daarna een driehoekvormige vorm geven.
Deze rol laten opstijven; daarna met een mes in dunne plakjes snijden.
De koekjes op gelijkmatige afstanden van elkaar op een beboerde bakblik leggen. Het bakblik midden in een vrij warme oven (ongeveer 175 graden C) plaatsen.
De koekjes gaar goudgeel laten worden (10 á 15 minuten). ze van het bakblik nemen en laten afkoelen.

Kaastaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

handjevol droge zandkoekjes of speculaas

75 ml room

75 ml melk

15 g maizena

300 g roomkaas Philadelphia-kaas (classic)

80 g boter

85 g suiker

4 eidooiers

+ extra 100 g kaas om af te werken en wat rasp van limoen



Materiaal:

langwerpige smalle vuurvaste vorm of terrine (porseleinen paté-vorm)

(punt)zeef

dunne breipriem of satéstokje

spruitzak

effen spuitmondje (10 mm). Klop de opening van het spuitmondje platter zodat je platte lijntjes kaas kan spuiten.

Bereiding

Neem wat droge koekjes, verkruimel in kleine stukjes en leg een laagje van 1 à 2 cm in de bakvorm.

Neem een ruime kookpot. Roer hierin de maizena los in de koude melk en room.

Zet het mengsel op het vuur. Roer met een garde om klonters te vermijden.

Voeg, zodra het melk-room mengsel bindt, meteen de suiker, de boter, de roomkaas en eidooiers toe. Roer en laat even ploffen op het vuur.

Giet de massa op de koekjes.

Bak in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 45 à 60 minuten.

De taart is klaar wanneer er geen vulling meer blijft kleven aan de priem.

Laat de taart afkoelen.

Roer de extra kaas los en voeg er wat limoenrasp bij voor een frisse touch. Doe in een spruitzak.

Werk af door de kaas in dunne lijntjes bovenop de taart te spuiten.

Kattentongen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

100 gr boter
100 gr poedersuiker
2 grote eiwitten
100 gr bloem
1/2 vanillestokje

extra:

ietsje boter
oven, garneerspuit

Bereiding

Roer de boter totdat ze heel erg zacht is geworden.
Voeg de poedersuiker en de iets losgeklopte eiwitten toe. Roer door elkaar.
Schep daarna de gezeefde bloem en de uit het stokje geschraapte vanillezaadjes door het mengsel.
Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht 160°C) en vet een bakblik met wat boter.
Vul een garneerspuit met het mengsel en spuit gelijke lange rechte stokjes op het bakblik.
Bak de kattentongen ongeveer 15 minuten.

Kersencake

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

125 gr boter of margarine

125 gr suiker

3 eieren

250 gr bloem

2 tl bakpoeder

500 gr kersen

1 eiwit

50 gr suiker

1 eidooier

50 gr bloem

1/2 tl bakpoeder

extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C).

Roer boter, suiker en eieren zolang dat het een lichtgele schuimige massa wordt.

Meng de bloem en bakpoeder goed en voeg dit toe aan de botermassa.

Klop het stevig tot het luchtig is.

Vul een ingevette springvorm met het beslag.

Was de kersen, verwijder pitten en stelen en leg ze op het beslag.

Sla het eiwit met een beetje suiker zeer stijf, klop er de dooier door en tot slot bloem en bakpoeder.

Giet het mengsel over de kersen en bak de cake 60-70 minuten.

Kersensoezen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

1 recept soezendeeg
(gebruik hiervoor water)
500 gr kersen zonder pit (pot)
200 gr maïzena
2 tl gelatinepoeder
3 el water
1/2 l slagroom
2 pakjes vanillesuiker
poedersuiker
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 250°C (hetelucht 225°C).

Maak de soezen zoals bij het recept van gezoet soezendeeg staat aangegeven. Gebruik water, geen melk.

Bereiding:

Laat de kersen uitlekken en gebruik 1/8 l kersensap om de maïzena aan te maken. Doe het in een pan, laat het warm worden en voeg onder voortdurend roeren de kersen toe. Laat het koud worden.

Los de gelatine op in wat water en verwarm het tot het is opgelost. Laat ook dit afkoelen. Klop de slagroom met vanillesuiker bijna stijf, voeg gelatine toe en klop het helemaal stijf. Leg in iedere soes een vingerdikke laag kersen, daarop een laag slagroom en maak de soezen weer dicht. Zet ze 30 minuten in de koelkast om door en door koud te worden. Bestrooi ze eventueel met poedersuiker.

Kerststerren (Lebkuchen)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

200 gr honing
200 gr suiker
15 gr kaneel
2 gr gemalen kruidnagel
ietsje nootmuskaat
40 gr oranjesnippers
400 gr bloem
melk
20 gr poedersuiker
1/2 tl citroensap
1/2 tl eiwit
extra:
steekvormpjes, oven

Bereiding

De honing aan de kook brengen daarna erdoor roeren: 1 à 1,2 dl water, de suiker, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat en de "gepureerde" oranjesnippers.

Dit kokende mengsel in een grote kom met de gezeefde bloem doen en snel tot een deeg roeren en kneden. 30 Minuten laten rusten en tot een lap van 1 cm dikte uitrollen.

Bereiding:

Uit het deeg sterren of kransjes steken. Het deeg op een beboterd en een met bloem bestoven bakblik leggen en met melk bestrijken. De sterren 20 minuten middenin de oven op 200°C (heteluchtoven 180°C) bakken.

Roer voor het glazuur de gezeefde poedersuiker met citroensap en eiwit 2 minuten roeren. In een papieren puntzakje doen, puntje eraf knippen en de sterren en kransjes ermee bespuiten.

Kniepertjes (Oublies)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

500 gr bloem
500 gr suiker
250 gr boter
9 eieren
1 el kaneel
geraspte citroenschil
zout

Bereiding

De dag voordat je de oublies wilt bakken het beslag maken:

De bloem met de suiker mengen en de zachte boter toevoegen.

Dan telkens een voor een de eieren erdoor roeren en tot slot de afgestreken el kaneel en wat geraspte citroenschil met iets zout.

Bereiding:

Van het deeg telkens een stukje afnemen en dit in het goed beboterd oublie-ijzer doen. De wafel aan beide zijden enkele minuten bakken en direct na het bakken om de steel van een houten lepel rollen.

knobbeltjestaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

Gistdeeg:

- 20 g verse gist
- 130 ml lauw water
- 500 g bloem
- 2 eieren
- snuifje zout
- 25 g suiker
- 200 g zachte boter

Knobbeltjes:

- 75 g suiker
- 75 g boter
- 125 g bloem

Bereiding

Gistdeeg:

Los de verse gist op in het lauwe water.

Neem een grote kom en meng daarin de bloem, de eieren, het snuifje zout, de suiker en de zachte boter, voeg het water met de opgeloste gist toe, meng tot deeg.

Bol het deeg vervolgens op, wikkel het in plastic folie en laat het even opstijven in de koelkast.

Knobbeltjes:

Meng alle ingrediënten door elkaar tot je knobbeltjes krijgt.

Taart:

Neem de taartvorm, boter die in en voeg er een beetje bloem aan toe.

Als het deeg is opgesteven, rol je het uit tot een stuk dat groot genoeg is om je taartvorm te bedekken.

Bedek de bodem met een goeie laag confituur naar keuze (zo'n twee eetlepels).

Vul de rest van de taart met de knobbels.

Bak 20 min af in een voorverwarmde oven op 180°C.



Koffiecake met rum

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

250 gr boter of margarine
4 eieren
300 gr suiker
2 pakjes vanillesuiker
375 gr bloem
1 zakje bakpoeder
150 gr gehakte hazelnoten
1 kop koude sterke koffie
50 gr chocolade koffiebonen
glazuur: 150 gr poedersuiker
1-2 el rum
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C).
Roer de zachte boter en eieren schuimig en voeg suiker en vanillesuiker toe. Meng bloem, bakpoeder en gehakte hazelnoten en klop dit door de boter. Voeg tot slot de sterke koffie toe en maak er een glad deeg van.
Vul een ingevette ronde of lange vorm met het beslag en bak de cake 70-80 minuten.
Doe na het bakken de cake op een rooster, laat hem goed afkoelen en bestrijk dan met rumglazuur.
Garneer de cake met choco koffieboontjes.

Kokos amandelmakarons

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

2 eiwitten
115g poedersuiker
115g gemalen amandelen
1/4 theelepel vanille extract
115g gemalen kokos



Vorbereiding 20 minuten

Bereiding 25 minuten

Porties: 18

Bereiding

Knapperig van buiten, zacht van binnen. Versier met wat gesmolten chocola voor een mooie presentatie.

Verwarm de oven voor op 150° C (gasovenstand 2). Vet twee bakplaten in.

Gebruik een elektrische mixer om de eiwitten stijf (maar vochtig) te slaan. Zeef de glaceersuiker erboven en spatel dit er voorzichtig door. Spatel voorzichtig de amandelen, vanille extract en gemalen kokos erdoor, tot het deeg een plakkerig geheel vormt.

Lepel het deeg op de bakplaat in porties ter grootte van een walnoot.

Bak ze 20-25 minuten in een oven tot de makronen knapperig en goudkleurig aan de buitenkant zijn.

Kokoscarres met jam

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort Koekjes
Type Gebak

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 2dozijn

115 gram boter, 100 gram zeer fijne kristalsuiker, 150 gram bloem,
½ theelepel bakpoeder, 1 eidooier,
125 gram jam, 2 eieren, 1 eetlepel maizena, 100 gram gemalen
kokos, 2 dl kokosroom

Bereiding

Deze combinatie van kokos en jam zorgt voor een heel smeuge, stevige lekkernijen.

Verwarmde ovenvoor tot 175 graden C/ gasstand 2-3. Doe de boter met de helft van de suiker, de bloem en bakpoeder in een foodprocessor en schakel een of twee minuten in. Voeg de eidooier toe. Laat de machine draaien tot het een glad deeg is. Bekleed een vorm van 30x20 cm met bakpapier. Rol het deeg op het bakpapier uit, til het geheel op en leg het in de vorm. Prik het deeg in met een vork en zet het 10 minuten in de koelkast om op te stijven. Bak het in 10 tot 12 minuten goudbruin. Neem het uit de oven, maar laat deze even staan.

Bestrijk het gebak met de gekozen jam. Klop de overgebleven suiker met de eieren en maizena door elkaar. Voeg het kokos en de kokosroom toe en giet het over de jam uit. Bak de koek nog 15 minuten tot hij stevig aanvoelt als u erop druk. Zet hem nog 3 tot 4 minuten onder een hete grill tot de bovenkant goudbruin is. Snijd de koek als hij is afgekoeld in vierkantjes. Bewaar ze 3 tot 4 dagen in een goed gesloten trommel.

VARIANTEN

* kokoscarres met chocolade

maak het basisdeeg maar vervang de jam door chocolade-hazelnootpasta.
voeg aan de bovenlaag 75 gram pure chocoladedruppels toe

* kokoscarres met ananas

maak het basisdeeg maar gebruik ananasjam. Voeg voor de bovenlaag 50 gram fijngehakte gekonfijte ananas aan het kokosmengsel toe.

* kokoscarres met rum

maak de koekjes volgens het basisrecept. Voeg voor de bovenlaag 2 eetlepels bruine rum aan het kokosmengsel toe.

* gevulde kokoscarres met karamel

maak het basisdeeg maar gebruik toffe spread (of dulce de leche) in plaats van jam. Voeg voor de bovenlaag 75 gram fijngehakte karamels aan het kokosmengsel toe.

Kokosmakronen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

250 gr basterdsuiker
1 mespunt zout
2 pakjes vanillesuiker
250 gr geraspte kokos
4 eiwitten
enkele vellen ouwel

(chocoladecouverture)

extra: oven

Bereiding

Sla de eiwitten zeer stijf en voeg onder het kloppen steeds wat van de basterdsuiker en vanillesuiker toe. Meng er tot slot de geraspte kokos en het zout door.

Verwarm de oven voor op 150°C (hetelucht 135°C).

Leg enkele vellen ouwel op de bakplaat en doe het beslag in een spuitzak met een grote gekartelde opening. Spuit cirkels op de ouwel.

Bak de makronen 20-30 minuten tot ze lichtgeel zijn.

Laat ze afkoelen op een rooster en bestrijk eventueel de onderkant met au-bain-marie gesmolten chocolade.

Kokosrotsjes

Menugang Nagerecht

Keuken Belgisch

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

220 gr geraspte kokos

10 gr bloem

200 ml eiwit

180 gr suiker



Bereiding

Voeg de bloem en de geraspte kokos samen.

Giet het eiwit in een steelpan, voeg de suiker er al roerend bij en warm het mengsel lichtjes en roerend op op een vuur tot max 50°.

Verwarm de oven voor op 200°.

Voeg het kokos-bloem-mengsel al roerend bij het opgewarmd eiwit.

Meng tot je een homogene massa bekomt.

Vul een spuitzak met het deeg en spuit rotsjes op een bakplaat met bakpapier.

Laat 8 à 10 minuten bakken in de oven.

Koningsbrood

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

300 gr suiker
300 gr boter of margarine
350 gr bloem
1 ei
300 gr grof gemalen gemengde noten
100 gr gehakte sukade
100 gr greinsuiker
3 el slagroom
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Maak een stevig deeg van boter, suiker en bloem en rol het uit tot een 1/2 cm dikte op een ingevette en met bloem bestoven bakplaat.

Maak in een steelpan een mengsel van de overige ingrediënten en laat het even warm worden (niet koken). Strijk het mengsel uit over de koek.

Bak de koek 10-15 minuten.

Meteen na het bakken in vierkantjes snijden.

Krakelingen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

300 gram bloem; 2 eetlepers zeer fijne kristalsuiker; 2 theelepels instantgist; 2,4 dl warm water; 150 gram boter gesmolten en afgekoeld; ½ theelepel zout; 1 eidooier; 2 eetlepers grove kristalsuiker

Voor 2 dozijn

Bereiding

Deze zijn erg leuk om te maken en heel gemakkelijk te modelleren - verdeel het deeg in kleine porties en maak krakelingen met verschillende smaken.

Verwarm de oven voor tot 190°C/gasstand 3-4.

Vermeng 4 eetlepers bloem met de suiker en degist. Roer het water erdoor tot het een glad mengsel is. Zet het afgedekt 5 minuten op een warme plaats.

Roer het gistmengsel met de boter door de overgebleven bloem en zout. Kneed het deeg 5 minuten op een met bloem bestoven werkvlak.

Leg het in een ingevette kom, dek hem af en laat het op een warme plaats 30 minuten rijzen. Verdeel het deeg in 24 porties. Maak van elk stuk een rolletje en vorm er een krakeling van. Leg ze op een ingevette bakplaat. Roer de eidooier los met 1 eetlepel water en bestrijk de krakelingen ermee. Bestrooi ze met kristalsuiker en bak ze in 10 minuten goudbruin.

Laat ze op een rooster afkoelen en bewaar ze 2 tot 3 dagen in een goed gesloten trommel.

KRAKELINGEN MET SINAASAPPEL & KARIJ

Maak het basisdeeg maar voeg na het rijzen 2 theelepels karijzaad en 2 eetlepers fijngehakte gekonfijte sinaasappel toe.

KRAKELINGEN MET CHOCOLADEDRUPPELS

Maak het basisdeeg maar voeg er na het rijzen 75 gram pure chocoladedruppels aan toe.

GEKRUIDE KRAKELINGEN

Maak het basisdeeg maar voeg er 1 theelepel gemalen pimenten en 1 theelepel geberpoeder aan toe.

Kruidkoek

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron		Sterren	

Ingrediënten

500 gram tarwemeel (gezeefd)
3 50 gram bruine basterdsuiker
1,5 eetlepel Ipel/speculaaskruiden
1 eetlepel keukenstroop
mespunt zout
zakje bakpoeder
0,5 liter warme melk

Bereiding

Meng de droge ingredienten door elkaar en voeg melk toe.
Roer alles met de mixer tot een glad beslag.
Doe het beslag in beboterdemet paneermeel bestrooide cakevorm.
Daarna 60 minuten in een voorverwarmde oven 175 graden

Kruidkoek

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

150 gr boter of margarine
150 gr suiker
3 eieren
100 gr bloem
50 gr maïzena
2 tl bakpoeder
1 mespunt zout
1 mespunt gemberpoeder
1 tl koekkruiden
100 gr geraspte bittere chocolade
100 gr gemalen hazelnoten
30 gr gehakte sukade
30 gr gesneden oranjesnippers
extra: oven

Bereiding

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C).

Roer de boter met suiker en eieren glad en schuimig. Meng bloem, maïzena, bakpoeder, zout en kruiden door elkaar en voeg het mengsel lepelsgewijs bij de boter, blijf goed kloppen. Voeg tot slot de geraspte chocolade, hazelnoten, sukade en oranjesnippers toe.

Vet een cakevorm in, bestrooi hem met paneermeel, doe het beslag erin en bak de kruidkoek 45-60 minuten.

Als de koek klaar is, warm verpakken in aluminiumfolie en 24 uur laten rusten. (De smaak van de koek wordt dan lekkerder).

Likeurtaartjes (48 stuks)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

250 gr biscuitjes
125 gr boter
3 tl gelatinepoeder
60 ml water
250 gr roomkaas
90 gr basterdsuiker
150 gr chocolade
2 tl citroenrasp
3 el Tia Maria
3 dl slagroom
chocoladevlokken
extra: 4 12 gat's muffinvormen

Bereiding

Vet de muffinvormen in en bekleed elk kuipje met een reepje bakpapier.
Stamp de biscuitjes fijn en roer er de gesmolten boter door. Druk steeds 1 volle theelepel mengsel stevig in de kuipjes. Zet de vormen in de koelkast.
Los het gelatinepoeder op in het kokende water. Meng de zachte roomkaas met de suiker en voeg de gesmolten chocolade, citroenrasp en de Tia Maria toe. Klop het geheel glad. Roer de gelatine erdoor en schep het mengsel op het biscuitemengsel.
Laat de taartjes 2 uur in de koelkast opstijven.
Haal de taartjes uit de vormen. Klop de slagroom stijf en verdeel dit over de taartjes.
Versier ze met chocoladevlokken.

Limoenmeringue (36 st)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

18 plakken bladerdeeg

125 gr suiker

30 gr maïzena

2 tl limoenschil

75 ml limoensap

1,9 dl water

30 gr boter

2 eidooiers

3 eiwitten

125 gr suiker

extra:

3 12 gat's muffinvormen

oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C). Vet de muffinvormen in.

Rol de plakken bladerdeeg uit en steek uit elke plak 2 rondjes van 7 cm.

Leg de rondjes in de kuipjes en prik met een vork gaatjes in het deeg. Bak de rondjes in 12-15 minuten goudbruin. Neem ze uit de vorm en laat ze afkoelen.

Doe de suiker, maïzena, geraspte limoenschil, limoensap en water in een grote pan. Breng alles op matig vuur al roerend aan de kook tot het mengsel indikt. Neem de pan van het vuur en roer er de boter door.

Roer er 1 voor 1 de eidooiers door. Schep 1 volle tl van het mengsel in de kuipjes.

Klop de eiwitten stijf. Voeg geleidelijk aan de suiker toe en klop tot de suiker is opgelost en het mengsel glanst. Schep hiervan 1 el op elk taartje.

Bak de taartjes in 4-5 minuten lichtbruin. (Maak van restjes deeg stengels.)

Linzer koekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

150 gram geroosterde blanke hazelnoten; 300 gram bloem; 100 gram kristalsuiker; 1/4 theelepel zout; 2 theelepels kaneel; 1/4 theelepel kruidnagelpoeder; 225 gram boter; geraspte schil van 1 citroen (2-3 theelepels) 50 gram frambozejam; 2 eetlepels poedersuiker.

Voor 1½ dozijn.

Bereiding

Deze koekjes worden van hetzelfde deeg gemaakt als de Oostenrijkse Linzer Torte.

Maalde hazelnoten in een foodprocessor fijn.

Voeg de bloem, kristalsuiker, zout, kaneel, kruidnagelpoeder en boter aan de noten toe en vermeng alles met gebruik van de pulseerknop tot een kruimelige massa. Voeg de geraspte citroenschil toe en schakel in tot het een samenhangend deeg is. Druk het deeg tot een platte, ronde vorm en laat hem verpakt in aluminium folie 30 minuten in de koelkast opstijven.

Verwarm de oven voor tot 175°C/gasstand 2-3. Rol het deeg op een bebloemd werkvalk uit tot een 3 mm dikke lap. Steek er met een koekjessteker de koekjes uit.; zorg ervoor dat u van elk model een gelijk aantal koekjes hebt. Leg de helft van de koekjes op een bakplaat en steek een rondje uit het midden. Bak de uitgestoken koekjes op een aparte bakplaat. Bak de koekjes 8 tot 10 minuten. Laat ze afkoelen. Zet op de hele kokejes een lepeltje jam en druk een open koekje op. Bestuif ze met poedersuiker. Bewaar de gevulde koekjes maximaal 2 dagen en niet gevulde een week.

LINZER KOEJES MET CITROEN

Maak het basisdeeg maar verdubbel de hoeveelheid geraspte citroenschil (4-6 theelepels). Vul de koekjes met lemon curd en bestuif ze met poedersuiker.

LINZER KOEKJES MET APPEL

Maak de koekjes volgens het basisrecept. Besmeer de koekjes met appelvruchtenspread in plaats van frambozenjam. Bestuif ze met poedersuiker.

LINZE KOEKJES MET AMANDELEN

Maak het basisdeeg maar vervang de hazelnoten door amandelen. Vul de koekjes met frambozenjam en bestuif ze met poedersuiker.

Luchtige chocoladekoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

150 gram pure chocolade; 2 eiwitten; mespunt wijnsteenzuur; 50 gram zeer fijne kristalsuiker; 100 gram fijngehacte pecannoten; ½ theelepel vanille-essence.

Voor 2½ dozijn

Bereiding

Dol op chocolade? Probeer deze lichten, iets kleverige ultieme chocoladekoekjes eens.

Verwarm de oven voor tot 175°C/gasstand 2-3

Smelt de chocolade. Klop de eiwitten met het wijnsteenzuur tot er zachte pieken ontstaan. Voeg eenderde van de suiker toe, klop een minuut, doe er de helft van de overgebleven suiker bij en klop tot het schuim in stijven pieken blijft staan. Spatel de overgebleven suiker er door.

Vouw de noten, chocolade en vanille door het beslag.

Schep afgestreken beslag op steeds 4 cm afstand op met bakpapier beklede bakplaten. Bak de koekjes 10 to 12 minuten tot ze stevig aanvoelen als u erop drukt en de bovenkant gebarsten is. Leg het vel bakpapier met de koekjes op een rooster en laat ze afkoelen.

Bewaar ze maximaal 3 dagen in een goed af gesloten trommel.

LUCHTIGE GEKRUIDE CHOCOLADEKOEKJES

Maak het basisdeeg maar voeg er 1 eetlepel kaneel aan toe

LUCHTIGE TWEEKLEUREN-CHOCOLADEKOEKJES

Maak het basisdeel maar voer er 75 gram witte chocoladedrukkels aan toe.

LUCHTIGE CHOCOLADEKOEKJES MET KERSEN& WALNOTEN

Maak het basisdeeg maar voer er 75 gram gedroogde kersen aan toe. Vervang de pecannoten door walnoten

Macarons de Paris

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

150 ml eiwit
50 gr witte suiker
poedersuiker (135 gr en 110 gr)
135 gr amandelpoeder
plattekaas
confituur



Bereiding

Klop 150 ml eiwit op met 50 gr witte suiker tot een stevig schuim.

Meng 270 gr broyage (helft poedersuiker, helft amandelpoeder) met 110 gr poedersuiker en haal door een zeef.

Roer in twee keer door het eiwitschuim.

Meng de droge massa heel goed tot je een blinkende, gladde massa krijgt, in zo'n 2 tot 3 min, tot de poedersuiker in het schuim gesmolten is (macaroneren).

Voeg pigment naar keuze toe en spuit op de bakplaat.

Laat rusten tot er een droog filmpje op de koekjes komt.

Verwarm de oven voor op 150° en maak ondertussen de vulling, crème au beurre of een mengeling van platte kaas en confituur.

Plaats de macarons 15 min in de oven, tot ze hard zijn, laat ze afkoelen en vul ze.

Magdalenakoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

250 gr bloem

150 gr boter of margarine

100 gr suiker

80 gr gemalen witte amandelen

marmelade

poedersuiker

extra: oven

Bereiding

Vorbereiding:

Kneed van bloem, boter, suiker en amandelen een soepel deeg en leg het 30 minuten in de koelkast.

Bereiding:

Rol het deeg op een met bloem bestoven plank uit tot een dikte van 1/2 cm en steek er met een glas rondjes uit. Steek uit de helft van de koekjes het middendeel met een appelboor, zodat kransjes ontstaan.

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Leg de koekjes op een ingevet bakblik en bak ze 10-15 minuten in het midden van de oven. Laat ze op een rooster afkoelen en bestrijk de 'hele' koekjes dik met marmelade. Zet de kransjes erop en strooi er poedersuiker over.

Maïskoekjes (20 stuks)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

150 gr bloem
1 1/2 tl bakpoeder
1/2 tl koriander
1/4 t1 komijn
75 ml melk
2 eieren
1 1/4 dl crème fraiche
2 el verse bieslook
2 blikjes maïskorrels
zout, peper
1 dl olijfolie

Bereiding

Bereiding:

Zeef bloem, bakpoeder, koriander en komijn in een kom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de melk, de losgeklopte eieren, crème fraiche en bieslook toe. Roer het geheel tot een glad beslag, voeg de uitgelekte maïs toe en breng het op smaak met zout en peper.

Verhit de olie in een koekenpan tot 180°C. Schep volle eetlepels van het mengsel in de pan, zo'n 2 cm van elkaar en druk ze iets plat met de bolle kant van de lepel. Bak de onderkant van de koekjes op matig vuur in 2 minuten goudbruin. Draai ze om en bak de andere kant.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveer de koekjes met zoetzure saus.

Marmercake

Menugang -	Soort	Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type	-	Slank	Nee
Bron	Jannekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

250 gr boter of margarine
1 pakje vanillesuiker
mespunt zout
250 gr suiker
4 eieren
500 gr bloem
1 zakje bakpoeder
125 ml melk
50 gr gehakte amandelen
60 gr cacao, (2 el rum), 4 el melk, evt stukjes chocola
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C).

Roer de boter in een diepe kom schuimig en voeg al roerend vanillesuiker, zout en 200 gr suiker toe.

Vermeng bloem en bakpoeder en doe dit steeds afwisselend met wat melk en eieren bij de boter. Klop tot een luchtig en glad deeg ontstaat.

Doe 1/3 deel van het deeg in een andere kom. Maak een mengsel van cacao en melk (en eventueel rum en chocola) en de laatste 50 gr suiker en klop dit door deze portie deeg (bruin).

Roer de gehakte amandelen door de andere portie deeg (geel).

Vet een cakevorm in, doe er de helft van het gele deeg in, dan het bruine deeg en tot slot de rest van het gele. Neem de steel van een houten lepel en roer spiraalsgewijs door het beslag in de vorm zodat er een marmereffect ontstaat. Zet de cake in de oven en bak de cake 70-80 minuten.

Marsepeinlollys

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

- rijst
- kleurstof
- marsepein
- noten
- gekonfijt fruit



Bereiding

Meng droge rijst met een kleurstof naar keuze en vul een vaas met die rijst zodat je mooi kunt presenteren.

Rol een stuk marsepein een beetje uit, snijd in stukjes en rol die tot kleine balletjes.

Aan weerszijden van die balletjes kun je noten of gekonfijt fruit plakken.

Zet de balletjes op stokjes in de vaas.

Mattentaartjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

1l 750ml rauwe melk
0,5l karnemelk
honing
2 eieren
40 gr suiker



Bereiding

Vul een grote pot met een klein beetje water zodat de melk die je gaat opkoken niet blijft plakken.

Voeg 1l750ml rauwe melk toe.

Kook de melk op, laat een beetje opkomen en doof dan het vuur maar laat de pot op het vuur staan.

Voeg daar een halve liter karnemelk aan toe en roer goed.

Laat 5 min staan zodat de melk begint te kabbelen/stremmen.

Neem een tweede pot, leg daarop een zeef en daarover een natte handdoek en giet de gestremde melk erdoor.

Laat twee uur uitlekken tot er een harde massa overblijft, stevige matten.

Leg de matten in een grote kom en voeg daar twee eidooiers bij, een scheut honing en meng tot je een gladde massa met kabbelende structuur bekomt.

Klopt het eiwit van de twee eieren apart op met 40 gr suiker.

Meng het opgeklopt eiwit met de matten.

Vul 6 vormpjes met kant en klaar bladerdeeg, prik in, doreer ze en vul ze met het mengsel.

Leg daarover dekseltjes van het bladerdeeg, doreer opnieuw en knip 1x in zodat ze stoom kunnen vrijlaten.

Bak 25min op 200°.

Merveilleux

Menugang Nagerecht

Keuken Belgisch

Bron Sofie Dumont

Soort -

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

Voor 24 schuimpjes of 12 merveilleux:

2,5 dl eiwit

500 g fijne suiker

pure chocoladekrullen

marasquino-kersen op sap

1 liter slagroom

50 g poedersuiker



Materiaal:

keukenrobot

spuitzak

effen spuitmondje (doorsnede 10mm)

getand spuitmondje

bakplaat

klein paletmesje

Bereiding

Maak de kom waarin je de eiwitten gaat kloppen vetvrij door er wat azijn in te druppelen. Wrijf droog met wat keukenpapier.

Scheid de eieren zorgvuldig zodat er geen eigeel in het eiwit komt. Zorg er tevens voor dat je eieren op kamertemperatuur zijn.

Klop de eiwitten machinaal tot schuim. Voeg er dan pas strooisgewijs de suiker bij en klop tot een stevig schuim. Draai de kom om als test. Blijft het schuim in de kom hangen, dan ben je al goed bezig.

Teken op een vel bakpapier cirkels op de gewenste grootte. Hou er rekening mee dat de schuimpjes in volume toenemen. Leg er een ander bakpapier over dit sjabloon. Nu kan je perfect zien hoe groot je de schuimpjes moet spuiten.

Leg beide papieren op een bakplaat.

Neem een spuitzak met een effen spuitmondje (doorsnede 10mm) en vul deze voor 2/3. Draai de spuitzak aan en spuit de merveilleux. Duw zacht op de spuitzak en eindig met een snelle cirkelbeweging.

Haal het sjabloon-papier weg en schuif de bakplaat in een voorverwarmde oven op 90°C. Laat de schuimpjes 2 tot 3 uren drogen. De schuimpjes zijn klaar als ze gemakkelijk van het bakpapier loskomen en krokant breken.

Leg de afgekoelde schuimpjes open op een platte schotel.

Klop intussen de slagroom luchtig, maar niet te vast, met de poedersuiker. Vul een spuitzak met een groot getand spuitmondje met de slagroom.

Spuut een flinke toef slagroom op de schuimpjes en zet er een ander schuimpje als hoedje er op. Zorg dat alle hoedjes mooi recht staan en zet de schotel met schuimpjes een uurtje in de vriezer.

Merveilleux

Schraap intussen met een dunschiller chocoladeschilfers van een blok chocolade of gebruik kant-en-klare chocoladeschilfers.

Haal de opgesteven gebakjes uit de vriezer en maskeer elk gebakje langs de zijkanten en de bovenkant. Rol ze meteen in de chocoladeschilfers en plaats ze in presentatiepapiertjes.

Spuit er een mooie toef slagroom op en werk af met een uitgelekt Marasquino-kers.

Bewaar de merveilleux tot het laatste moment in de koelkast. Haal ze er pas uit als je gasten al aan tafel zitten

TIP:

Meringue of schuim lukt het best met eiwit dat al wat 'rijper' is. Gebruik dus geen kakelverse eieren voor dit recept.

Zorg ervoor dat de slagroom steeds zo koud mogelijk is. Zet hem zeker tijdig in de koelkast. Ook het materiaal waarmee je de slagroom zal kloppen mag altijd vooraf in de koelkast zodat alles goed koud heeft.

Mexicaanse kaaskoekjes (ongeveer 80 stuks)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

225 gr bloem
1 tl chilipoeder
1 tl knoflookzout
1/2 tl paprikapoeder
200 gr boter
1 ei
200 gr cheddar

Bereiding

Zeef bloem, chilipoeder, knoflookzout en paprikapoeder in een kom.
Meng de brokjes boter door de bloem tot het geheel op broodkruimels lijkt. Voeg losgeklopt ei en de geraspte kaas toe en kneed alles snel tot een samenhangend deeg. Kneed het deeg op een met bloem bestoven werkblad tot een bal. Leg het in folie 20 minuten in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 210°C (hetelucht 190°C).
Vet twee bakplaten licht in met gesmolten boter.
Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van 3 mm dik. Steek hier sterretjes van 6 cm uit. Leg ze met tussenruimte op de bakplaten.
Bak ze in 12 minuten goudbruin. Laat ze 2 minuten afkoelen op de bakplaat.

Minipavlova's (40 stuks)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

3 eiwitten

125 gr poedersuiker

150 gr pure chocolade

2,5 dl slagroom

1 el poedersuiker extra

1 tl sinaasappelschil

Fruit, zoals stukjes aardbei, plakjes papaja, kiwi, passievrucht

extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 140-150°C (hetelucht 125-135°C). Klop de eiwitten in een kom stijf. Zet de kom boven een pan met kokend water en voeg onder voortdurend kloppen de poedersuiker toe. Gebruik voor het kloppen het liefst een mixer.

Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Maak met het mengsel 40 rondjes van ongeveer 4 cm (de bodems).

Schep de rest van het merenguemengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje van 5 mm. Spuit op elke bodem drie dunne cirkels op elkaar op de buitenrand.

Bak de merengues ± 30 minuten tot ze stevig aanvoelen. Zet de ovendeur op een kier en laat ze in de oven afkoelen. Doop de bodems in gesmolten chocolade. Bekleed een bakplaat met bakpapier en laat ze hierop afkoelen.

Meng slagroom, extra poedersuiker en sinaasappelrasp. Roer alles tot het net dik begint te worden.

Schep het mengsel in een spuitzak met een klein, glad spuitmondje en spuit het in de merengue. Versier de pavlova's met vruchten.

Miserable

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Frans

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

Miserablebeslag:

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



Vulling boterroom:

200 g water
200 g suiker
2 vanillestokjes
8 eidooiers
480 g boter

Materiaal:

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

Bereiding

Bereiding miserablebeslag:

Klop de eiwitten los en voeg de 80 g suiker strooisgewijs toe.
Blijf kloppen tot een stevig schuim.

Meng de suiker met het amandelpoeder en zeef samen met de bloem.
Spatel dit voorzichtig onder de eiwitten.
Zeker niet te lang mengen, anders bestaat er kans op 'invallen'.

Verdeel de massa gelijkmatig (ongeveer 2 cm dik) over een bakplaat bekleed met bakpapier.
Verwarm de oven voor op 180°C en bak af gedurende 30 minuten.
Leg de plakken nadien 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 eiermengsel en klop de massa koud (lichaamstemperatuur).

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

Miserable

Afwerking:

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

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

Plaats het tweede stuk erop en druk 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.

Strooi eventueel een accentje met cacao-poeder.

Bewaar in de koelkast tot gebruik.

Moelleux-au-chocolat

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Frans

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

250 g suiker

250 g pure chocolade

250 g boter

7 eieren

Materiaal:

bakplaat

bakpapier

dresseerringen (doorsnede 5 cm)



Bereiding

Smelt de boter met de suiker en de chocolade op een zacht vuurtje. Laat het zeker niet koken.

Zet intussen beboterde dresseer-ringen van ongeveer 5 cm doorsnede en 5 à 6 cm hoogte op een bakplaat met bakpapier.

Knip stroken bakpapier van 8 cm hoogte en zet deze langs de binnenkant van de ring. Zorg er voor dat het papier elkaar ruim overlapt.

Roer als alles gesmolten is, de eieren één voor één onder de massa. Wacht telkens tot elk ei is opgenomen door het beslag.

Vul de ringen tot ongeveer 1 cm van de rand van de inox.

Zet de bakplaat met gevulde ringen minstens 2 uren in de koelkast.

Verwarm de oven op 180°C.

Haal de bakplaat uit de koelkast en bak meteen af op 180°C gedurende 12 minuten.

Serveer meteen.

Mojitotaart

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Hartige taart

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

Koekjesdeeg:

125 g boter

65 g suiker

1 eieren (50 g)

250 g bloem

60 g broyage (30 g suiker + 30 g amandelpoeder)

snuifje zout

5 g vanillepoeder

(voor 1 taart van ongeveer 22 à 24 cm)



Vulling 1 (om mee te bakken):

150 g eieren (5)

200 g bloedsuiker

125 g gesmolten boter

sap van halve citroen

sap van 1 limoen

citroenrasp van 1 citroen

limoenrasp van 1 limoen

handje verse munt

1 à 2 dl witte rum

Vulling 2 (koude vulling):

50 ml limoensap (2 limoenen)

sap van 1 citroen

150 g poedersuiker

150 g boter

1 eidooier

3 eieren

Materiaal:

taartvorm effen rand

rasp

sputmondje getand 6 mm

sputzak

5 à 6 limoenen in totaal

Bereiding

Bereiding koekjesdeeg:

Meng de 30 g suiker en 30 g amandelpoeder onder elkaar tot zogenaamde broyage.

Mojitotaart

Zeef de bloem samen met de broyage en stort uit op het werkblad. Maak een bloemkring.

Snij de malse boter in blokjes en leg die in het midden van de bloemkring.

Leg het ei, de resterende suiker en het vanillepoeder bij de boter.

Strooi wat zout op de rand van de bloem.

Meng met de vingertoppen de boter met het ei en de suiker en voeg geleidelijk de bloem toe tot het deeg wordt.

Kneed het deeg niet, maar zorg wel dat alle ingrediënten goed met elkaar gemengd zijn.

Verpak het deeg in plastic folie en bewaar minstens een halfuurtje in de koelkast.

Neem een taartvorm klaar. Inboteren hoeft niet.

Bestuif het werkblad met wat bloem en rol het deeg uit tot 3 à 4 mm dikte.

Drapeer het deeg over de taartvorm en zorg dat het deeg overal goed in de vorm zit

Neem de taartvorm in je hand, zet een mesje verticaal tegen de vorm en snij met grote halen het overtollige deeg weg. Op deze manier zal het deeg enkele mm boven de taartvorm uitsteken.

Je kan de belegde taartvorm nog even in de koelkast bewaren, maar strikt genomen hoeft dit niet.

Bereiding vulling (om mee te bakken):

Doe de malse boter in een ruime kom.

Was en droog de citroen en limoen.

Rasp de schil van een citroen en hele limoen over de boter.

Neem een handvol gewassen en gedroogde munt, pluk de blaadjes en snij deze in hele fijne snippers.

Meng met de malse boter.

Voeg een ei en daarna een deel van de bloedsuiker onder de massa.

Roer de rest van de eieren en de bloedsuiker onder de massa.

Schenk er de witte rum bij en meng alles goed door elkaar.

Zeef (eventueel) de vulling zodat de vlokjes munt achterblijven in de zeef.

Verwarm de oven op 190°C.

Giet de vulling in de taartvorm.

Bak af in de oven gedurende 15 à 20 minuten, tot de vulling niet meer vloeibaar is, en laat volledig afkoelen

Bereiding vulling (koude vulling):

Laat de boter samen met de poedersuiker smelten op zacht vuur.

Giet er het gezeefde limoen- en citroensap bij en breng te

Los de eieren en dooier los en voeg al roerend toe en laat even dikken op het vuur.

Laat afkoelen en bewaar in de koelkast.

Afwerking:

Vul een spuitzak met een getand spuitmondje (5 à 6 mm) en spuit de vulling in lijntjes over de taart.

Mojitotaart

Spoel een limoen en droog zorgvuldig.

Snij de limoen in dunne schijfjes, snij elk schijfje voor de helft in en maak er met een draai een leuke decoratie van.

Steek enkele mooie blaadjes munt tussen de limoen.

Strooi tenslotte wat poedersuiker op de rand.

Tip:

Ben je fan van munt, dan hoef je de vulling om mee te bakken niet eens te zeven. De munt blijft dan in de taart en zal extra smaak geven. Hak je munt dan wel fijn genoeg.

Ik rol het koekjesdeeg uit tot 3mm. Maar het is geen probleem om het deeg wat dikker uit te rollen. Je kan het deeg gerust op 4 à 5 mm dikte uitrollen.

Op een warme dag serveer ik deze taart goed gekoeld: heerlijk!

Moorkoppen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

2,5 dl water, 1 mespunt zout, 100 gr boter of margarine, 1 el suiker, 125 gr bloem, 4 eieren nr. 3, 1 tl bakpoeder, 1/2 l slagroom, klopvast

chocoladeglazuur:

200 gr poedersuiker

30 gr cacao

2-3 el heet water

extra: oven

Bereiding

Maak de soezen klaar zoals bij het recept van Parijse soezen staat aangegeven.

Bestuif ze niet met poedersuiker maar overgiet ze met chocoladeglazuur.

Spuit er een toef slagroom bovenop.

Mosterdtaart

Menugang	Hapje	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

kant en klaar brokkeldeeg
dorure (mix eigeel en scheutje melk)
mosterd
kerstomaatjes
geraspte kaas



Bereiding

Neem kant- en klaar brokkeldeeg en bedek een taartbodem met het deeg, druk aan en duw de kanten eraf met je handpalm.

Prik de bodem in en doreer de zijkanten.

Gebruik de overschot van het deeg om bandjes te snijden en de zijkanten van de taart te versieren met lussen die je ook doreert.

Verwarm de oven voor op 180°.

Wrijf een goeie lepel mosterd uit op de bodem tot een mooi laagje.

Bedek de bodem verder met halve kerstomaatjes en geraspte kaas.

Bak 20 min op 180°.

Muffins zwarte bessen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptepagina		Sterren	

Ingrediënten

300 gr bloem
2,5 tl bakpoeder
1/4 tl zuiveringszout
snuffje zout
100 gr witte basterdsuiker
1-2 tl citroenschil
150 gr verse zwarte bessen
1 ei
2,5 dl melk
90 gr boter
extra:
oven, cakevormpjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C).
Bestrijk 14 cakevormpjes met olie of gesmolten boter.
Meng de gezeefde bloem, bakpoeder, zuiveringszout en zout in een grote kom en voeg dan suiker en fijn geraspte citroenschil toe. Goed mengen en daarna de zwarte bessen erdoor roeren.
Ei, melk en afgekoelde, gesmolten boter met een garde kloppen en over het meelmengsel gieten. Met een lepel tot een gladde massa mengen. Deeg in de cakevormpjes scheppen en tot 2/3 vullen.
Muffins 15-20 minuten bakken tot ze lichtbruin en gerezen zijn.
3-5 Minuten in de vormpjes laten, dan op een rooster laten afkoelen.
Maak ze ook eens met verse of ingevroren frambozen, aardbeien of kersen.

Negerinntetten

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten koekjesdeeg:

- 150 g boter
- 65 g suiker
- 60 g broyage (30g poedersuiker + 30 g amandelpoeder)
- Snuifje zout
- 1 ei
- 250 g bloem

Ingrediënten ganache (chocoladesaus):

- 125 g chocolade
- 200 ml room
- 50 g suiker
- lepel honing

Ingrediënten vulling:

- 25 g gelatine
- 75 g suiker
- 50 ml water
- 70 ml eiwit

Bereiding

Koekjesdeeg:

Neem een mengkom en doe daar de boter, suiker, broyage en zout in. Begin te mengen op lage snelheid. Voeg al roerend het eitje toe.

Voeg dan in één keer de bloem toe en meng verder maar kort! Anders wordt het deeg taai.

Kneed het deeg tot een plattere, rechthoekige blok en laat 20 minuten in de frigo opstijven. Opgesteven, kun je het deeg uitrollen met een deegrol tot een groot stuk van 3 mm dikte.

Prik in met een vork en steek er vervolgens cirkeltjes uit.

Leg die cirkels op een bakplaat en laat ze 8 à 10 min bakken in een voorverwarmde oven op 180°C.

Ganache (chocoladesaus):

Neem een kookpan en voeg de room, de suiker en de honing toe. Laat opkoken.

Opgekookt voeg je het mengsel bij de chocolade.

Roer tot je een schone blinkende saus krijgt.

Vulling:

Leg de gelatine 1 voor 1 in koud water en laat ze weken.

Voeg de suiker en het water samen en laat koken op een vuurtje tot de massa een lichte bruine kleur krijgt.



Negerinnentetten

Klop 70 ml eiwit op in een ontvette kom.

Als de siroop van water en suiker kleur krijgt, kun je de gelatine toevoegen. Meng tot alles opgelost is.

Klop er dan het eiwit bij en blijf kloppen tot de hele massa koud is.

Vul je spuitzak met de vulling, spuit die op de afgekoelde koekjes en laat die vervolgens 15 min in de koelkast opstijven.

Overgiet tenslotte met de ganache.

Neiman marcus koekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

115 gram boter; 200 gram lichtbruine basterdsuiker; 1 ei; 2 theelepels vanille-essence; 200 gram bloem; ½ theelepel zuiveringszout; ½ theelepel bakboeder; 1/4 theelepel zout; 1½ instantkoffiepoeder; 225 gram pure chocoladedruppels

Voor 2 dozijn

Bereiding

Het verhaal gaat dat dit koekje beroemd is geworden doordat een klant van het befaamde Amerikaanse warenhuis per ongeluk 250 Amerikaanse dollar voor betaalde terwijl ze dacht dat het 2,50 dollar was.

Verwarm de oven voor tot 190°C/gasstand 3-7

Klop de boter met de suiker romig en klop het ei en de vanille erdoor. Zeef de droge ingrediënten en de koffie erin roet ze door de botermassa. Schep de chocoladedruppels erdoor.

Rol de balletjes van het deeg. Leg ze met steeds 5 cm tussenruimte op de bakplaat met een antiaanbaklaag en druk ze met de vingertoppen platter uit. Bak de koekjes 8 tot 10 minuten. Laat ze 5 minuten afkoelen.

Bewaar de koekjes 4 tot 5 dagen in een goed gesloten trommel

KNAPPERIGE NEIMAN MARCUS KOEKJES

Maak het basisdeeg maar voer er 50 gram fijngehakte harde toffereep aan toe.

NEIMAN MARCUS VRUCHTENKOEKJES

Maak het basisdeeg maar laat de koffie weg en voeg 75 gram gedroogde bosbessen en 75 gram gedroogde cranberry's aan toe

NEMAN MARCUS ULTRACHOCOLADEKOEKJES

Maak het basisdeeg maar vervang het instantkoffiepoeder door cacao en voeg 75 gram pure en 75 gram witte chocoladedruppels toe.

Notenrotskoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

75 gram boter; 150 gram verkruidde digestives of volkorenbiscuits; 2 eetlepels zeer fijne kristalsuiker; 100 gram fijngehakte pecannoten; 200 gram minimaschmallos; 150 gram pure chocoladedruppels

Voor 1½ dozijn

Bereiding

Een heel gemakkelijk te bereiden koekje waar iedereen van houdt.

Verwarm de oven voor tot 175°C/gasstand 2-3

Smelt de boter, roer de koekkruiden en de suiker erdoor. Druk dit mengsel in op de bodem van een met aluminiumfolie beklede vorm van 20 x 20 cm.

Strooi de pecannoten erover en bak de koek 10 minuten. Laat de oven aanstaan, neem de vorm eruit en bestrooi de koek met de marshmallows en chocolade.

Zet de vorm weer in 10 minuten in de oven tot de marshmallows zijn gesmolten. Laat de koek in de vorm afkoelen, snijd hem in blokjes en neem ze uit de vorm.

Bewaar ze 3 tot 4 dagen in een goed gesloten trommel.

NOTENROTSKOEKJES MET KERSEN

Maak het basisdeeg maar voeg voor u de marshmallows toevoegt eerst 150 gram rode bigarreaux toe.

ROZE NOTENROTSKOEKJES

Maak het basisdeeg maar vervang de pure door witte chocoladedruppels en voeg 75 gram gedroogde kersen toe.

Gebruik roze in plaats van witte marshmallows.

NOTENROTSKOEKJES MET KARMEL

Maak het basisdeeg en bak de bodem. Besprenkel deze na het bakken met 4 eetlepels karamelsaus en 75 gram kleingehakte zachte karamels voor u de chocoladedruppels en marshmallows toevoegt.

PINDAROTSKOEKJES

Maak het deeg volgens het basisrecept maar vervang de pecannoten door pinda's. Schep als de bodem is gebakken er 125 gram pindakaas op voor u de chocoladedruppels en marshmallows toevoegt.

Notentaartjes (24 stuks)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

60 gr bloem
60 gr boter
40 gr pijnboompitten, walnoten of pecannoten
20 gr boter
175 gr suikerstroop
2 el bruine suiker
extra:
2 12 gat's muffinvormen
oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C). Vet de muffinvormen in.
Zeef de bloem in een kom en meng met de vingertoppen de klontjes boter door de bloem tot het geheel op broodkruimels lijkt. Vorm hiervan een bal op een met bloem bestoven werkblad. Rol het deeg uit tot een 3 mm dikke lap. Steek er 5-6 cm grote (gekartelde) rondjes uit. Druk ze in de muffinvormen. Verdeel de (gehakte) noten over een bakplaat en rooster ze in 2-3 minuten goudbruin. Neem ze van de plaat, laat ze afkoelen en verdeel ze over het deeg.
Meng de gesmolten boter, suikerstroop en suiker in een kom en roer dit door. Giet wat van het mengsel over de noten. Bak de taartjes in 15 minuten goudbruin.
Laat ze 5 minuten in de vorm afkoelen. Bestrooi ze voor het serveren eventueel met poedersuiker.

Omgekeerde bananencake

Menugang -
Keuken -
Bron

Soort Cake
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 8 personen:

125 g zachte boter

230 g bruine suiker

2 eieren

185 g zelfrijzend bakmeel

1 theelepel bakpoeder

2 grote, zeer rijpe bananen, gepureerd

voor de bananentopping

50 g boter, gesmolten

60 g bruine suiker

6 grote rijpe bananen, in de lengte gehalveerd



Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de bodem en zijkant van een ronde vorm van 20 cm in doorsnede in en bekleed de vorm vervolgens met bakpapier.

Schenk voor de bananentopping de gesmolten boter over de bodem van de geprepareerde vorm en strooi de suiker erover. Rangschik hierop in een enkele laag de gehalveerde bananen met de gesneden kant naar beneden.

Klop met de elektrische mixer de boter en suiker tot een licht en romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe; klop tussendoor goed.

Zeef het meel en bakpoeder in een kom. Spatel het meelmengsel met een grote metalen lepel (of spatel) voorzichtig door het botermengsel, samen met de gepureerde bananen.

Schep het beslag op de gehalveerde bananen in de vorm; strijk het oppervlak glad. Bak de cake 45 minuten of tot een caketester die je in het midden steekt er schoon uitkomt.

Neem de cake uit de oven en laat hem 5 minuten afkoelen in de vorm. Stort hem vervolgens (op de kop) voorzichtig op een rooster. Laat hem volledig afkoelen.

Extra benodigd

Ronde bakvorm (Ø 20 cm), bakpapier, mixer

Bewaartip

Omgekeerde bananencake smaakt het best op de dag dat hij is gemaakt.

Ovenbroodjes

Menugang	Brood	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

560 g tarwebloem
560 g roggebloem
30 g zout
62 g verse gist
30 g honing
675 g ijswater

Toppings:

maanzaad
sesamzaad
bloem
gedroogde ui

Bereiding

Meng de witte tarwebloem en de roggebloem door elkaar. Neem een ruime kom en doe de bloem hierin, maak een kuiltje.

Doe hierin de verkrumelde gist, de honing en het zout. Zorg dat het zout langs de kant wordt bijgevoegd! Voeg dan het ijswater toe.

Meng alle ingrediënten tot er zich een deegbal vormt.

Kneed het deeg 5 minuten met de keukenrobot of 8 minuten met de hand.

Wanneer het deeg soepel en elastisch aanvoelt is het klaar om verdeeld te worden. Weeg deegstukjes van 50 g af. Laat deze 5 minuten rusten onder een handdoek.

Rol de deegstukjes tot een mooi balletje. Leg het deegstukje op tafel en maak met de bolle kant van je hand cirkelvormige bewegingen. Ondertussen kan je met je duim extra spanning zetten op het deegballetje.

Duw deze broodjes met de bovenkant in de gewenste topping; maanzaad, sesamzaad of gedroogde uien. Of snij ze met een mesje in. Je kan zelf kiezen hoe je de broodjes wil versieren.

Leg de broodjes op een warme bakplaat, dek af met handdoek of plasticfolie en laat 20 tot 30 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plaats.

Verwarm de oven tot 260°C, zet de broodjes erin en giet nog wat extra water in de hete oven. Dit zal zorgen voor extra krokant korstje.

Bak de broodjes 5 min. Op 260°C en dan nog eens 5 minuten op 200°C.

Laat afkoelen op een rooster.

TIP:

Het opbollen van de deegstukjes vereist wat handigheid en oefening. Maar het is zeker de moeite waard om de techniek onder de knie te krijgen. Je zal 't nog vaak kunnen gebruiken.



Pannenkoek

Menugang -
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

250 gram tarwemeel (gezeefd)
3 eieren
6 dl. melk
snuffje zout

Bereiding

Maak van alle benodigdheden een glad eslag
Maak boter of olie goed heet in een koekenpan.
Soe beslag in de koekenpan voor een grote of voor kleine pannenkoekjes.
Bak de pannenkoeken
Bestrooi de pannenkoeken met suiker, poedersuiker of smeer er stroop op.
Houdt er rekening mee dat deze tarwe- pannekoeken machtiger zijn dan u gewend bent.

Parijse soezen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

2,5 dl water
50 gr boter of margarine
150 gr bloem
30 gr maïzena
5 eieren nr 3
1 tl bakpoeder
0,5 l slagroom
(2 el suiker)
2 pakjes klopvast
(poedersuiker)
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 250°C (hetelucht 225°C).

Maak het soezendeeg volgens het soezenrecept ongezoete soezen.

Bestrooi een bakblik met wat bloem en schep met 2 lepels 12-15 hoopjes beslag op de plaat (of gebruik een garneerspuit). Bak de soezen 35 minuten. Open de oven niet voordat de baktijd om is.

Na het bakken meteen één zijde van de soezen met een schaar openknippen, openvouwen en ze laten afkoelen.

Sla de slagroom met suiker en klopvast stijf en vul elke soes ermee. Klap ze dicht en bestrooi ze eventueel rijkelijk met poedersuiker .

Pastoorhoedjes

Menugang Nagerecht

Keuken Belgisch

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

Biscuit:

6 eieren

150 g suiker

150 g bloem

Crème au beurre:

4 eieren

vanillestok

50 ml water

250 g suiker

500 g zachte boter



Bereiding

Biscuit:

Klop de eieren op met de suiker.

Zeef de bloem en meng die zachtjes onder de opgeklopte eieren.

Neem je bakvorm, boter die in, voeg een beetje bloem toe.

Giet het deeg uit in de vorm, strijk glad.

Bak 20 à 25 min af in een oven op 180°C.

Crème au beurre:

Meng 2 volledige eieren met twee eidooiers en het merg van het vanillestokje, klop luchtig.

Kook het water en de suiker op tot een siroop van 119°C.

Voeg de siroop al mengend bij het mengsel van eieren, blijf kloppen tot alles koud is.

Voeg er vervolgens de boter aan toe, meng alles goed.

Pastoorhoedjes:

Laat de biscuit afkoelen op een grill.

Rol marsepein uit tot een dunne rechthoek en snijd er lange banden uit.

Meng een beetje siroop (evenveel water als suiker laten opkoken) met sterke drank.

Verdeel de biscuit en vierkantjes, snijd de vierkantjes open, wrijf de snijkanten in met de siroop en smeer er een laagje crème au beurre op.

Plaats de helftjes weer op elkaar, werk de zijkanten af met crème au beurre en bekleed ze met de marsepein banden, vouw de bovenkant van de marsepein toe in de vorm van een pastoorhoed.

Werk af door met de spuitzak nog een rosasje crème au beurre erop te plaatsen en een gekonfijte kers.

Pepernoten

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron		Sterren	

Ingrediënten

250 gram tarwemeel

100 gram boter

125 gram bruine basterdsuiker

3 afgestreken eetlepels speculaaskruiden

3,5 afgestreken eetleels bakpoeder

4-6 eetlepels melk

een mespuntje zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden

Meng alle ingrediënten behalve de melk door elkaar met de mixer of een keukemachine

Voeg de melk toe en kneed tot er een goed samenhangend deeg ontstaat.

Vorm nu rolletjes van 1 tot 1,5 cm dik en snijd plakjes van 1 cm dik af.

Vorm hiervan de noten en leg deze naast elkaar op een ingevette bak. Laat tussen de noen zeker 1 cm open, omdat d noten rijzen tijdens het bakken

Bak de noten gedurende 15-20 minuten

Perencake

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

150 gr boter of margarine
150 gr suiker
geraspte schil van 1 citroen
2 eieren
250 gr bloem
125 gr maïzena
1 zakje bakpoeder
125 ml melk
1 kg peren
1 mespunt kaneel
50 gr suiker
75 gr gehakte amandelen
40 gr boter of margarine
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht 160°C).

Roer boter, suiker, citroenrasp en eieren tot een schuimige massa. Vermeng bloem met maïzena en bakpoeder en doe dit afwisselend met de melk bij de schuimige boter. Klop tot een mooi glad deeg verkregen is.

Vet een bakblik of ovenplaat in en strijk het beslag erop.

Schil de peren, verwijder stelen en klokhuizen en snij ze in grote stukken.

Verdeel de stukken gelijkmatig over het beslag.

Strooi er suiker, kaneel en gehakte amandelen over. Bak de cake 30-40 minuten.

Als de taart klaar is met gesmolten boter bestrijken

Perzik-amandelstrudels (24 stuks)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes recepten pagina		Sterren	

Ingrediënten

425 gr perziken
60 gr amandelnippers
60 gr sultana's
(1 el bruine suiker)
12 vel filodeeg
100 gr boter
kaneel
extra:
2 12 gat's muffinvormen
oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 165°C) en vet de muffinvormen in.
Meng de kleingesneden perziken met de amandelnippers, sultana's en de bruine suiker.
Bestrijk een vel filodeeg met gesmolten boter en leg hierop een ander vel. Snij dit in vieren en vervolgens ieder stuk opnieuw in vieren. Herhaal dit met de andere vellen filodeeg. Leg 4 vierkantjes in steeds een iets andere hoek in elke muffinbakje en bak ze 10 minuten. Doe dan 1 eetlepel van de vulling in de deegbodempjes, strooi hierover wat kaneel en bak de taartjes in 5-10 minuten goudbruin.

Petit beurre taart

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

2 koppen sterke koffie
half pak zachte boter
evenveel bloedsuiker
petit beurre koekjes



Bereiding

Zet 2 koppen straffe koffie en laat die afkoelen.

Neem de helft van een pak zacht zachte boter en meng die boter met evenveel bloedsuiker tot een schone, gladde massa die iets witter is dan de oorspronkelijke boter – de durvers kunnen er eventueel een scheut cognac aan toevoegen – nu heb je boterroom.

Giet de koffie in een ruime schaal.

Bouw de taart meteen op de schotel want je kunt ze nadien niet meer verplaatsen.

Dip de koekjes kort in de koffie, draai ze eens om en leg ze op de schotel.

Op de eerste laag koekjes, smeer je voorzichtig een laag boterroom en zo bouw je de taart op in verschillende lagen.

Heb je voldoende lagen naar je smaak, bestrijk je de bovenkant en de zijkanten van de taart goed met een laag boterroom – in de bovenkant kun je eventueel nog lijntjes trekken met je vork ter versiering.

Werk af door er een laagje cacao-poeder over te strooien.

Zet de taart tot slot in de koelkast om op te stijven.

Petits-fours

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

pannacotta:

- 250 ml room
- 15 gr suiker
- schraapsel van 1 vanillestok
- anderhalf gelatineblad

koekjesdeeg:

- 150 gr zachte boter
- 65 gr suiker
- 60 gr broyage (30 gr amandelpoeder en 30 gr poedersuiker)
- snuifje zout
- 1 ei
- 250 gr bloem

Bereiding

Panna cotta:

Doe de room, de suiker en de vanille in een steelpan en kook op, laat de gelatine ondertussen weken in koud water.

Als de room opgekookt is, zeef je alles door en voeg je de gelatine toe.

Giet alles in een vorm voor ijsblokjes en zet in de diepvriezer om op te stijven.

Koekjesdeeg:

Doe de boter, de suiker, de broyage en het zout in een mengkom en meng goed.

Voeg het ei en de bloem toe, meng goed en kneed het mengsel bijeen, laat opstijven in de koelkast.

Rol het opgesteven deeg uit tot een dikte van 2 à 3 mm, prik in met een vork en gebruik een rond uitsteekvormpje om de koekjes eruit te snijden.

Bak in een voorverwarmde oven op 180° voor zo'n 6 minuten.

Smelt witte chocolade in de microgolf en bestrijk de gebakken koekjes met de chocolade zodat ze krokant blijven.

Plaats de bevroren panna cotta-torentjes op de koekjes en garneer met verschillende soorten fruit.



Piccolos

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

(voor 10 stuks)

500 g tarwebloem

20 g verse gist

8 gr zout

300 ml ijskoud water



Materiaal:

bakplaat

Bereiding

Doe alle ingrediënten behalve het zout in de keukenmachine of maak het deeg op tafel.

Meng tot er een deeg ontstaat en voeg dan het zout toe.

Kneed intensief gedurende 18 minuten tot een soepel en elastisch deeg.

Bebloem de werktafel en laat het deeg hierop afgedekt een uurtje rijzen.

Sla de lucht uit het deeg en verdeel in 10 gelijke delen. Bol elk deegstukje op en vorm ze daarna al wat langwerpig.

Laat eventueel opnieuw 10 minuten rusten. Dan kan je ze nadien gemakkelijker opbollen.

Klop de deegstukjes plat en rol ze op tot puntvormige broodjes.

Leg op licht ingevette bakplaten of op boterpapier.

Laat het deeg een uur rijzen op een warme tochtvrije plaats.

Bak af in een voorverwarmde oven van 230°C gedurende 15 à 18 minuten.

TIP:

Hou je van extra krokante broodjes, bestuif de broodjes dan net voor het bakken met een plantenspuit?

Perfect gebakken stokbrood, knispert en kraakt wanneer het pas uit de oven is gekomen.

Pindakaaskoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

200 gram bloem; 1/4 theelepel zuiveringszout; 115 gram boter; 100 gram zeer fijne kristalsuiker; 100 gram lichtbruine basterdsuiker; 1 ei; 225 gram pindakaas met stukjes noot; snufje zout

Voor 2 dozijn

Bereiding

Luxues en romig, een echter traktatie voor liefhebbers van pindakaas

Zeef de bloem met het zuiveringszout.

Klop in een andere kom de boter met beide soorten suiker licht en romig.

Vermeng het ei met het bloemmengsel, de pindakaas en zout.

Klop het door het boter mengsel.

Leg het deeg verplakt in aluminium folie minstens 2 uur, maar liever nog een nacht in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 160°C/gasstand 2

Vorm balletjes van 2 cm doorsnee van het deeg en leg ze op 5 cm afstand van elkaar op de bakplaat. Druk ze met een vork iets platter. Bak de koekjes in 15 minuten goudbruin.

Neem de bakplaat uit de oven en laat de koekjes afkoelen. Bewaar ze maximaal 5 dagen in een goed gesloten trommel.

PINDAKAASKOEKJES MET CHOCOLADEDRUPPELS

Maak het basisdeeg maar voeg er 75 gram chocoladedruppels aan toe.

PINDAKAASKOEKJES MET GLAZUUR VAN VERSE ROOMKAAS

Maak de koekjes volgens het basisrecept en bak ze gaar. Vermeng 200 gram verse roomkaas met 2 eetlepels poedersuiker en besmeer de afgekoelde koekjes ermee. Bestrooi ze met wat pure chocoladevlokken. U kunt de koekjes het beste dezelfde dag eten. Bewaar ze als dat niet lukt in de koelkast en eet ze de volgende dag.

Pizza

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type Pizza	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont		Sterren	

Ingrediënten

Pizzadeeg:

voor 2 pizzabodems met een doorsnede van 30 cm

1 eetlepel suiker

15 g verse gist

225 ml lauw water

450 g bloem

halve theelepel zout

4 eetlepels olijfolie

maïsmeel

Tomatensaus

voor 4 dl saus

250 g rijpe pruimtomaten (of een blik tomatenblokjes)

8 blaadjes basilicum

4 teentjes knoflook, geperst

2 sjalotjes

2 eetlepels tomatenpuree

4 eetlepels extra vierge olijfolie

Beleg

rode ui

olijven

dungesneden beenham

bolletje mozzarella

gerasppte kaas (emmenthaler)

Materiaal

deegrol

bakplaat

Bereiding

Bereiding tomatensaus:

Snipper sjalotjes en stook aan in olijfolie, voeg de geperste knoflook toe.

Schep 2 lepels tomatenpuree er bij en laat de puree even meebakken.

Verwijder de zaadjes van de tomaten en mix ze samen met de basilicumblaadjes in de blender. Voeg toe aan de sjalot.

Schenk er de olijfolie bij en laat een 10 minuutjes pruttelen.

Breng op smaak met peper en zout.

Laat de tomatensaus minstens een halfuur trekken en afkoelen.

Bereiding pizzadeeg:



Pizza

Doe de suiker en de gist in een kommetje en roer er de helft van het water doorheen. Zet op een warme tochtvrije plaats tot de gist begint te schuimen.

Meng de bloem en het zout in een kom of op het werkblad. Maak een kuiltje en giet er de olijfolie, het resterende water en het gistmengsel bij.
Meng alles tot er een deeg vormt.

Kneed tien minuten tot een soepel deeg dat niet meer aan je handen kleeft.

Wrijf de binnenkant van een grote kom in met olijfolie.
Rol het deeg hierin zodanig dat het met een laagje olie bedekt is en snij er aan de bovenkant met een mes een kruis in. Bedek met handdoek of een plastic folie en laat het anderhalf uur rijzen op een tochtvrije plaats.

Sla de lucht uit het deeg en verdeel het in 2 porties.

Duw een portie deeg tot een grote cirkel of rol uit met een deegrol tot een cirkel van 30 cm doorsnede. Leg de pizzabodem op een licht ingevette, met maïsmeel bestoven bakplaat.

Lepel enkele scheppen tomatensaus op de bodem en strijk open tot een dun laagje. Beleg met dunne uiringen, plakjes mozzarella, ham, olijven en geraspte kaas.

Bak de pizza in een voorverwarmde oven op 240°C gedurende 10 à 15 minuten.
Leg nadien enkele takjes waterkers op de pizza en serveer meteen.

TIP:

Je kan het deeg ook een dag op voorhand maken. Zet het deeg in een kom met plastic folie en bewaar het in de koelkast tot gebruik.

Op een pizzabodem hoeft zeker niet te veel tomatensaus, enkele lepels volstaan ruimschoots. Beleg de pizza ook niet 'te zwaar'

Ik gebruik graag olijven met pit. Deze zijn immers veel lekkerder. Wil je toch vermijden dat je gasten zich verslikken in een pit, haal dan de pitten net voor het bakken uit de olijven.

Italianen leggen graag wat rucola op een pizza als die uit de oven komt. Ik geef de voorkeur aan lekkere waterkers. Het pittige van waterkers vormt een ideale smaakcombinatie met de andere ingrediënten.

Heb je wat deeg over? Kneed er wat geraspte parmezaan-kaas door en rol uit. Snij met een deegsnijrolletje of een pizzasnijder dunne bandjes van en bak af. Zo heb je leuke en lekkere soepstengels.

Poffertjes

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

200 g tarwebloem

15 g verse gist

400 ml lauwe melk

2 g zout

5 g suiker

50 g ei

50 g gesmolten boter



Versiering:

poedersuiker

Materiaal:

poffertjespan

plastic spuitbus

Bereiding

Los de gist op in de lauwe melk.

Zeef de bloem in een grote kom en maak een kuiltje in de bloem.

Strooi het zout en de suiker op de randen van de bloem.

Giet eerst wat melk in het kuiltje en roer tot een glad deeg zonder klonters.

Doe het ei in het kuiltje en vervolgens al roerend de rest van het gist-melkmengsel geleidelijk bijvoegen.

Schenk er op het laatst straalsgewijs de gesmolten boter bij.

Leg een licht vochtige doek over de kom en laat 10 minuutjes rusten.

Zet een speciale poffertjespan op het vuur en laat goed warmen.

Vet de pan de eerste keer in met wat boter.

Neem een knijpfles en doe wat van het deeg hierin. Nu kan je het deeg gemakkelijk in de holtes spuiten.

Draai de poffertjes met hehulp met 2 houten stokjes om nog voor de bovenkant gestold is en bak ze verder goudbruin.

Bestrooi met poedersuiker en serveer warm.

Tip:

Heb je geen speciale spuitbus, dan kan een lege knijpfles van bijvoorbeeld ketchup ook dienst doen.

Polentakoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

115 gram boter; 100 gram poedersuiker; 2 eidooiers; geraspte schil van 1 citroen (2-3 theelepels); 2 theelepels vanille-essence; 150 gram bloem; snufje bakpoeder; 50 gram polenta

Voor 2 dozijn

Bereiding

Deze polentakoekjes met een vleugje citroen, zijn een verfrissende afwisseleng van de zoete koekjes die meestal bij de thee worden gepresenteerd.

Verwarm de oven voor tot 160°C/gasstand 2.

Vet twee bakplaten in. Klop de boter met de suiker tot een bleke, luchtige massa.

Voeg de eidooiers, geraspte citroenschil en vanille toe.

Zeef in een middelgrote kom de bloem met bakpoeder en zout en roer de polenta erdoor. Spatel dit door de botermassa.

Vorm lange rollen van 1 cm doorsnee van het deeg en snijd ze in stukken van 10 cm. Vorm er halvemaantjes van en leg ze

met steeds 5 cm tussenruimte op de bakplaten. Bak de koekjes in 15 minuten lichtbruin. Laat ze op een rooster afkoelen.

Bewaar de koekjes 5 tot 7 dagen in een goed gesloten trommel.

IN CHOCOLADE GEDOOPTE POLENTAKOEKJES

Doop de gebakken koekjes tot de helft in gesmolten pure chocolade. Laat het teveel eraf lopen en laat de chocolade op het bakpapier opstijven.

HAVERKOEKJES

Maak het basisdeeg maar vervang de polenta door havermeel en de geraspte citroenschil door 1 theelepel kaneel,.

SINAASAPPEL & CHOCOLADEKOEKJES

Maak het basisdeeg maar vervang de geraspte citroenschil door sinasappelschil en voeg 75 gram pure chocoladedruppels toe.

HAZELNOTENKOEKJES MET CHOCOLADE-HAZELNOOTVULLING

Maak het basisdeeg maar vervang de polenta door gemalen hazelnoten. Bak de koekjes en laat ze afkoelen. Besmeer de helft van de koekjes met chocolade-hazelnootpasta en druk er een onbesmeerd koekje tegenaan.

Pommes-damour

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken -

Type Fruit

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

4 appels

400 g suiker

250 ml water

eetlepel azijn

rode voedingskleurstof

enkele druppels wijnsteenzuur



Versiering:

fijne griessuiker

materiaal

satéstokjes

suikerthermomete

Bereiding

Was de appels grondig in koud water. Droog ze zorgvuldig.

Trek de steeltjes er eventueel uit en steek de satéstokjes in de plaats.

Meng het water met de suiker en enkele druppels azijn in een kookpot en breng het geheel zachtjes aan de kook. Roeren hoeft niet

Laat de suiker koken, voeg er enkele druppels kleurstof en wijnsteenzuur aan toe.

De suiker moet toch wel even koken. Hoelang? Doe een testje... druppel wat op een marmeren werkblad. Als het opstijft is de suiker klaar.

Neem de appels, droog zorgvuldig en dompel ze in de hete suikermassa, laat even uitdruipen en plaats de appels nadien op een schotel met suiker. Laat hard worden.

TIP

De kleurstoffen voor voeding kan je vinden in de meeste supermarkten.

Zorg dat je appels geen te gladde schil hebben, anders zou de suiker er kunnen afglijden.

Wijnsteenzuur vind je bij de drogist of apotheek.

Kijk altijd uit met hete suiker om brandwonden te vermijden.

Preikoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Allerhande		Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

- 1 rode peper, zaadlijsten verwijderd +
- 9 el olijfolie +
- 3 preien (450 g), in stukjes
- 1 tl gemalen koriander
- 1 tl gemalen komijn (djinten)
- 250 ml Griekse yoghurt (beker 500 ml)
- 1/2 teen knoflook, geperst
- 1 bakje verse koriander (15 g)
- 2 bakjes platte peterselie (a 20 g), fijngesneden
- 2 eieren, gesplitst
- 125 g zelfrijzend bakmeel



Voedingswaarden (per eenpersoonsportie)

Energie:140 kca Eiwit:3 g Vet:11 g Koolhydraten:7 g

Bereiding

Bereiden

1. Snijd de peper in stukjes. Verhit 5 el olie in een koekenpan en bak de peper, prei, gemalen koriander en komijn op matig vuur in 10 min. gaar. Breng royaal op smaak met peper en zout.
2. Pureer met de staafmixer de yoghurt, knoflook, verse koriander en 1 bakje peterselie. Breng op smaak met peper en zout. Zet koud weg.
3. Klop het eiwit stijf in een kom. Roer in een andere kom de dooiers, het meel, 100 ml water en 1 bakje peterselie met een garde tot glad beslag. Voeg toe aan de prei. Spatel het eiwit erdoor.
4. Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak de helft van het beslag in 8 porties in 5 min. goudbruin. Keer halverwege. Herhaal met de rest van de olie en het beslag. Serveer koud of warm met de yoghurt dip.

Profiteroles-taart

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Frans

Type Hartige taart

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

kant-en-klaar bladerdeeg

Soezenbeslag:

65 g melk

65 g water

snuifje suiker

60 g boter

70 g bloem

2 à 3 eieren

snuifje zout

Vulling:

50 g hazelnootsmeerpasta (choco)

5 dl room

snuifje oploskoffie

40 g poedersuiker

2 dl Baileys likeur

Ganache:

200 ml slagroom

50 g suiker

5 g honing

125 g pure chocolade

50 g boter

goudkleurige decoratiekorrels

Materiaal:

spuitzak

roostertje

Bereiding

Rol een vel kant-en-klaar bladerdeeg open en snij er een cirkel van circa 16 cm doorsnede uit.

Leg de bladerdeegbodem op een met bakpapier beklede bakplaat en prik het deeg verschillende keren met een vork in.

Strijk het deeg in met losgeklopte eidooier met een scheutje melk.

Laat een kwartiertje rusten en bak de bodem in een oven van 200°C goudbruin in 15 minuten.

Laat op een rooster afkoelen.

Bereiding soezenbeslag:

Neem een hoge kookpan en breng hierin de melk, water, suiker, boter en zout samen aan de kook.



Profiteroles-taart

Meng van het vuur weg de bloem er ineens onder. Zet de pan opnieuw op het vuur en roer de deegbal droog tot die niet meer aan de pan kleeft.

Voeg daarna één voor één de eieren bij en roer deze telkens onder de massa. Zorg er voor dat het deeg niet te slap wordt. De ideale vastheid is wanneer je deeg langzaam in een punt van de lepel glijdt. Daarom is het mogelijk dat je niet alle eieren hoeft toe te voegen. Beter een half eitje te weinig dan ééntje te veel.

Neem een spuitzak met een effen spuitmondje (doorsnede 10 mm) en vul met soezenbeslag. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit soesjes op gelijke afstand van elkaar. Bestrijk de bovenkant van de soesjes met losgeklopt eidooier met een scheutje melk.

Bak de soesjes 20 minuten in een voorverwarmde oven op 210°C. Draai daarna de temperatuur lager naar 190°C en laat nog 5 minuten bakken. Haal de soezen uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

Bereiding ganache:

Hak de chocolade in stukjes.

Neem een kookpot en breng de room, honing en suiker aan de kook.

Voeg de gehakte chocolade toe en meng tot een gladde massa. Roer er daarna de boter door. Zet even opzij.

Afwerking:

Klop de slagroom met suiker en oploskoffie dikvloeibaar. Voeg de Baileys likeur toe klop tot een stevige massa.

Maak met een mes een gaatje aan de onderkant van ieder soesje.

Neem een spuitzak met een effen spuitmondje (doorsneden van 5 mm) en vul elk soesje met het slagroommengsel op.

Bestrijk de bodem met hazelnootsmeerpasta (choco) en schik de soesjes op elkaar in de vorm van een piramide. Spuit hier en daar tussen de soesjes wat van het slagroommengsel als extra hechtlaag. Laat eventueel wat opstijven in de koelkast.

Breng de ganache op lichaamstemperatuur (37°C).

Haal de taart uit de koelkast en zet op een rooster. Zet onder het roostertje een bord of ander recipiënt om de overtollige ganache op te vangen.

Overgiet de taart met de ganache zodat alle soesjes door een laagje ganache bedekt zijn.

Versier met enkele goudkleurige decoratiekorrels en zet koel weg.

TIP:

Heb je geen hazelnootsmeerpasta in huis? Dan kan je ook wat van de ganache op de bodem smeren.

Wil je er wat krokant tussen? Strooi dan in de opbouw wat geroosterde gehakte hazennootjes tussen de soesjes of gewoonweg bovenop de ganache.

Quiche

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron Sofie Dumont

Soort Vis
Type Hartige taart

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 1 quiche met een doorsnede van ongeveer 30 cm

vel kant-en-klaar bladerdeeg

Vulling:

400 g room

100 g melk

5 eieren

peper

zout

nootmuskaat

1 bot groene asperges

175 g gerookte zalm

100 g geraspte gryèrekaas

1 bolletje mozzarella



Materiaal:

taartvorm

droge spliterwten of porseleinen bakknikers

Bereiding

Beleg een taartvorm met een vel bladerdeeg druk goed aan. Verwijder het overtollige deeg en prik het deeg enkele malen in met een vork
Dit gaan we eerst 'blind bakken'.

Knip een cirkel uit bakpapier zodat deze enkele cm groter is dan de doorsnede van de taartvorm. Leg dit bakpapier op het deeg en vul de taart met droge spliterwten of porseleinen bakknikers.

Zet de taart in de oven op 200°C gedurende 15 minuten.

Haal de taart uit de oven en giet de erwten in een kom, haal het papier weg en laat afkoelen.

Spoel de groene asperges en snij ze overlangs in de lengte.

Snij de mozzarella in blokjes van 1 cm.

Rasp de gryèrekaas.

Beleg de half-gebakken bladerdeegbodem met gerookte zalm. Leg de zalm langs de rand zodat de zalm straks zichtbaar is. Schik de gehalveerde rauwe asperges op de zalm.

Klop in een ruime kom de room en eieren door elkaar. Kruid met peper, zout en snuifje nootmuskaat.

Giet het eier-roommengsel over de asperges.

Strooi de blokjes mozzarella en gemalen kaas over de quiche en doreer de randen met wat losgeklopt ei met scheutje melk.

Bak de quiche in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 20 minuten. De quiche is gaar als de vulling mooi gestold is en het bladerdeeg goudbruin gekleurd is.

Quiche

TIP:

Zorg er voor dat er altijd genoeg groenten in een quiche zitten. Een quiche mag je dus stevig vullen en het ei-roommengsel mag zeker niet overheersen.

Rijsttaartjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

Gistdeeg:

- 20 g verse gist
- 130 ml lauw water
- 500 g bloem
- 2 eieren
- snuifje zout
- 25 g suiker
- 200 g zachte boter

Rijstpap:

- 1 l melk
- 150 g ronde rijst
- 1 vanillestokje
- 100 g suiker
- 2 eidooiers
- zachte boter

Bereiding

Gistdeeg:

Los de verse gist op in het lauwe water.

Neem een grote kom en meng daarin de bloem, de eieren, het snuifje zout, de suiker en de zachte boter, voeg het water met de opgeloste gist toe, meng tot deeg.

Bol het deeg vervolgens op, wikkel het in plastic folie en laat het even opstijven in de koelkast.

Rijstpap:

Neem een grote kom met een dikke bodem en likje water.

Voeg melk toe en de ronde rijst nadat je die gespoeld hebt.

Voeg het merg van het vanillestokje en het stokje zelf toe.

Laat rustig opkoken tot die ingedikt is, voeg er dan de suiker aan toe en zet het vuur af.

Voeg dan al roerend de twee eidooiers toe en laat afkoelen, haal het vanillestokje eruit.

Taartjes:

Boter je taartvormpjes in en voeg er een beetje bloem aan toe.

Haal het deeg uit de frigo.

Rol uit tot een dunne bodem.

Snij stukken uit het deeg die twee centimeter groter zijn dan je taartvormpjes, leg de stukken in de vormpjes, druk de zijkanten goed aan en duw de overschot eraf met je handpalm.

Vul de taartjes met de rijstpap.

Laat alles afkoelen zodat er een velletje over de rijstpap komt en doreer dan (met mengsel eigeel en melk).

Bak vervolgens 20 min af in een voorverwarmde oven van 180°C.



Rolletjes met koffie crème (± 25 stuks)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

60 gr boter
2 el ahornsiroop
60 gr bruine suiker
30 gr bloem
1,5 tl gemberpoeder
75 gr pure chocola
Koffiecrème:
1,8 dl room
1 el poedersuiker
1 tl oploskoffie
1 el Tia Maria
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C). Leg bakpapier op de bakplaat.

Meng boter, ahornsiroop en suiker in een pan. Roer dit op laag vuur tot de boter is gesmolten en de suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur. Voeg gezeefde bloem en gemberpoeder toe. Roer alles kort met een houten lepel door.

Schep 1 afgestreeken theelepel van het mengsel op de bakplaat zo'n 12 cm uit elkaar (maak 3-4 koekjes tegelijk). Maak van het mengsel rondjes van 8 cm. Bak ze in 6 minuten lichtbruin. Laat ze 30 seconden liggen, neem ze van de plaat en wikkel ze, terwijl ze nog warm zijn, om de steel van een pollepel. Zijn ze tijdens het verwerken hard geworden, zet ze dan nog weer even in de oven om zacht te worden. Meng de ingrediënten voor de koffiecrème in een kom en roer alles goed door elkaar. Dek de kom met plasticfolie af en zet hem 1 uur in de koelkast. Klop het mengsel met de mixer

Rozijnenkoeken

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

Banketbakkersroom:

2 eieren

15 gr maïzena

60 gr witte suiker

vanillestok

250 ml melk



Bladerdeeg:

250 gr bloem

5 gr zout

20 gr suiker

120 gr koude melk

15 gr gist

12 gr boter

90 gr boter in plakjes

Bereiding

Banketbakkersroom:

Meng de maïzena, de suiker en de vanille, voeg vervolgens de eieren toe en tot slot de melk.

Warm op, al roerend, tot de room dik genoeg is.

Zeef door en laat afkoelen.

Bladerdeeg:

Doe de bloem in een kom, voeg het zout en de suiker toe aan één kant van de kom, voeg de boter toe.

Los de gist op in de melk en voeg toe aan de andere kant van de kom.

Meng vervolgens.

Rol het deeg uit tot min of meer een rechthoek, bedek de helft met de plakjes boter en plooi toe.

Rol opnieuw uit tot een rechthoek, verdeel in drie delen en plooi toe.

Rol opnieuw uit tot een rechthoek, verdeel in vier delen en plooi toe.

Rol opnieuw uit, plooi het deeg tot een pakje, pak in in plastic folie en laat opstijven in de koelkast.

Rol het opgesteven deeg opnieuw uit tot een groot vierkant, strijk er de banketbakkersroom over uit.

Strooi er rozijntjes over en een beetje bruine suiker.

Plooi toe voor de lange koeken en snijd in stukken.

Rol het deeg toe voor de ronde koeken en snijd in stukken.

Doreer, laat ze rijzen en bak 10 tot 12 minuten af in een oven van 175°C.

Schaakbordjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

200 gr bloem
125 gr boter of margarine
65 gr suiker
1 el cacao
1 el suiker
extra: oven

Bereiding

Vorbereiding:

Kneed van bloem, boter en suiker een glad deeg. 30 minuten in de koelkast op laten stijven.

Bereiding:

Deel het deeg in 3 gelijke stukken. Vermeng 1/3 deel met de el suiker en cacao en rol dit deel en 1/3 deel wit deeg uit tot 2 rechthoeken van 1 cm dik en 10 cm breed. Snij 10 repen van 1 cm breed in de lengte van het witte en het bruine deeg. Leg ze om en om steeds op en naast elkaar. Vijf repen breed en vier repen hoog.

Rol het laatste 1/3 deel als een rechthoek heel dun uit. Rol de gestapelde repen stevig in de uitgerolde deegplak (moet vierkant blijven!) en leg de rol 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C). Snij plakken van 3/4 cm dik van de rol (ze moeten op een schaakbord lijken) en leg ze op een goed ingevette bakplaat. Bak de koekjes 10-15 minuten en laat ze op een rooster afkoelen.

Schots Shortbread

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron 500 Koekjes		Sterren	

Ingrediënten

300 gram bloem; 200 gram zeer fijne kristalsuiker; 1 theelepen bakpoeder; 1/4 theelepel zout; 3 eieren; 2 theelepels vanille-essence; 100 gram hele blanke amandelen

Voor 3 1/2 dozijn

Bereiding

Deze dubbelgebakken Italiaanse koekjes zijn heerlijk voor bij de koffie of bij een sorbet als dessert.

Verwarm de oven voor tot 150 graden C/gasstand 1-+2.

Vet twee bakplaten in en bestuif ze met bloem.

Vermeng de droge ingrediënten in een grote kom.

Klop de eieren en de vanille door elkaar en roer ze door het bloemmengsel.

Kneed de amandelen door het deeg; het moet wat kleverig zijn.

Verdeel het deeg in twee porties en vorm twee 25 cm lange en 5 cm brede, platte rollen.

Bak ze in 35 tot 40 minuten licht geel. Neem ze uit de oven, leg ze op een plank en snijd ze direct in 1 cm dikke schijfjes.

Leg deze weer op de bakplaat en bak ze 10 - 15 minuten. Keer ze om en bak ze not eens 10 - 15 minuten tot ze goudbruin zijn.

Neem ze uit de oven en laat ze afkoelen.

Doew de afgekoelde koekjes in een goed afsluitbare trommel. U kunt ze een paar weken bewaren.

CITROEN & PISTACHEBISCOTTI

Maak het basisdeeg maar vervang de vanille-essence door de geraspte schil van 1 citroen (2-3 theelepels) en de amandelen door pistachenootjes.

CHOCOLADE & ROZIJNENBISCOTTI

Maak het basisdeeg maar vervang de amandelen door 75 gram rozijnenb en 75 gram pure chocoladedruppels

VIJGEN & VENKELBISCOTTI

Maak het basisdeeg maar vervang de helft van de amandelen door 75 gram fijngehakte gedroogde vijgen en de vanille-essence door 2 theelepels venkelzaad.

Sinaasappelcake

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

150 gr boter of margarine
150 gr suiker
geraspte schil van 1 sinaasappel
4 eieren
2 el Grand Marnier of sinaasappellikeur
150 gr bloem
150 gr maïzena
1 tl bakpoeder
4 el sinaasappelsap
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C).
Roer de boter met suiker en de geraspte sinaasappelschil glad. Voeg al roerend eieren en Grand Marnier toe.
Vermeng de bloem met maïzena en bakpoeder, doe het bij de boter en klop tot er een glad en luchtig beslag ontstaat.
Vet een cakevorm in en strooi er paneermeel in.
Giet het beslag erin en bak de cake 45-60 minuten.
Keer na het bakken de vorm om en laat de cake op een rooster uitdampen.
Prik op gelijkmatige afstand gaatjes in de cake (b.v. met een breinaald) en sprenkel het sinaasappelsap erover.

Sinaasappelkoek

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

175 g boter of margarine
200 g suiker
4 eieren
1 pakje vanillesuiker
geraspte schil van 1 sinaasappel
300 g bloem
2 tl bakpoeder
1 sinaasappel
sinaasappelglazuur:
150 gr poedersuiker
2-3 el sinaasappelsap
oranjesnippers
extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).
Roer de zachte boter met suiker, eieren, vanillesuiker en geraspte sinaasappelschil tot een schuimige massa. Meng bloem en bakpoeder en voeg het al kloppend bij de schuimige boter.
Vet een springvorm in, bestrooi hem met paneermeel en doe het beslag erin. Bak de koek 60 minuten.
Verwijder direct na het bakken de rand van de vorm en prik gaatjes in de koek. Sprenkel er het sap van 1 sinaasappel over.
Als het sap ingetrokken is met sinaasappelglazuur bestrijken en garneren met oranjesnippers.

Slagroom-verjaardagstaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

200 g eieren (4)

100 g suiker

100 g bloem

Versiering:

rood fruit: aardbeien, frambozen, bosbessen, rode bessen, ...
marsepein

Slagroom:

5 dl slagroom (40%)

40 g poedersuiker

Sauceerstroop:

handvol rode vruchten

1 eetlepel suiker (mag ook poedersuiker zijn)

Materiaal:

inox ring of biscuit-bakvorm

paletmes

Bereiding

Zorg dat al je ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Klop de eieren met de suiker luchtig tot een schuimige dikvloeibare massa.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet hierop een inox ring. Gebruik je een biscuitvorm, dan kan je best de vorm insmeren met gesmolten boter die je laat opstijven. Nadien de beboterde vorm lichtjes inbloemen en de overtollige bloem afkloppen.

Spatel de gezeefde bloem onder het beslag. Meng goed, maar roer niet langer dan noodzakelijk. Stort het beslag in de inox-ring of biscuit-bakvorm.

Zet de biscuit in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 20 minuten.

Laat afkoelen op een rooster waarop je een handdoek legt.

Snij een handvol rode vruchten in stukken, voeg wat suiker toe en mix tot een vloeibare massa. Zet koel weg.

Maak intussen met marsepein de naam van de jarige. Rol dunne worstjes en vorm hiermee de naam van de jarige.

Snij de biscuit horizontaal in drie helften en dep elke schijf met een borstel met het sauceermengsel van rode vruchten. Niet te veel want anders wordt de biscuit moeilijk hanteerbaar.

Klop de slagroom luchtig met de (poeder)suiker.

Bedek de onderste helft met een flinke schep slagroom en verdeel gelijkmatig.



Slagroom-verjaardagstaart

Herhaal dit voor de tweede laag biscuit.

Plaats alle biscuit-schijven op elkaar en druk lichtjes aan zodat je biscuit mooi recht oogt.

Knip een cirkel die enkele cm kleiner is dan je biscuit en schuif deze onder de taart. Zo kan je de taart beter hanteren. Nu kan je de biscuit maskeren. Zet de biscuit op je vlakke hand en bestrijk met een paletmes (in je andere hand) de volledige taart royaal met slagroom. Verwijder met het paletmes de overtollige slagroom.

Druk witte chocoladeschilfers tegen de randen en zet de biscuit nu meteen op een presentatieschotel. Klop eventueel de slagroom wat steviger en vul een spuitzak met een groot getand spuitmondje. Spuit rondom de taart mooie rozetjes.

Leg hierop afwisselend stukjes fruit: aardbei, ananas, kiwi ...

Positioneer tenslotte de verplichte verjaardagskaarsjes op de kaart.

Zeg de verjaardagstaart in de koelkast tot gebruik.

Tip:

Klop de slagroom eerst niet te stevig op. Dan lukt het maskeren veel beter en het oogt ook mooier.

Wil je graag wat textuur op de marsepein ? Leg de vierkantjes op een stenen ondergrond en schroei met een bunzenbrander de marsepein goudbruin. Leg de vierkantjes daarna met behulp op een schoteltje en laat afkoelen.

Absoluut dol op marsepein? Zet de taart dan na het maskeren een halfuurtje in de diepvries. Rol een stuk marsepein open en bedek de taart meteen met de uitgerolde marsepein. Druk boven- en zijkanten mooi aan en snij de overtollige marsepein met een mesje weg

Slagroomzwaantjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten soezenbeslag:

60 ml melk
60 ml water
3 g suiker
snuifje zout
60 g boter
70 g bloem
3 eieren



Ingrediënten slagroomvulling:

halve liter slagroom
30 g bloedsuiker

Bereiding

Zet een kookpot op het vuur, voeg de melk, het water, de suiker en het zout toe en breng aan de kook. Als het mengsel kookt, neem je de pot van het vuur en voeg je de bloem er in één keer bij, meng goed. Het deeg laat je nadien nog even drogen op het vuur.

Het warme deeg klop je vervolgens in een kom, roer er twee eieren één voor één onder, tot het deeg in een punt van de spatel loopt.

Neem er een bakplaat bedekt met bakpapier bij en vul je spuitzak.

Spuit de zwaantjes op de bakplaat (in druppelvorm), ga er licht met je vork over en doreer (zachtjes inwrijven met een eigeel-melk-mengsel zodat ze een mooi bruin kleurtje krijgen).

Laat 15 à 20 minuten bakken op 210 à 220°C.

Gebruik ondertussen de rest van het deeg om de zwanenhalsjes te spuiten.

Snij de ananas al in stukjes voor de vulling.

Neem de zwaantjes uit de oven en laat ze afkoelen.

Je kunt meteen de halsjes in de oven steken, laat die zo'n 4 minuten bakken op dezelfde temperatuur.

Hou ze in de gaten en haal ze uit de oven van zodra ze bruin zijn.

Klop nadien de slagroom op met poedersuiker.

Snij de zwaantjes open en vul ze met de opgeklopte slagroom en de ananas, werk af met de vleugeltjes en de halsjes.

Tip: als je zwaantjes plat of ingevallen zijn, betekent dat dat je het deeg niet lang genoeg hebt laten opdrogen.

Smoothie

Menugang Nagerecht

Keuken Belgisch

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Drank

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

aardbeien

kiwi's

bevroren rode vruchten

roomijs

yoghurt



Bereiding

Snij de aardbeien en kiwi's in fijne plakjes en versier er de glazen mee.

Doe de rode vruchten, het ijs (1 goeie bol per persoon) en de yoghurt in de mixer en blend maar.

Schenk in versierd glas, werk af met een leuk strootje en serveer fris!

Smurfentaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

Taartendeeg (gistdeeg):

250 g bloem

65 ml water

1 ei

10 g verse gist

12 g suiker

12 g zout

100 g boter

(voor 2 taarten)



Vulling:

150 g abrikozenconfituur

3 dl slagroom

30 g poedersuiker

witte chocoladeschilfers

Materiaal:

taartenvorm

corn of pannenlikker

Bereiding

Bereiding taartendeeg:

Los de gist op in het water en voeg er het losgeklopt ei bij.

Zeef de bloem en giet uit op werkblad.

Maak een bloemkring.

Strooi de suiker op de rand.

Leg het zout aan de buitenzijde van de bloemkring.

Snij de malse boter in blokjes en leg op de randen.

Giet het water met de gist en het ei in het midden van de bloemkring.

Meng met de vingertoppen de ingrediënten van binnen naar buiten.

Voeg stelselmatig meer en meer bloem toe en kneed enkele minuutjes tot een homogeen deeg. Maar zeker niet langer dan 5 minuutjes, anders wordt het deeg te elastisch.

Verdeel het deeg in 2 stukken. Maak er een bolletje van en pak het in met plastic folie. Laat het deeg een kwartiertje rusten in de koelkast.

Kwast een taartvorm in met malse boter.

Neem een bolletje deeg en rol het uit tot 3 à 4 mm dikte.

Hou een beetje deeg apart voor de bandjes die de rand zullen komen.

Bekleed de taartvorm met het deeg. Duw het deeg goed aan. Laat even rusten. Duw het overtollige

Smurfentaart

deeg met de binnenkant van je handen van de taartvorm.

Duw het overtollige deeg met de binnenkant van je handen van de taartvorm.

Haal met je duim het deeg rondom ietsje naar boven zodat het deeg enkele millimeters boven de taartvorm uitsteekt.

Doreer de randen met wat losgeklopt eigeel met scheutje melk

Verdeel de abrikozenconfituur over de taart.

Warm de oven voor op 230°C en bak af in 15 minuten.

Ontvorm meteen en laat afkoelen op een rooster.

Klop de slagroom met de poedersuiker tot stevige pieken.

Strijk met een corn of plastic schraper de slagroom op de taart.

Schraap witte chocoladeschilfers van een blok of gebruik kant-en klare schilfers en strooi royaal over de taart.

Bestrooi de taart met poedersuiker en hou koel tot gebruik.

Snicker doodles

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

190 gram bloem; 1 theelepel wijnsteenzuur; ½ theelepel zuiveringszout; 1 theelepel kaneel; 1/4 theelepel zout; 225 gram boter; 165 gram zeer fijne kristalsuiker; 1 ei.

Voor 2 dozijn

Bereiding

Dit zijn heel kwetsbare koekjes, maar zet er een flinke stapel op een schaal, omdat een koekje nooit genoeg is.

Verwar de oven tot 200° C/gasstand 4. Zeef de bloem met wijnsteenzuur, zuiveringszout en de helft van de kaneel in een kom en roet het zout erdoor.

Klop in een ander kom de boter en de suiker op 2 eetlepels na romig. Roer het ei erdoet.

Keneed de droge ingredienten door het botermengsel tot het een glad deeg is. Laat het verpakt in aluminiumfolie 30 minuten in de koelkast opstijven. Verment de achtergehouden suiker met de kaneel.

Vorm balletjes van het deeg en ventel ze door de kaneelsuiker.

Leg ze met steeds 5 cm tussen ruitte op de bakplaat omdat ze tot dunne koekjes uitlopen.

Druk ze met een vork iets platter. Bak de koekjes 10 tot 12 minuten. Laat ze 5 minuten afkoelen. Bewaar de koekjes maximaal 5 dagen in een goed gesloten trommel.

SNICKER DOODLES MET ROZIJNEN

Maak het basisdeeg maar voer er 75 gram rozijnen aan toe.

SNICKER DOODLES MET CHOCOLADE & VANILLE

Maak het basis deeg maar voeg er 2 theelepels vanille-essence en 75 gram pure chocoladedruppels aan toe.

SNICKER DOODLES MET GEMER

Maak het basisdeeg maar voer er 3 eetlepels fijngehakte gekristalliseerde gember aan toe.

Soezendeeg ongezoet (basisrecept)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

2,5 dl water of melk

50 gr boter of margarine

1 mespunt zout

150 gr bloem

4 eieren nr. 3

Bereiding

Breng de water of melk met boter aan de kook .

Neem de pan van het vuur en voeg in eenmaal de gezeefde bloem toe. Roer tot het beslag als een bal van de pan loslaat en zet de pan nog 1 minuut, onder voortdurend roeren, op het vuur .

Doe het deeg meteen in een diepe kom en voeg stuk voor stuk de eieren toe. Voeg het volgende ei pas toe als het vorige geheel opgenomen is door het deeg. Goed kloppen tot het deeg glanst. Goed af laten koelen .

Maak nooit de oven open als het soezendeeg er pas in staat. Dit kan wel 5 minuten voor het einde van de baktijd. Bij het kleinste zuchtje koude lucht slaat het beslag neer.

Speculaasjes

Menugang	-	Soort	Koekjes	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Jannekes receptenpagina			Sterren	

Ingrediënten

500 gr bloem
150 gr boter of margarine
1 tl bakpoeder
200 gr bruine suiker
25 gr speculaaskruiden
5 el melk
wat rijstbloem
(geschaafde amandelen)
extra: oven

Bereiding

Vorbereiding:

Zeef de bloem en speculaaskruiden op een werkblad, strooi er de bakpoeder en bruine suiker over en verdeel de harde boter er in vlokken overheen. Kneed er met koele handen een stevig deeg van. Voeg beetje voor beetje wat melk toe. Pak het deeg in aluminiumfolie en leg het een nacht in de koelkast om op smaak te komen.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Strooi in de speculaasvorm wat rijstbloem, neem een bolletje van het deeg af en rol of druk het voorzichtig in de figuurtjes. Snij met een mesje plat op de vorm het teveel aan deeg weg. Klop de plank op een doek uit zodat de speculaasjes eruit vallen (als de speculaas niet uit de plank loskomt, de volgende portie iets meer rijstbloem gebruiken). Druk de geschaafde amandelen in de achterkanten. Leg de speculaasjes op een ingevette bakplaat. Bak de speculaas 10-15 minuten.

Speculoos

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

250 g bloem
115 g donkere suiker
40 g lichtbruine suiker
75 g zachte boter
50 ml melk
2 g zout
7 g kaneel
2 g kruidnagelpoeder (fijngestampde kruidnagels)
notenmix



Bereiding

Doe alle ingrediënten in een kom en meng kort.

Je verkrijgt een kruimeldeeg dat je zacht kunt kneden in een vorm waarvan je gemakkelijk plakjes kunt snijden.

Laat het deeg even rusten en opstijven in de koelkast.

Snijd het opgesteven speculaasdeeg vervolgens in plakjes, leg die op de bakplaat en doreer rijkelijk (eigeel met scheutje melk).

Hak een notenmix fijn en strooi de stukjes op de gedoreerde plakjes, duw aan.

Laat 15 minuten bakken op 170°C.

Spekkoek met chocolade

Menugang	Nagerecht	Soort	Koekjes	Snel	Nee
Keuken	Indisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

250 g zachte boter
250 g witte basterdsuiker
12 eieren
150 g bloem
2 el cacaopoeder
1 zakje vanillesuiker
1/2 el koek- en speculaaskruiden

Bereidingstijd 20-30 minuten

Bereidingstechniek Bakken in oven

Smaak Zoet

Hoofd ingrediënt Ei

Bereiding

In kom boter en suiker met handmixer in ca. 10 minuten romig kloppen. Alle eieren splitsen. Eén voor één alle 12 eierdooiers door botermengsel kloppen. Bloem erdoor spatelen. In andere kom 6 eiwitten stijf kloppen (de andere eiwitten worden niet gebruikt). Eiwitten luchtig door het beslag spatelen. Helft van beslag overdoen in andere kom en cacaopoeder erdoor mengen. Door andere helft van beslag vanillesuiker en koekkruiden roeren. Grill voorverwarmen. Springvorm invetten. 2-3 El koekbeslag in vorm scheppen en tot flinterdun laagje van ca. 3 mm dik over bodem uitstrijken met de bolle kant van een lepel. Vorm ca. 15 cm onder de grill schuiven en beslag in ca. 1 1/2 minuut laten stollen. 2-3 El chocoladebeslag erop scheppen en uitstrijken tot flinterdun laagje van ca. 3 mm. Vorm weer onder grill schuiven en laagje in 1 1/2 minuut laten stollen. Koek op dezelfde manier opbouwen met afwisselend ca. 7-8 laagjes koekbeslag en 7-8 laagjes chocoladebeslag, eindigen met chocoladebeslag. Grill uitschakelen, cake nog ca. 10 minuten in open oven laten staan. Koek in vorm laten afkoelen.

Sprits

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

250 gr boter
150 gr suiker
2 pakjes vanillesuiker
2 eiwitten
3 el melk
1/2 tl zout
375 gr bloem
(chocoladecouverture)
extra: oven

Bereiding

Roer de zachte boter met suiker en vanillesuiker schuimig.
Sla de eiwitten stijf en meng ze samen met melk en zout door de boter. Roer er tot slot de bloem door.
Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C).
Doe het beslag in een spuitzak en spuit slingers van 6 à 7 cm lengte op een ingevet bakblik. Bak de sprits 20-25 minuten in het midden van de oven en laat ze op een rooster afkoelen.
(Smelt chocoladecouverture au-bain-marie en doop de koekjes tot de helft in de chocolade.)

Stroopwafels (zonder oven)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

100 gr bruine basterdsuiker

100 gr boter

1 ei

1 el melk

200 gr bloem

1/2 tl kaneel

1/3 pot keukenstroop

90 gr bruine basterdsuiker

iets kaneel

50 gr boter

extra:wafelijzer

Bereiding

Vorbereiding:

Meng voor het deeg de bruine basterdsuiker met de boter, het ei, melk, bloem en de kaneelpoeder.

Verwarm voor de stroop de keukenstroop, meng het met de bruine basterdsuiker totdat deze is opgelost. Snufje kaneel en boter toevoegen.

Bereiding:

Vorm van het deeg kleine balletjes en bak ze in een wafelijzer.

Bestrijk de gebakken wafel met het stroopmengsel en leg daarop een tweede wafel of, als het mogelijk is, de wafels doormidden snijden in 2 dunne wafels en die aan de binnenkant bestrijken.

(Lekker: Een stroopwafel voor het opeten even opwarmen in de oven op 50°C.)

Suikerbrood

Menugang Brood

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken -

Type Brood/broodjes

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

Voor 2 broden van 500g:

500 g bloem

220 ml water

25 g gecondenseerde melk

5 g suiker

20 g gist

3 eidooiers

150 g boter

10 g zout

200 g parelsuiker P5



Materiaal:

bakplaat

Bereiding

Maak eerst een voordeegje: meng het water, de gecondenseerde melk, de eidooiers en de gist. Voeg er een beetje van de bloem aan toe. Zet even afgedekt weg.

Stort de rest van de bloem op de werktafel en maak een bloemkring.

Strooi de suiker op de rand, en leg het zout aan de buitenkant van de bloemkring.

Snij de malse boter in blokjes en leg op de bloemrand.

Giet het voordeeg in het midden van de bloemkring.

Werk met je vingertoppen van binnen naar buiten en meng alles door elkaar.

Voeg als laatste het zout en de boter toe en kneed intensief 10 minuten tot een soepel deeg.

Dek het deeg af met een handdoek of plastic folie en laat een kwartiertje rijzen.

Snij 2 stukjes deeg van 120 g af, bol op en hou apart.

Meng de parelsuiker onder het resterende deeg en verdeel het deeg in twee stukken. Bol beide deegstukken op en maak ze wat ovaal.

Rol de bolletjes deeg zonder suiker uit en drapeer ze als een jasje rond de gesuikerde deegbollen. Zorg ervoor dat deegnaad onderaan zit.

Leg de broden op een bakplaat met bakpapier.

Laat een uur rijzen. Doreer met losgeklopt eigeel en scheutje melk een eerste keer na 15 minuten.

Na 30 minuten opnieuw doreren. Snij het deeg aan de bovenkant met scherp mesje in en leg in het gootje enkele stukjes parelsuiker en laat verder rijzen

Verwarm de oven op 200°C en bak het suikerbrood in 35 minuten goudbruin.

TIP:

Parelsuiker heb je in verschillende groottes, en wordt uitgedrukt met een P, bijvoorbeeld P5. Hoe hoger

Suikerbrood

het getal, hoe dikker de stukjes suiker zijn. Wie wil kan altijd een maatje kleiner nemen.

Je kan het deeg ook maken zonder een voordeegje. Omdat ik het graag gemakkelijk maak, werk ik zonder voordeeg. Heb je ruim de tijd, dan zou ik aanraden om het recept met voordeegje te volgen.

Voor dit recept kan je zowel gecondenseerde als geëvaporeerde melk gebruiken.

Suikerkransen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

6 eidooiers
120 gr suiker
250 gr boter of margarine
450 gr bloem
2 tl bakpoeder
1 eiwit
grove of greinsuiker
extra: oven

Bereiding

Vorbereiding:

Maak van schuimig geroerde eidooiers met de rest van de ingrediënten een glad beslag. Pak het in aluminiumfolie en leg het een nacht in de koelkast.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190°C (hetelucht 175°C).

Rol van het deeg zeer dunne rolletjes van met een doorsnee van 1/2 cm en een lengte van 10 cm.

Slinger twee rolletjes in elkaar en vorm ze tot een krans.

Strijk er eiwit over en bestrooi ze met suiker.

Leg ze op een ingevette bakplaat en bak ze 10-15 minuten in het midden van de oven.

Suikertaart

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

Taartendeeg (gistdeeg):

voor 2 taarten

250 g bloem

65 ml water

1 ei

10 g verse gist

12 g suiker

12 g zout

100 g boter



Vulling:

200 ml room

2 eidooiers

200 g bloedsuiker

5 blokjes harde boter

Materiaal:

taartvorm

deegrol

Bereiding

Bereiding:

Los de gist op in het water en voeg er het losgeklopt ei bij. Zeef de bloem en giet uit op werkblad. Maak een bloemkring.

Strooi de suiker op de rand.

Leg het zout aan de buitenzijde van de bloemkring.

Snij de malse boter in blokjes en leg op de randen.

Giet het water met de gist en het ei in het midden van de bloemkring.

Meng met de vingertoppen de ingrediënten van binnen naar buiten.

Voeg stelselmatig meer en meer bloem toe en kneed enkele minuutjes tot een homogeen deeg. Maar zeker niet langer dan 5 minuutjes, anders wordt het deeg te elastisch.

Verdeel het deeg in 2 stukken. Maak er een bolletje van en pak het in met plastic folie. Laat het deeg een kwartiertje rusten in de koelkast.

Kwast een taartvorm in met malse boter.

Neem een bolletje deeg en rol het uit tot 3 à 4 mm dikte.

Hou een beetje deeg apart voor de bandjes die de rand zullen komen.

Bekleed de taartvorm met het deeg. Duw het deeg goed aan. Laat even rusten. Duw het overtollige deeg met de binnenkant van je handen van de taartvorm.

Suikertaart

Haal met je duim het deeg rondom ietsje naar boven zodat het deeg enkele millimeters boven de taartvorm uitsteekt.

Doreer de randen met wat losgeklopt eigeel met scheutje melk.

Rol intussen een beetje deeg uit tot 3 mm dikte. Snij hiervan bandjes van één cm breedte om bandjes van te snijden. Schik de deegbandjes op de rand van de taart. Doreer de bandjes.

Warm de oven voor op 230°C.

Maak de vulling.

Vulling:

Klop 2 eidooiers los met de room. Vul de taart met de poedersuiker en giet hierop het ei-roommengsel.

Verdeel enkele blokjes koude boter in de taart.

Bak de taart op 230°C gedurende 15 à 20 minuten.

Ontvorm de taart meteen en laat afkoelen op een rooster.

TIP:

Voor taartendeeg is geen bloem met een hoog eiwitgehalte vereist. Glutenvorming is hier niet nodig.

Ik geef de voorkeur aan poedersuiker maar die kan je eventueel vervangen door bruine suiker.

Terracotta-broodjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

Voor 20 stuks:

120 g roggebloem

350 g tarwebloem

8 g zout

15 g verse gist

150 g lauwe melk

120 g lauw water

40 g gesmolten boter

1 eetlepel vers gehakte bieslook

1 eetlepel vers gehakte peterselie

1 eetlepel vers gehakte salie



Afwerking:

eventueel zaadjes om te bestrooien

Materiaal

kleine terracottapotjes, niet-geëmailleerd

bodem 4 cm, bovenwijdte 7 cm, hoogte 6 cm

schaar

Bereiding

Zeef de bloem in een ruime kom en maak een kuiltje in het midden.

Los de gist op in de lauwe melk.

Schenk het gistmengsel in het kuiltje en strooi er wat bloem van de zijkant over. Laat de kom een kwartiertje afgedekt staan op een warme plaats.

Voeg het water, de gesmolten boter en toe en kneed 10 minuten tot een glad en elastisch deeg.

Was en droog intussen de kruiden en snij ze fijn.

Voeg deze tijdens de laatste 3 minuten van het kneden toe aan het deeg zodat de kruiden goed verdeeld zitten in het deeg.

Leg het deeg in een ingevette kom, dek af met plasticfolie en laat het anderhalf uur rijzen.

Sla de lucht uit het deeg, en kneed het kort even door. Verdeel het deeg in deegstukjes van circa 50 g. Laat ze even afgedekt met een handdoek rusten.

Vet intussen de terracotta-potjes in met malse boter en bebloem ze. Klop de overtollige bloem af.

Bol de deegstukjes op en doe de bolletjes in de potjes.

Laat ze afgedekt rijzen gedurende 45 minuten tot het deeg enkele cm boven de potjes uitkomt.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Terracotta-broodjes

Benevel met een plantenspuit de bovenkant van de broodjes met water.
Knip indien gewenst even in met een schaar.

Bak de broodjes ongeveer 25 à 30 minuten goudbruin, en laat ze afkoelen in de potjes.

TIP:

Om nieuwe terracotta bloempotjes voor te bereiden en waterdicht te maken, kan je ze best eerst afwassen. Daarna langs binnen- en buitenkant even invetten met olie en bak ze enkele keren een 20-tal minuten in een oven van 200°C.

Hou je van een topping, dan kan je natuurlijk naar wens de bovenkant even in maan- of sesamzaad drukken. Maar ook gedroogde kruiden of gewoonweg bloem is leuk.

Haal de broodjes uit de potjes voor een picknick buitenshuis of zet ze met potje op je feesttafel.

Tiramisu

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Gebak

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

Voor de koekjes:

4 eieren

75 g suiker

75 g bloem

Vulling:

250 g mascarpone

5 eidooiers

50 g suiker

50 ml water

200g room

scheutje cognac

kopje sterke koffie



Bereiding

Bereiding koekjes:

Splits de eieren.

Klop de eiwitten met de suiker tot stevige pieken.

Roer de eidooiers los en voeg ze toe aan het eiwit.

Voeg daarna de gezeefde boem bij het opgeklopte eiwit. Spatel voorzichtig zodat het beslag luchtig blijft.

Eigenlijk zou je de dooiers en de bloem samen kunnen toevoegen aan het eiwit. Bedoeling is dat er zo weinig mogelijk gemengd wordt in het eiwit, want hoe meer je mengt, hoe meer lucht er kan verdwijnen

Neem een bakplaat die je bekleedt met bakpapier.

Vul een spuitzak met het beslag en spuit lange vingers van gewenste lengte.

Het is de bedoeling dat de koekjes aan elkaar zullen bakken. Laat dus wel wat tussenruimte, maar ook niet te veel.

Betstrooi de koekjes net voor het bakken met wat poedersuiker.

Bak de koekjes in een voorverwarmde oven van 200C gedurende 10 à 15 minuten en laat ze afkoelen.

Bereiding vulling:

Klop de eidooiers los en giet de hete suikerstroop er straalsgewijs bij. Laat koud kloppen tot een luchtige witte massa.

Sla de room halfvast tot slagroom.

Roer de mascarpone tot een gladde crème.

Tiramisu

Voeg alles in twee beurten samen en roer tot een homogene, luchtige massa.

Snij de koekjes volgens de vorm van je schaal en leg er een laag koekjes in, dep de koekjes met een mengsel van de afgekoelde koffie met een scheut cognac. Strooi hier al wat cacao poeder over.

Strijk een royale portie van de vulling op de koekjes.

Leg er volgende laag koekjes bovenop. Strooi er wat poedersuiker over.
Zet koel tot gebruik.

Tip:

Eenmaal je deze koekjes in de vingers hebt, kan je je koekjes aanpassen aan elke vorm van presentatieschaal. Rond, ovaal of vierkant, je spuit de koekjes in elke gewenste vorm.

Wie wil kan de toplaag bestrooien met cacao poeder, maar ik vind het mooier als de zelfgemaakte koekjes doorheen een dun laagje poedersuiker nog goed zichtbaar zijn.

Tolhuiskoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

340 gram bloem; 1 theelepel; zuiveringszout; ½ theelepel zout; 225 gram boter; 150 gram kristalsuiker; 150 gram lichtbruine basterdsuiker; 2 theelepels vanille-essence 2 eieren; 200 gram fijngehakte pecannoten; 150 gram pure chocoladedruppels

Voor 1 dozijn

Bereiding

Deze legendarische koekjes zijn gebaseerd op het eerst Amerikaanse recept voor chocolate chip cookies.

Verwarm de oven voor tot 190 °C/ gasstand 3-4. Vet een vorm van 33x23 cm in en bekleed de bodem met bakpapier.

Zeef de bloem met het zuiveringszout en zout.

Klop de boter met beide soorten suiker en de vanille romig. Klop de eieren er door. Zeef het bloemmengsel erbij en voeg

de noten en chocolade toe. Kneed alles tot een deeg.

Stort het in de vorm en druk het gelijkmatig uit. Bak het in 25 minuten goudbruin en gaar. Laat het gebak 5 minuten in de vorm afkoelen en snijd het in vierkantjes. Laat ze op een rooster afkoelen/

Bewaar de koeken 3 - 4 dagen in een goed gesloten trommel.

TOLHUISKOEKJES MET SINAASAPPEL, CHOCOLADE & WALNOTEN

Maak het basisdeeg maar voer er de geraspte schil van 1 sinaasappel (2 tot 3 theelepels) aan toe.

Vervang 3 eetlepels bloem door 3 eetlepels cacao en de pecannoten door walnoten.

TOLHUISKOEKJES MET WITTE CHOCOLADE & HAZELNOTEN

Maak het basisdeeg maar vervang de pecannoten door hazelnoten en de pure door witte chocolade druppels

TOLHUISKOEKJES MET MOKKA

Maak het basisdeeg maar vervang 3 eetlepels bloem door 3 eetlepels cacao en voeg 1 eetlepel instantkoffiepoeder toe.

Truffels

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

140 ml room
gember
rozemarijn
300 g pure chocolade
cacaopoeder
verbrosselde pistachenootjes



Bereiding

Gember en rozemarijn in stukjes snijden en aan room toevoegen.

Room opkoken.

Kokende room over chocolade gieten tot je blinkende massa krijgt; indien er nog stukjes chocolade inzitten kan het mengsel nog 1 min in de microgolfoven.

Extra: scheutje sambucca toevoegen.

Plastic bakje bedekken met plastic folie, ganache erin gieten en half uur laten opstijven in de koelkast.

Snij de opgesteven ganache in stukjes en rol ze tussen twee handen in een plateau cacaopoeder of pistachebrokjes tot bolletjes.

Vanillewafels

Menugang Nagerecht

Keuken Belgisch

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

Voor 15 à 20 wafels:

300 g bloem

1 snuifje bakpoeder

250 ml melk

snuifje zout

40 g suiker

30 g honing

100 g boter

2 eieren (100 g)

1 vanillestok



Materiaal:

wafelijzer

wafelvork of satéstokje

arachide-olie

Bereiding

Splijt een vanillestokje en schraap het merg er uit.

Voeg bij de boter.

Roer de malse boter tot crème.

Voeg de suiker en de honing toe en roer goed.

Voeg één voor één de eieren toe en roer telkens tot de vloeistof wordt opgenomen.

Roer er straalsgewijs de helft van de melk bij.

Zeef de bloem met het bakpoeder en meng onder het beslag..

Voeg de rest van de melk toe en roer tot een glad deeg.

Laat het deeg een halfuurtje rusten.

Verhit het wafelijzer en smeer voor je begint te bakken éénmalig in met een likje arachide-olie.

Bak de wafels in 2 à 3 minuten goudbruin en laat afkoelen op een rooster.

TIP:

Werp het vanillestokje niet weg. Daarvoor zijn ze veel te kostbaar. Steek het in een pot met gewone

suiker, na verloop van tijd heb je echte vanillesuiker. Ik laat zo'n stokje drogen op het fornuis of de oven.

Daarna mix ik helemaal fijn en dan krijg je heerlijk vanillepoeder dat je in allerlei gebak kan gebruiken. Een echte aanrader! Ook dit kan je gebruiken in plaats van een vanillestok.

Soms meng ik nog gauw wat rozijnen onder het deeg. Lekker met een glas koude melk.

Verrassingsbrood

Menugang	Hapje	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

15 gr suiker
20 gr zachte boter
20 gr zout
700 g bloem
50 gr gist
gecondenseerde melk



Bereiding

Voeg 15 gram suiker, 20 gram zachte boter en 20 gram zout toe aan 700 gram bloem.
Los 50 gram gist op in 400 ml water waaraan een lepel gecondenseerde melk werd toegevoegd.
Meng de bloem en voeg al roerend het mengsel van gist, water en melk toe.

Bol het deeg op en snijd er drie stukken van 150 gr vanaf.

Bol het grote stuk mooi op en maak er een rond stuk van dat als lijf van de schildpad kan dienen.

Neem twee van de kleinere stukken, rol ze uit en trek ze open zodat je twee slierten krijgt met een smal middenstuk en aan elk van de uiteindes een bolletje. Die twee slierten kunnen dienen als de pootjes.

Het derde kleinere stuk deeg snijd je in twee: een klein stukje dat je in puntvorm kneedt en gebruikt als staart, het grootste deel kneed je in druppelvorm en kan gebruikt worden als hoofd.

Plaats alles op de bakplaat, knip de pootjes nog in en trek ze open zodat ze de klauwen van een schildpad benaderen.

Laat alles rijzen onder een handdoek.

Als de schildpad gerezen is, moet je hem nog doreren en zijn schild een beetje insnijden met een scherp mes om het patroon van een echt schild te imiteren.

Bak de schildpad af in een voorverwarmde oven, min op 210°.

Laat afkoelen en beleg ondertussen de broodjes waarmee je de schildpad kan vullen.

Snijd nog een mondje met een broodmes en maak twee ogen van bolletjes marsepein en koffiebonen.

Snijd het deksel eraf, haal het binnenste eruit en vul met belegde broodjes.

Volkoren speculaas

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron		Sterren	

Ingrediënten

Speculaasjes (40 - 50 stuks)

speculaaspoppen (5 middelmatig grote poppen)

200 gram tarwemeel

110 gram boter of margarine

90 gram lichtbruine basterdsuiker

1 gram zout

1/ theelepels speculaaskruiden (citroenrasp)

3,5 afgestreken eetlepel bakpoeder

1 lepel losgeklopt ei

(50 gram amandelen)

Bereiding

De boter met de suiker, het zout, de kruiden en desgewenst iets citroenrasp uitroeten tot een zachte massa is ontstaan

De bloem en het ei er door roeren, daarna het bakmeel er door kneden.

Desgewenst zeer fijn gehakt, gepelde, geroosterde amandelen erdoor werken.

Het deeg op een koele plaats laten opstijven en bij gedeelten in een met bloem bestrooide speculaasprint drukken. De stukjes deeg horizontaal met de plank gelijksnijden

en de plank met een flinke klap omkeren of het deeg in 5 stukken verdelen en hiervan met de hand 5 poppen vormen.

De koekjes of poppen op enige afstand van elkaar op een bebotende bakblik leggen. Het bakblik in een warme oven (Ongeveer 170 graden C) plaatsen

en de speculaas hierin gaar en bruin laten worden (voor speculaasjes ongeveer 20 minuten en voor de poppen ongeveer 30 minuten)

De speculaas laten afkoelen en daarna van het bakblik nemen. Het deeg bij voorkeur enige dagen van tevoren maken, waardoor het gemakkelijker uit de vorm loslaat.

Het deeg in plastic verpakt koel bewaren.

Walnootcake

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

125 gr zachte boter

125 gr suiker

3 eieren

250 gr bloem

0,5 dl melk

150 gr walnoten

schil van 1 sinaasappel

1 tl bakpoeder

Siroop:

0,5 dl water

3 el citroensap

250 gr suiker

extra: oven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht 160°C).

Roer de boter met de suiker romig en lichtgeel van kleur. Klop de eieren 1 voor 1 door het botermengsel.

Voeg onder voortdurend kloppen met een mixer of garde de gezeefde bloem en de melk bij het boter/eimengsel. Roer de (grof) gemalen walnoten, geraspte sinaasappelschil, bakpoeder en zout door het beslag.

Doe het beslag in een beboterde cakevorm en bak de cake ongeveer 45 minuten tot hij lichtbruin en gaar is. Uit de vorm halen en af laten koelen.

Suikersiroop: Doe het water met het citroensap en de suiker in een pannetje en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. Laat het mengsel op vrij hoog vuur ongeveer 5 minuten koken. Schenk de warme suikersiroop over de walnootcake en laat alles afkoelen. Snij de cake in niet al te dunne plakken.

Walnootdriehoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

1,5 dl water
125 gr suiker
200 gr walnoten
75 gr paneermeel
1 tl kaneel
1 eierdooier
12 plakjes bladerdeeg
100 gr boter
1,5 dl water
250 gr suiker
75 gr honing
extra: oven

Bereiding

Bereiding:

Doe het water met de suiker in een pan en breng alles aan de kook. Laat het ongeveer 5 minuten op vrij hoog vuur koken. Laat de suikersiroop enigszins afkoelen. Roer de gemalen walnoten, paneermeel, kaneel en eierdooier door het stroopje.

Laat het (roomboter) bladerdeeg ontdooien en rol het op een met bloem bestoven werkblad uit met een deegroller. Verdeel het bladerdeeg in vierkantjes van ongeveer 10x10 cm. Verdeel de walnootvulling over de velletjes bladerdeeg (randje van 1 cm vrijlaten). Vouw het deeg over de vulling zodat driehoekjes ontstaan. Zet de deegranden met wat water op elkaar vast.

Leg de gevulde driehoekjes op een beboterd bakblik en bestrijk ze met gesmolten boter. Bak de walnootdriehoekjes 25 minuten in een op 175°C (hetelucht 160°C) voorverwarmde oven tot ze mooi bruin zijn. Laat de driehoekjes afkoelen.

Siroop: Doe het water met de suiker en de honing in een pannetje en breng alles aan de kook. Laat het mengsel op vrij hoog vuur ongeveer 5 minuten doorkoken. Schenk de warme siroop over de walnootdriehoekjes en zet minimaal 2 uur in de koelkast.

Walnootmakronen

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

300 gr gemalen walnoten

1 tl kaneel

4 eiwitten

400 gr suiker

2 pakjes vanillesuiker

100 gr halve walnoten

enkele vellen ouwel

extra:

oven, spuitzak

Bereiding

Vermeng de gemalen walnoten met kaneel, stijfgeslagen eiwit, suiker en vanillesuiker.

Verwarm de oven voor op 160°C (hetelucht 150°C).

Vul een spuitzak met grote opening met het beslag en leg de ouwel op de bakplaat.

Spuut spiraalvormige cirkels op de ouwel ter grootte van een rijksdaalder.

(Voor de jongeren: dat is ongeveer een 2-euromunt).

Zet er in het midden een halve walnoot op.

Bak de makronen 15 minuten.

Warme-wafels

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

375 ml melk
250 g bloem
20 g suiker
snuifje vanillepoeder
5 g honing
65 g boter
1 eetlepel arachide-olie
1 ei + 1 eidooier
25 g verse gist
snuifje zout

Versiering:

poedersuiker
esdoornsiroop
half boter/half blonde suiker (of vrij naar smaak)

Materiaal:

wafelijzer

Bereiding

Los de gist op in de (lauwe) melk, voer er de honing aan toe en zet even opzij.

Zeef de bloem in een ruime kom en maak er een kuiltje in.
Strooi het zout en het vanillepoeder op de rand van de bloem.
Doe het ei en de eidooier, samen met de arachide-olie in het kuiltje.

Smelt de boter op een zacht vuurtje.
Strooi de suiker op de rand van de bloem.
Giet het melk-gistmengsel in twee keren in het kuiltje en roer met de garde zodat je geen klonters hebt.
Schenk er de gesmolten boter als laatste bij en meng tot een homogeen mengsel.

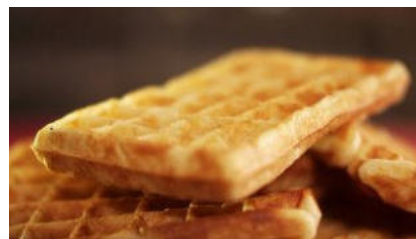
Laat een halfuurtje rusten en rijzen met een handdoek of plasticfolie over de kom.
Wanneer de hoeveelheid is verdubbeld, kan je beginnen te bakken.

Verhit het wafelijzer en smeer de binnenkant n keer in met een likje arachide-olie.
Bak de wafels in 2 à 3 minuten goudbruin.

TIP:

Elk wafelijzer is anders, maar doorgaans mag de thermostaat relatief hoog staan. Een beetje testen is de boodschap.

Serveer met poedersuiker, boter, esdoornsiroop of 'ezelboter' (een mengeling van half boter, half blonde suiker).



Weense buideltjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

Voor de koekjes:

375 gram bloem; 200 gram boter; geraspte schil van 1 citroen (2-3 theelepels); 1 ei; 1 eiwit; 2 eetlepels kristalsuiker.

Voor de vulling:

4 eetlepels melk; 150 gram zeer fijne kristalsuiker; 115 gram gemalen geroosterde hazelnoten; 25 gram boter; 2 eetlepels bruine rum

Voor 2 dozijn

Bereiding

Sprenkel er voor een luxueus dessert royaal glazuur over en geef er een kopje koffie bij.

Bekleed twee bakplaten met bakpapier. Verwarm de melk in een steelpan met 50 gram zeer fijne kristalsuiker.

Roer tot de suiker is opgelost en breng hem aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer de hazelnoten, boter en de helft van de rum door de melk. Laat denotenvulling afkoelen en daarna in dekoelkast opstijven. Verwarm de oven voor tot 175 ° C/ gasstand 2-3.

Zeef voor het deeg de bloem in een kom, vermeng hem met de overgebleven suiker en wrijf de boter erdoor.

Voef de geraspte citroenschil, de resterende rum en het ei toe. Kneed het kort door!

Leg het deeg verpakt in bakpapier 30 minuten in de koelkast. Rol het deeg uit tot een 3 mm dikke lap en snijd er vierkantjes van 5x5cm uit.

Zet in het midden van elk stukje 2 theelepels koude notenvulling. Vouw elke punt over de vulling heen naar het midden toe en druk ze op elkaar.

Bestrijk de pakketjes met eiwit en bestrooi ze met kristalsuiker. Bak de pakketjes 20 minuten. Neem ze uit de oven en zet ze op een rooster. Bewaar ze maximaal 5 dagen in een goed gesloten trommel.

WEENSE BUIDELTJES MET PECANNOTEN & CHOCOLADEDRUPPELS

Maak het basisdeeg maar vervang de hazelnoten door pecannoten en voeg aande vulling 75 gram pure chocolade druppels toe.

WEENSE BUIDELTJES MET VERSE ROOMKAAS & MAANZAAD

Maak de koekjes volgens het basisrecept. Klop voor de vulling 115 gram verse roomkaas met 1 eetlepel maanzaad en 2 eetlepels broodkruim door elkaar. Vul de vierkantjes hiermee.

WEENSE BUIDELTJES MET APPEL

Maak de koekjes volgens recept. Schil voor de vulling 2 appels, hak ze fijn en vermeng ze met 1 theelepel kaneel en 2 eetlepels rozijnen. Vul de koekjes hiermee.

Weense buideltjes

WEENSE BUIDELTJES MET CHOCOLADE & KERSEN

Maak het basis deeg maar vervang de helft van de hazelnoten door 50 gram fijngehakte rode bigarreux en voeg aan de vulling 75 gram pure chocoladedruppels toe.

Wentelteefjes

Menugang Nagerecht

Keuken Belgisch

Bron Sofie Dumont

Soort Vegetarisch

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

2 eieren

2 grote lepels blonde bruine suiker

bruine suiker

melk

oud brood



Bereiding

Doe de eieren, de blonde bruine suiker en de melk in een kom.

Dompel stukken brood onder in de mengeling en laat een minuutje weken.

Strooi er een laag bruine suiker over voor een krokant laagje en bak in de pan.

Wijncake

Menugang -	Soort Cake	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Jannekes receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

250 gr boter of margarine
250 gr suiker
4 eieren
250 gr bloem
5 el cacao
2 tl kaneel
3 tl bakpoeder
150 gr chocolade vlokken
125 ml rode wijn
1 zakje chocoladecouverture
(of 2 geraspte bittere repen)
extra: oven, cakeblik

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht 160°C).
Roer boter, suiker en eieren schuimig. Maak een mengsel van bloem, cacao, kaneel en bakpoeder en doe het door een zeef bij de schuimige boter. Klop tot er een glad deeg ontstaat.
Voeg rode wijn en chocoladevlokken toe en schep het voorzichtig met een lepel om.
Vet een cakevorm in, strooi er paneermeel in en laat het beslag er voorzichtig inlopen. Bak de cake 60-70 minuten.
Smelt de chocoladecouverture of repen au-bain-marie en giet het over de afgekoelde cake.

Witte-chocoladekoekjes met sinaasappel

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort Koekjes
Type Gebak

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 2 dozijn:

115 gram boter, 200 gram zeer fijne kristalsuiker, 1 ei; geraspte schil van 1 sinaasappel (2-3 theelepels), 1 theelepel vanille-essence, 200 gram bloem, ½ theelepel zuiveringszout, ¼ theelepel bakpoeder, ¼ theelepel zout, 225 gram witte chocoladedruppels

Bereiding

Fijne chocolade en geurige sinaasappel zorgenvoor elegant gezelschap bij een kopje thee laat op de middag.

Verwarm de oven voor tot 190 graden C/gasstand 3-4.

Klop de boter en de suiker door elkaar.

Klop er het ei, geraspte sinaasappelschil en vanille door.

Zeef de droge ingredienten. Schep ze met de chocoladedruppels door het botermengsel.

Vorm balletjes van het deeg.

Leg ze met 5 cm tussenruimte op een bakplaat met een anti aanbaklaag en druk ze met de vingers platter.

Bak de koekjes 8 tot 10 minuten.

Laat ze 5 minuten afkoelen/

Bewaar de afgekoelde koekjes 4 tot 5 dagen in een goed gesloten trommel.

VARIANTEN

* witte-chocoladekoekjes met pindakaas

maak het basisdeeg maar laat de sinaasappel schil weg en voeg 50 gram gladde pindakaas toe.

* pure-chocoladekoekjes met sinaasappel

maak het basisdeeg maar gebruik pure in plaats van witte chocoladedruppels

*witte-chocoladekoekjes met sinaasappel & cranberry's

maak het basisdeeg maar voer er 75 gram gedroogde cranberry's aan toe.

Witte-chocoladetaart

Menugang Nagerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Hartige taart

Slank Nee

Bron Sofie Dumont

Sterren

Ingrediënten

Biscuit:

6 eieren

150 g suiker

150 g bloem

zachte boter



Ganache:

120 ml room

350 g witte chocolade

honing

Vulling:

250 ml slagroom

125 g witte chocolade

1 eetlepel poedersuiker

appelsien

Bereiding

Biscuit:

Doe de eieren en de suiker in een mengkom en meng tot opgeklopte massa.

Doe dan al roerend de bloem erbij, voorzichtig zodat de lucht er niet uitgeklopt wordt.

Giet het mengsel in een bakvorm, strijk mooi egaal en zet in voorverwarmde oven van 180°C voor 25-30 min.

Ganache:

Voeg een scheut honing aan de room toe en laat opkoken.

Voeg de stukjes witte chocolade toe en roer tot een gladde massa.

Vulling:

Was de appelsien, snijd doormidden, verwijder het harde stuk in het midden en hak een helft in stukjes, voeg een lepel bloedsuiker toe en mix.

Haal de biscuit uit de oven, klop los van de bakvorm en kantel de biscuit op een grill om af te koelen.

Klop koude room op met de suiker en laat de witte chocolade op een laag wattage smelten in de microgolfoven.

Meng de room in twee keer bij de gesmolten chocolade.

Snijd de biscuit doormidden met een zaagmes.

Verdeel het mengsel van de appelsien en het bloedsuiker over de twee helften.

Smeer de chocomousse ertussen, verdeel tot op de randjes, voeg de twee helften samen en werk de randjes af.

Bestrijk de biscuit met een dun laagje ganache en laat dit een half uurtje opstijven in de koelkast.

Daarna kun je de biscuit volledig met de ganache overgieten: eerst langs de zijanten en de rest over

Witte-chocoladetaart

het midden, strijk zacht glad.

Snijd de andere helft van de appelsien in zo fijn mogelijke plakjes en gebruik die om de taart te versieren.

Laat opstijven in de koelkast.

Worstenbroodjes

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 worstenbroodjes:
kant-en-klaar bladerdeeg (rechthoekig)
300 g kalfsgehakt
gebakken gesnipperd sjalotje
eetlepel paneermeel
1 ei
snuifje cayennepeper
enkele druppels tabasco
peper en zout
verse kruiden (naar keuze)



Materiaal:

bakplaat
borsteltje
bakplaat
bakpapier

Bereiding

Snipper een sjalotje en stooft tot ze bijna bruin zijn. Meng het gehakt met alle andere ingrediënten. Kruid af met peper en zout. Bewaar het gehakt in de koelkast.

Leg het bladerdeeg van 24 x 54 cm op een licht bebloemd werkblad. Snij deeglapjes van ongeveer 12 x 9 cm.

Bevochtig met een borsteltje het deeg met wat water. Maak van het gehakt worstjes van ongeveer 75 g en 12 cm lang.

Leg in het midden van elk stukje bladerdeeg een worstje gehakt (evenwijdig met de kortste zijde). De worstjes steken nu aan elke kant een beetje uit het deegrolletje.

Vouw de worstenbroodjes dicht en duw de deegnaad met een vork stevig samen.
Kwast ze in met losgeklopt eigeel en een scheutje melk

Snij met een mes bovenkant van de broodjes enkele keren kruislings in ter versiering. Het is niet de bedoeling dat je doorheen het deeg snijdt

Laat de worstenbroodjes een kwartiertje rusten en bak ze af in een voorverwarmde oven van 220°C gedurende 20 minuten.

TIP:

Gehakt voor een worstenbroodje heeft wat pit nodig. Je mag dus royaal zijn met de tabasco en kruiden.

Zandkoekjes

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

125 gr boter
125 gr suiker
200 gr bloem
1 pakje vanillesuiker
1 tl bakpoeder
extra: oven



Bereiding

Laat de boter in een steelpan even bruin worden en afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Kneed de rest van de ingrediënten door de boter en vorm van het deeg kleine balletjes (druk ze eventueel ietsje plat).

Leg de balletjes op een ingevet bakblik en bak ze in 10 minuten goudbruin .

Zandkoekjes gevuld met jam

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Charlotte's recepten		Sterren	

Ingrediënten

115 gram boter; 150 gram zeef fijne kristalsuiker; 1 ei; 200 gram bloem; ½ theelepel bakpoeder; 75 gram jam, naar eigen smaak.

Voor 2 dozijn

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 175°C/ gasstand 2-3. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier

Klop de boter met de suiker tot een bleke, luchtige massa. Klop het ei erdoor.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer hem door de botermassa. Vorm balletjes van het deeg en leg ze met 5 cm tussenruimte op de bakplaten.

Druk met de wijsvinger een kuiltje in elk koekje en vul het holletje met een beetje jam.

Bak de koekjes in 10 minuten lichtbruin. Schep nog een beetje jam op de nog warme koekjes.

Laat ze op een rooster afkoelen. Bewaar de koekjes 4 tot 5 dagen in een goed gesloten trommel.

ZANDKOEKJES GEVULD MET LEMON CURD

Maak het basisdeeg maar vervang de jam door lemon curd.

ZANDKOEKJES GEVULD MET APPEL & KANEEL

Maak het basisdeeg, maar voeg ½ theelepel kaneel aan de bloem toe.

Vul de koekjes met appelmoes of vruchtenspread in plaats van met de jam.

ZANDKOEKJES GEVULD MET CHOCOLADE

Maak het basisdeeg maar vervang 2 eetlepels bloem door 2 eetlepels cacao poeder.

Vul de koekjes met chocolade-hazelnootpasta in plaats van met jam.

ZANDKOEKJES MET ROZIJNEN

Maak het basisdeeg maar voeg er 75 gram rozijnen aan toe.

Zandkoekjes met karamel-rozemarijnsmaak

Menugang	Hapje	Soort	Koekjes	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Glamour			Sterren	

Ingrediënten

Voor 16 vierkantjes:

225 gram bloem, 85 gram suiker, 315 gram ongezoute boter, 1 blik gezoete gecondenseerde melk van 397 gram, 4 eetlepels golden syrup (heldere kandijstroop), 2 takjes verse rozemarijn, 1 theelepel zeezout, 200 gram pure chocolade van goede kwaliteit.

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Bereidingstijd"35 minuten

Koeltijd: 1 uur

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 graden C/ gasstand 3. Neem een vierkante brownievorm van 23 cm en bekleed die met bakpapier.

Doe de bloem en suiker in een kom en meng met 200 gram van de boter tot een wat zanderig mengsel. Druk dit mengsel in de brouwnievorm en wrijf het met je knokkels glad. Prik er gaatjes in met een vork, zet 5 minuten in e oven en verlaag dan de temperatuur tot 150 graden C/ gasstand 2.

Laat nog eens 30 minuten in de oven staan of tot het licht goudkleurig is en er niet meer deegachtig uitziet. Laat afkoelen in de vorm.

Smelt de resterende 115 gram boter gedurende 2-3 minuten in een pan op een laag vuur. Voeg de gecondenseerde melk toe, plus de golden syrup en rozemarijntakjes.

Roer goed tot de boter helemaal is opgenomen. Laat al roeren zachtjes trekken gedurende 10 minuten tot het mengsel dik is en licht goudbruin.

Let goed op, want het mengsel kan snel aanbranden. Haal heel voorzichtig de takjes rozemarijn uit de pan en giet de saus gelijkmatig over het afgekoelde zandgebak. Bestrook met wat zout en laat opstijven. Breek de chocolade in stukjes en doe ze in een schaal die geschikt is voor de magnetron. Zet de schaal 1 minuut en 45 seconde in demagnetron op de hoogste stand of tot de chocolade helemaal is gesmolten. Vergeet niet om halverwege het smeltproces even te roeren. Laat 5 minuten afkoelen en smeer de gesmolten chocolade gelijkmatig uit over de karamellaag. Zet het bebak 1 uur in de koelkast en snijd het vervolgens in 16 vierkantjes.

Ju kunt de vierkantjes in de koelkast bewaren, wordt het laagje karamel veel zachter en lekkerder

Zandkoekjes-dessert-royal

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Sofie Dumont			Sterren	

Ingrediënten

140 g boter
25 g eiwit
60 g poedersuiker
170 g bloem
vanillestok
snuifje zout



Versiering:
gekonfijte krieken

Materiaal:
bakplaat
getand spuitmondje 10 mm

Bereiding

Schraap het merg van het vanillestokje en voeg toe aan de boter. Roer de boter zeer mals.

Voeg de poedersuiker toe en roer tot een gladde massa. Doe het eiwit er bij en roer om (eiwit niet opkloppen).

Spatel de gezeefde bloem en het snuifje zout toe. Meng kort maar krachtig.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Vul een spuitzak met een getand spuitmondje (doorsnede 10 mm).

Spuit mooie rozetjes en duw er een stukje gekonfijte kriek in.

Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 220°C gedurende 8 minuten.

Zeeuwse Bolussen

Menugang Brood
Keuken -
Bron

Soort Koekjes
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

- 1/2 zakje gedroogde gist (a 7 g)
- 1 theelepel zout
- 250 g bloem
- 125 g boter
- 1 dl melk
- 1 ei
- 3 eetlepels bruine basterdsuiker
- 3 eetlepels (Zeeuwse) suikerstroop
- 1/2 theelepel kaneelpoeder
- 1 eetlepel boter om in te vetten
- 2 eetlepels bloem om te bestuiven



Hulpmiddelen

- deegroller •lage taartvormpjes doorsnede ca. 10 cm

Bereiding

- Gist en zout door bloem roeren
- In pan 50 g boter smelten, melk erbij schenken en tot lauwwarm verwarmen
- Ei loskloppen
- Melkmengsel en ei door bloem mengen en in ca. 5 minuten tot glad en elastisch deeg kneden
- Deeg op warme plaats afgedekt ca. 1 uur laten rijzen
- Intussen voor vulling rest van boter met suiker, stroop en kaneel zacht roeren
- Vormpjes invetten
- Aanrecht bestuiven met bloem
- Deeg uitrollen tot rechthoekige dunne lap van ca. 1/2 cm dik en ca. 25 cm breed
- Van lap 8 repen snijden van ca. 3 cm breed
- Helft van vulling op midden van repen smeren
- Zijkanten van repen met water bestrijken, repen om vulling dichtvouwen
- Repen, met naad naar boven, spiraalvormig oprollen en in vormpjes leggen
- Rest van vulling erover smeren
- Bolussen nog ca. 15 minuten laten rijzen
- Intussen oven voorverwarmen tot 225 °C of gasovenstand 5
- Bolussen in midden van oven in ca. 15 minuten bruin en gaar bakken
- Gebakken bolussen ca. 5 minuten in vormpjes laten afkoelen, daarna uit vormpjes nemen en op rooster verder laten afkoelen

Zoete spiraaltjes (± 45 stuks) (zonder oven)

Menugang -	Soort Koekjes	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Janneke's receptenpagina		Sterren	

Ingrediënten

1 ei
1 el suiker
1,3 dl melk
250 gr bloem
1/2 tl zout
poedersuiker
extra:
olie, om te frituren

Bereiding

Klop het ei met de suiker in een kom en roer de melk erdoor. Zeef de bloem met het zout en roer alles tot een stevig deeg. Voeg eventueel nog wat melk toe.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Snij het deeg in reepjes van 10 x 3 cm. Maak in de lengte een lange inkeping. Trek een uiteinde door de inkeping, zodat een dubbele spiraal ontstaat.

Vul een (frituur)pan voor een derde met olie en verhit de olie tot 180°C.

Bak 3-4 koekjes tegelijk aan beide kanten goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Zeef poedersuiker over de warme koekjes.

Zoete-focaccia

Menugang Nagerecht

Keuken Italiaans

Bron Sofie Dumont

Soort -

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

Focaccia:

500 g bloem

12 g zout

15 g honing

15 g verse gist

3 dl lauw water



voor 2 dunne focaccia's

Toppings:

chocoladedruppels wit & puur

pistachenoten

olijfolie met vanillestok en rozemarijn

mix van gekonfijte vruchten

fleur de sel

stukjes marsepein

100 ml goede olijfolie

vanillestok

Materiaal:

bakplaat

borsteltje

Bereiding

Bereiding focaccia:

Neem een ruime mengkom en doe er de bloem in.

Maak een kuiltje, strooi op de rand van de bloem het zout.

Los in het lauw water de gist op en voeg de honing toe. Roer tot alles is opgelost en giet dit mengsel in het bloemkuiltje. Meng van binnen naar buiten de bloem langzaam bij de vloeistof tot je een deegbal krijgt.

Kneed het deeg 6 minuten met de hand of in een keukenrobot

Laat het deeg 5 minuutjes rusten onder een handdoek of plastic folie. Sla de lucht er uit.

Rol het deeg uit met een dikte van een halve cm, of ter grootte van de bakplaat. Dek af met handdoek of plastic folie.

Schraap intussen het merg van een vanillestok en doe bij de olijfolie en voeg er wat gedroogde rozemarijn bij. Meng alles onder elkaar.

Smeer met borsteltje de deegstukken in met de olijfolie.

Laat 20 minuten rijzen onder plasticfolie.

Duw met de vingertoppen putjes in het deeg tot tegen de bakplaat.

Kwast de focaccia opnieuw in met de olijfolie.

Zoete-focaccia

Duw de ongezouten pistachenoten, fleur de sel, blokjes marsepein en de mix van gekonfijte vruchten in het deeg.

Laat nog een kwartiertje rijzen onder folie.

Verwarm de oven en bak de foccacia in 10 à 15 minuten goudbruin 220°C.

Strooi na het bakken witte- en pure chocoladedruppels op de warme foccacia zodat de chocolade er op smelt.

TIP:

Uiteraard kan je met dit recept ook hartige foccacia's maken. Duw voor het bakken stukjes ui, paprika, provencaalse kruiden of/en zongedroogde tomaatjes in het deeg.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>