



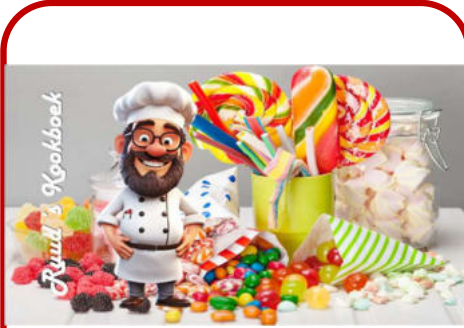
# *Ruud 's Kookboek*

***Snoeprecepten II v0.4***

## **Inhoudsopgave.**

Marsepeinbonbons.....	3
Roomtoffees. ....	4
Torrone di cioccolato - chocoladenoga.....	5
Zeeuwse babbelaars. ....	6
Gebruikte afkortingen.....	7

## Marsepeinbonbons.



**Menugang:** Snoep  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Bonbons maken

### Ingrediënten

- chocolade, pure  
300 g marsepein  
- pistachenoten, rauwe,  
gepelde  
- suiker, poeder-

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

### Bereiding.

Rol de marsepein op een met poedersuiker bestrooid werkvlak tot 2 cm dikte uit en snijd er 'wybers' van. Smelt de chocolade 'au bain marie'.

Druk op elk ruitstukje een pistachenoot.

Doop het stukje aan een satéprikker in de gesmolten chocolade, laat het kort afdruipe.

Leg het op een rooster, versier het met 1/2 tl pistacheenootjes en laat het opdrogen.

## Roomtoffees.



**Menugang:** Snoep  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Astrid Veltman

### Ingrediënten

**80 g honing**  
**2 tl olie**  
**¼ l room, slag-**  
**300 g suiker**

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

### Bereiding.

Vet een platte schaal in met olie.

Meng de room, de honing en de suiker in een pan. Verwarm dit op een heel laag vuur en roer tot het mengsel goudgeel is.

Giet het mengsel in de schaal en laat het een beetje afkoelen.

Snijdt het in blokjes van 2x2 cm en laat het helemaal afkoelen.

Wikkel de toffees in cellofaan.

## Torrone di cioccolato - chocoladenoga.



Menugang: Snoep  
Keuken: Italiaanse  
Hoeveelheid: ±1 kg  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Astrid Veltman,  
Luciano Pignataro

### Ingrediënten

175 g cacaopoeder  
2 eiwitten, stijfgeslagen  
500 g hazelnoten,  
gepeld, geroosterd en  
fijngehakt  
125 g honing  
- ouwel  
250 g suiker, kristal-  
2 el water

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

### Bereiding.

Bekleed een blik van 20 x 25 cm met ouwel.  
Meng de cacao met het water en kook het mengsel al roerend tot er een gladde, roomachtige massa ontstaat.  
Verhit de suiker en de honing samen in een zware sauspan tot het mengsel bruin begint te worden.  
Voeg geleidelijk de eiwitten toe en meng ze door het geheel.  
Neem de pan van het vuur en voeg de cacao en de hazelnoten aan het honingmengsel toe.  
Giet het mengsel in het blik (het moet dan ± 5 cm hoog staan).  
Laat het geheel afkoelen en snijd de noga dan in rechthoekjes.

## Zeeuwse babbelaars.



Menugang: Snoep  
Keuken: Nederlandse,  
Zeeuwse  
Stuks: 40  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Zeeland.com

### Ingrediënten:

15 ml azijn  
15 g boter, room-  
250 g suiker  
5 ml water

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

### Bereiding.

Doe de ingrediënten in een steelpannetje en zet ze op een middelhoog vuur.

Roer, als de boter is gesmolten is, het geheel 1 keer goed door zodat het gemengd is (hierna niet meer roeren).

Laat het mengsel tot 150/160 °C komen (heb je geen thermometer, wacht dan tot het mengsel diep bruin gekleurd is, het een soort schuimlaagje heeft en iets is ingedikt).

Giet het mengsel op bakpapier en houd het in beweging.

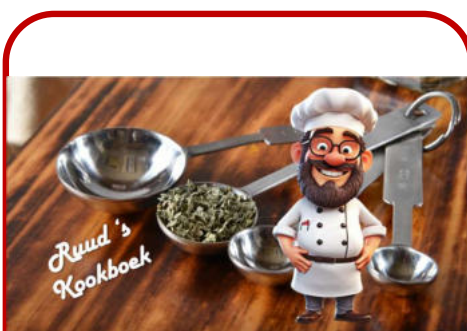
Maak mooie lange dunne strengen, als het taai begint te worden

Snijd hier de gewenste maat snoepjes uit, en laat ze afkoelen (snijd als het mengsel nog een beetje zacht is, anders gaat het niet meer).

### Tip:

Doe de babbelaars in een vochtvrij potje. Evt. met een schep suiker. Zo plakken ze niet aan elkaar. Zodra de babbelaars zijn afgekoeld, kan het deksel erop.

## Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

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

