Tante Fanny

#1

BLOGGEREDITION

Te gast bij

RUTGER Bakt!





















IK STEL ME VOOR

Mijn lekkerste ingrediënt: *chocolade, in alle vormen en kleuren*

Dit lust ik niet graag: *schaal- en schelpdieren*

Zo veel bakvormen heb ik: *ik moet toegeven, het is een soort verslaving, bij de 150 ben ik gestopt met tellen*

Dit bak ik het liefste: *mijn moeders appeltaart*

Dit wil ik graag nog een keer bakken: *een gigantische croquembouche (soezentoren met caramel)*

Mijn grootste fans: *mijn familie, vrienden, buren en collega's die heel regelmatig nieuwe recepten moeten (mogen) proeven!*

Bakken. Het is mij bijna letterlijk met de paplepel ingegoten. Ik kan me nog goed herinneren hoe ik als kind bij mijn moeder op het aanrecht zat en elke handeling vol spanning volgde. Ieder weekend genoten we van zelfgebakken cake bij de koffie en voor speciale gelegenheden werd – en wordt nog altijd – een taart of iets anders feestelijks gebakken. Bakken staat voor mij gelijk aan gezelligheid. Na het winnen van Heel Holland Bakt ben ik meer gaan bakken dan ooit. En steeds meer mensen raken besmet met het 'bakvirus', het enige virus dat ik met liefde help te verspreiden. Met mijn bakboeken en mijn bakblog www.rutgerbakt.nl hoop ik daar dan ook aan bij te dragen en zowel te inspireren als te enthousiasmeren. Bakken hoeft namelijk niet altijd ingewikkeld of tijdrovend te zijn, maar het zorgt wel elke keer voor veel plezier en voldoening. En ik weet zeker dat je er punten mee scoort, want familie, vrienden en collega's vinden niets zo lekker als het proeven van zelfgebakken lekkernijen.

RUTGER Bakt!



Contact:
www.rutgerbakt.nl



Mijn nieuwste boek:
Bakbijbel, het naslagwerk voor de thuisbakker



Mini Pies met Belgisch stoofvlees

1. De stukjes riblap mengen met de bloem en wat peper en zout. De helft van de boter verhitten in een braadpan en de stukjes vlees in 10 – 15 min. op hoog vuur goudbruin bakken.
2. Het vlees uit de pan halen en de andere helft van de boter in de pan verhitten. De ui en knoflook enkele minuten bakken. Het vlees eraan toevoegen en het bier eroverheen schenken totdat alles net onderstaat. Het geheel aan geheel aan de kook brengen en de laurier en tijm t oevoegen.
3. De boterhammen met mosterd besmeren en deze er bovenop leggen. Het vlees zo'n 3 – 4 uur zachtjes laten pruttelen en af en toe goed doorroeren. Met peper en zout op smaak brengen. De tijm en de laurierblaadjes verwijderen en het stoofvlees helemaal af laten koelen.
4. Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het bladerdeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen. De vormpjes invetten met boter en bekleden met bladerdeeg (snijdt het deeg in de vierkantjes, die passend zijn voor de vorm). De afgekoelde vulling verdelen over de deegbakjes.
5. De bovenkant van het deeg nat maken met water en de mini-pies bedekken met een uitgestoken rondje bladerdeeg. De zijkanten goed aandrukken met een vork en het deeg bestrijken met losgeklopt ei. Maak een klein gaatje in het midden, zodat er lucht kan ontsnappen. (het deeg wat overblijft uitrollen om nog een rondje te maken voor de bovenkant).
6. In het midden van de oven in 35 – 45 min. goudbruin bakken.

ca. 45 MIN.

35 – 45 MIN.

200° C

190° C

Ingrediënten:

Voor 6 – 12 mini pies:

2 rollen Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g

1 ei, losgeklopt

Boter, om in te vetten

Voor het stoofvlees:

1 kg runderriblappen, in stukje gesneden

3 el bloem

Zout en peper, gemalen

50 g boter

2 uien, in stukjes gesneden

2 tenen knoflook, gesnipperd

1 – 2 flesjes, (Belgisch) donker bier

2 laurierblaadjes

6 takjes verse tijm

2 witte boterhammen

2 el mosterd



Gevlochten speltbrood met aubergine en mozzarella

1. De aubergineplakken met wat zout bestrooien en een half uur laten 'zweten' in een vergiet. De aubergine goed droog deppen met keukenpapier en beide kanten met olijfolie bestrijken. Een grillpan verhitten en de aubergine aan beide kanten, in totaal ca. 5 min. grillen. De plakken laten afkoelen.
2. Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
3. Het deeg met het meegerolde bakpapier op een bakblik uitrollen en snijd aan de lange kant om de 1,5 cm. in. 1/3 van de geraspte kaas verdelen over het deeg en de helft van de gegrilde aubergine erover verdelen. Deze stap nog een keer herhalen.
4. De mozzarella over de aubergine verdelen en met peper, zout en basilicum bestrooien. Het deeg over de vulling heen vlechten. Het gevlochten deeg met de overgebleven kaas bestrooien.
5. In het midden van de oven 15 – 25 min. goudbruin bakken.

Tip: bekijk de bakvideo op youtube.

ca. 25 MIN.

15 – 25 MIN.

220° C

205° C

Ingrediënten:

Voor 1 vlechtbrood:

1 rol Tante Fanny Vers Spelt-pizzadeeg 400 g

1 aubergine, in plakken van ½ cm. dik

1 el olijfolie

150 g kaas, geraspt

1 bol buffelmozzarella, in plakjes

1 handje verse basilicum, gehakt

Zout en peper, gemalen



Abrikozengalette

1. Oven op 200° C boven-/onderwamte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
2. De jam en het aardappelzetmeel goed vermengen, daarna de abrikozen erdoor roeren. Het amandelspijs en een half ei in een andere kom mengen.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Het spijsmengsel in het midden van het deeg verdelen en aan alle kanten ca. 6 cm vrijhouden. De abrikozenpartjes met de jam op het spijsmengsel leggen en het deeg er voorzichtig overheen vouwen.
4. Het deeg aan de buitenkant met een half ei bestrijken en bestrooien met suiker. In het midden van de oven in 30 – 40 min. goudbruin bakken.
5. Voor het serveren met amandelschaafsel bestrooien.

Tip: De galette kan ook gevuld worden met een ander soort fruit of een combinatie van diverse soorten fruit, bijvoorbeeld abrikozen en bramen of met perzik en kersen! Lauwwarm geserveerd smaak de galette heel lekker met een bolletje ijs.

ca. 15 MIN.

30 – 40 MIN.

200° C

190° C

Ingrediënten:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g

500 g verse abrikozen, in partjes gesneden

100 g abrikozenjam

1 el aardappelzetmeel

125 g amandelspijs

1 ei, losgeklopt

1 el kristalsuiker, om te bestrooien

15 g amandelschaafsel, geroosterd



Aardbeienschelp met mascarpone-mousse

1. Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
2. Een bakplaat met bakpapier bekleden en de taartvorm aan de buitenkant met boter invetten. De bakvorm onderste boven op de bakplaat plaatsen. Uit het bladerdeeg een zo groot mogelijke cirkel snijden door een bord of deksel te gebruiken.
3. De cirkel met ei bestrijken en met suiker bestrooien. De cirkel een aantal keer met een vork prikken zodat de schelp niet bol wordt. Het deeg over de omgekeerde bakvorm leggen, zonder aanduwen of gladstrijken.
4. Uit het overgebleven deeg hartjes snijden, met ei bestrijken en met suiker bestrooien. De hartjes op de bakplaat leggen. In het midden van de oven in 15 – 20 min. goudbruin bakken.
5. De hartjes op een rooster leggen om af te koelen en de schelp met de suikerlaag naar beneden op de bakplaat leggen. De oventemperatuur naar 150° C verlagen en in 10 – 15 min. droog bakken.
6. De afgekoelde bladerdeegschelp met gesmolten chocolade bestrijken. De slagroom met suiker kloppen tot stijve pieken. De mascarpone en jam toevoegen en kloppen tot een luchtig geheel. Het mengsel in de schelp scheppen en de aardbeien daar overheen verdelen.
7. Voor het serveren met poedersuiker bestrooien en decoreren met de bladerdeeghartjes.

ca. 25 MIN.

ca. 30 MIN.

200° C

190° C

Ingrediënten:

Voor 1 bakvorm Ø 18 cm:

Voor de bodem:

1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g

2 – 3 el suiker

1 ei, losgeklopt

Boter, om in te vetten

50 g witte chocolade, gesmolten

Voor de vulling:

125 ml slagroom

125 g mascarpone

100 g aardbeienjam

30 g kristalsuiker

500 g verse aardbeien, kroontje verwijderd

Poedersuiker, om te bestuiven



Kikkererwtenquiche met pompoen en feta

1. Oven op 180° C boven-/onderwamte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
2. De olijfolie in een pan verwarmen en de rode ui met de knoflook fruiten. De pompoen toevoegen en ca. 5 min. meebakken. De tijm toevoegen en kort meebakken.
3. Deeg uitrollen, bakpapier eraf halen en het deeg in de ingevette vorm leggen (als alternatief kan men ook het deeg met het meegerolde bakpapier gelijk in de vorm leggen, het invetten hoeft dan niet).
4. De rand van het deeg iets omvouwen, zodat de rand wat dikker wordt. Het pompoenmengsel over het deeg verdelen en de kikkererwten hier bovenop scheppen. De crème fraîche met de eieren, cayennepeper en wat zout mengen en over de kikkererwten gieten. De feta over het mengsel verdelen.
5. Onderin de oven in 45 – 55 min. afbakken.
6. Voor het serveren met rucola garneren.

Tip: Voeg voor wat extra pit wat uitgebakken spekjes toe aan de vulling. De feta kan vervangen worden door geitenkaas.

ca. 25 MIN.

45 – 55 MIN.

180° C

170° C

Ingrediënten:

Voor 1 lage quichevorm Ø 28 cm:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg 300 g

Scheutje olijfolie

2 rode uien, gesnipperd

2 – 3 tenen knoflook, fijngehakt

400 g pompoen, geschild en in blokjes

4 – 6 takjes verse tijm, blaadjes eraf geritst

250 g kikkererwten, uit blik, pot of gekookt

125 ml crème fraîche

3 eieren

1/2 tl cayennepeper

Zout

200 g feta, verkruimeld

1 el Boter, om in te vetten

Een hand rucola



Spinazie-fetabroodjes

1. Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
2. De olie in een koekenpan verwarmen en de ui en knoflook bakken tot de ui glazig is. De bladspinazie toevoegen en meebakken totdat de spinazie is geslonken. Het mengsel uit laten lekken in een zeef en dan laten afkoelen.
3. De feta met het afgekoelde spinaziemengsel mengen in een kom. Een half ei toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Alles goed door elkaar mengen.
4. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Het deeg één keer in de lengte doormidden snijden en op beide stukken het spinaziemengsel verdelen. Laat de randen vrij en smeer in met water.
5. Het deeg over de vulling vouwen en elke deegreep in 3 stukken snijden. De losse broodjes aan de bovenkant een paar keer insnijden voor een knapperig resultaat.
5. Het deeg met ei bestrijken en met sesamzaadjes bestrooien.
6. In het midden van de oven in 20 – 30 min. goudbruin bakken.

ca. 25 MIN.

20 – 30 MIN.

220° C

205° C

Ingrediënten:

Voor 6 spinazie-feta-broodjes:

1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g

½ ei, losgeklopt

sesamzaadjes, om te bestrooien

Voor de vulling:

1 el olijfolie

¼ ui, gesnipperd

1 teentje knoflook, fijngehakt

200 g verse bladspinazie

125 g feta, verbrokkeld

½ ei, losgeklopt

Peper en zout, gemalen



Banketstaaf

1. Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
2. Het amandelspijs goed doorkneden en een half ei toevoegen. Van het amandelspijs twee rollen van ca. 33 cm lang maken.
3. Het deeg uitrollen en in de lengte doormidden snijden. In het midden van ieder stuk bladerdeeg een rol amandelspijs leggen en de twee korte uiteinden van het deeg over het amandelspijs vouwen. De twee uiteinden licht met water bestrijken.
4. Eén lange kant van het deeg over het amandelspijs vouwen, licht vochtig maken en herhalen met de tweede lange kant van het deeg. Het deeg goed aandrukken en de banketstaven met de deegnaad naar beneden op de met bakpapier beklede bakplaat leggen.
5. De banketstaven ca. 20 min. laten rusten in de koelkast.
6. De banketstaven bestrijken met de rest van het opgeklopte ei en in het midden van de oven in 25 – 35 min. goudbruin bakken.

Tip: verstop in het midden van de rol amandelspijs wat uitgelekte amarena kersen of bestrooi de banketstaaf na het bestrijken met ei met wat amandelschaafsel en bestuif na het bakken met wat poedersuiker.

Meng voor een extra sinterklaasgevoel wat sinaasappelrasp en speculaaskruiden door het amandelspijs.

ca. 10 MIN.

25 – 35 MIN.

220° C

205° C

Ingrediënten:

1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g

400 g amandelspijs

1 ei, losgeklopt



Open confituretaart

1. Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. In de lengte 5 repen van 1,5 cm van het bladerdeeg afsnijden en met water bestrijken. 3 deegrepen gebruiken om het bladerdeeg in 6 vakkenn te verdelen en 2 deegrepen aan de lange kant van het deeg leggen. De zijkanten netjes bijsnijden.
3. De bladerdeegvakken meerdere malen met een vork prikken. Alle deegrepen met ei bestrijken.
4. In het midden van de oven in 15 – 25 min. goudbruin bakken en laten afkoelen op een rooster.
5. Breng 450 ml melk met het vanillemerg en het stokje aan de kook.
6. Meng de rest van de melk, de suiker en de eidooiers in een kom goed door elkaar en klop als laatste de maïzena erdoor.
7. Giet de helft van de warme melk bij het suikermengsel en roer dit goed door. Giet dit mengsel bij de rest van de warme melk, roer dit goed door en breng aan de kook. Laat het ca. 2 min. al roerende doorkoken.
8. Giet de room in een platte schaal en dek af met plastic folie. Laat het mengsel geheel afkoelen in de koelkast. Als het afgekoeld is het vanillestokje verwijderen en de room met een mixer tot een gladde romige banket bakkersroom mixen.
9. De banketbakkersroom over de 6 vakken verdelen en met vers fruit beleggen.

ca. 40 MIN.

15 – 25 MIN.

200° C

190° C

Ingrediënten:

1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270g

1 ei, losgeklopt

Voor de vulling:

500 ml volle melk

1 vanillestokje, merg eruit geschraapt

100 g kristalsuiker

2 eidooiers

45 g maïzena



Flammkuchen hapjes

1. Oven op 220° C boven-/ onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen. Snijdt het deeg in 16 kleine rechthoekjes. (met pizzaroller). Besmeer ieder stukje met crème fraîche.
3. Traditionele flammkuchen: leg de spek en ui op het met crème fraîche besmeerde deeg. Maal er tot slot wat peper over.
4. Vegetarisch: verdeel rode puntpaprika en rode ui over het met crème fraîche besmeerde deeg en verkruimel de feta erover. Bestrooi met wat peper en garneer de flammkuchen na het bakken met wat rucola.
5. Italiaans: leg op de crème fraîche besmeerde bodem rode ui en bestrooi met wat peper. Bak de flammkuchen af. Beleg de flammkuchen na het bakken met een plakje parmaham, wat rucola en wat vlokken Parmezaanse kaas.
6. Verrassend: verdeel over de met crème fraîche besmeerde bodem wat schijfjes gekookte rode biet (makkelijk met de kaasschaaf te maken) en verkruimel de gorgonzola erover. Bestrooi met wat verse tijm en peper.
7. Bak de mini flammkuchen in ca. 15 min. goudbruin en serveer ze direct na het bakken.

ca. 25 MIN.

13 – 18 MIN.

220° C

205° C

Ingrediënten:

Voor 16 hapjes:

1 rol Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g

125 ml crème fraîche

Peper, gemalen

Verrassende flammkuchen
½ rode biet (voorgekookt), in dunne plakjes geraspt met een kaasschaaf
40 g Gorgonzola, verbrokkeld
2 – 3 takjes verse tijm, blaadjes eraf geritst

Vegetarische flammkuchen
½ rode puntpaprika, in stukjes gesneden
½ rode ui, in stukjes gesneden
40 g feta, verbrokkeld

Italiaanse flammkuchen
½ rode ui, in dunne ringen gesneden
4 plakjes Parmaham
Handje rucola
2 el Parmezaans kaas, geraspt

Traditionele flammkuchen
40 g spekblokjes, gerookt
½ ui, in stukjes gesneden

Binnenkort #2

BLOGGEREDITION

Wees benieuwd naar onze nieuwe gast!

PR & Marketing Tante Fanny Nederland
Benedenkade 10A | 4797 AV Willemstad
Tel: +31-168-331919 | office@tantefanny.nl


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl