



## ***Sinterklaasrecepten II v1.0***

## **Inhoudsopgave.**

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Betuwse appelflappen. ....                          | 3  |
| Gevulde appeltjes met speculaas en vanillevla. .... | 4  |
| Hartige banketletter. ....                          | 5  |
| Kruidnotencheesecake.....                           | 6  |
| Kruidnotentruffels. ....                            | 7  |
| Marsepein met chocolade en pistachenoten. ....      | 8  |
| Rocky road Sinterklaas. ....                        | 9  |
| Speculaas II. ....                                  | 10 |
| Speculaaskruiden VII. ....                          | 11 |
| Stoofvlees met kruidnoten.....                      | 12 |
| Gebruikte afkortingen.....                          | 13 |

## Betuwse appelflappen.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Stuks: 10  
Sterren: \*\*\*  
Bron: KeukenLiefde.nl

### Ingrediënten

10 appels (Elstar en/of  
Goudreinet)  
- boerenjongens of  
rozijnen  
- boter, room-  
1 pk deeg-blader-,  
roomboter (diepvries)  
1 ei, losgeklopt  
- kaneelpoeder  
-suiker, riet-, fijne  
2 zk suiker, vanille-

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

### Bereiding.

Schil de appels en snijd ze in blokjes.  
Laat wat roomboter smelten in een pan en bak de appels samen met de vanillesuiker en een flinke snuf kaneelpoeder tot ze zacht zijn.  
Laat het appelmengsel afkoelen en roer dan wat boerenjongens of rozijnen door de moes.  
Maak dit appelmengsel een dag van tevoren zodat hij helemaal kan afkoelen.  
Verwarm de oven voor op 200°C.  
Leg een vel bakpapier op het aanrecht.  
Verwijder de folie van het bladerdeeg en laat ze ontdooien op het bakpapier.  
Schep, wanneer het bladerdeeg ontdooit is, in het middel van het bladerdeeg 1 el appelmengsel (niet teveel anders kun je hem niet meer dichtvouwen).  
Vouw het bladerdeeg eroverheen en druk de randen met een vork dicht.  
Prik de appelflap bovenop een keer in met een mesje zodat de lucht kan ontsnappen.  
Bestrijk de appelflappen met het losgeklopte ei en bestrooi ze royaal met rietsuiker.  
Leg de appelflappen op bakpapier op een bakplaat en bak ze ca. 10-15 min. in de oven (tot de bovenkant goudbruin is).  
Laat ze op een rooster afkoelen.

## Gevulde appeltjes met speculaas en vanillevla.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: AllerHande, Carta-Johan

### Ingrediënten

4 appels (Elstar)  
1 el boter, room-, ongezoeten  
50 g rozijnen  
100 ml sap, appel-  
8 speculaasjes  
1 tl tijm, gedroogde  
½ l vla, vanille-  
  
- ovenschaal (20x20 cm)

Bereidingstijd: 15 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: 30 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 334  
Eiwit: 5 g  
Koolhydraten: 54 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 11 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.  
Breng de rozijnen met de tijm en de appelsap aan de kook in een steelpan.  
Verwarm ca. 5 min. heel zachtjes tot de rozijnen het vocht hebben opgenomen.  
Steek de klokhuizen uit de appels en maak de holtes nog iets groter.  
Verkruimel de speculaasjes.  
Scheep 3/4 van de speculaas door de rozijnen.  
Vul de appels met het rozijnenmengsel, duw het goed aan en zet de appels naast elkaar in de ovenschaal.  
Verdeel de rest van het speculaaskruim erover en leg op elke appel een klontje boter.  
Laat de appels in het midden van de oven in ca. 30 min. gaar worden.  
Verdeel de vanillevla over diepe borden of schaaltjes en zet de gevulde appels in het midden van elk bord.

### Tip:

Sneller in de magnetron: Dit toetje kan ook veel sneller worden bereid door de appeltjes in de magnetron te verwarmen. Zet de appeltjes in een magnetronschaal, dek ze af en reken op 7-10 min. op vol vermogen.

## Hartige banketletter.



Menugang: Tussen-  
doortje  
Keuken: -  
Personen: 6  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Uit Pauline's  
keuken

### Ingrediënten

- bladerdeeg (uit het  
koelvak)  
1 ei  
1 eigeel (om te  
bestrijken)  
300 g gehakt, runder-  
1 scht ketjap manis  
1 tn knoflook  
1 hv paneermeel  
1 tl peper, cayenne-  
- zout

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.  
Stop het gehakt in een kom.  
Pers de knoflook uit boven het gehakt.  
Voeg de cayennepeper, wat zout en een  
scheutje ketjap bij het gehakt.  
Voeg het ei en de paneermeel toe en meng het  
geheel goed door elkaar.  
Voeg, als het mengsel nog te nat is, een extra  
handje paneermeel toe.  
Leg het vel bladerdeeg op een bakplaat en snijd  
het in de lengte doormidden (van de andere  
helft kun je lekkere appelflappen maken).  
Verdeel het gehaktmengsel als een soort worst  
over het bladerdeeg.  
Rol het bladerdeeg nu op en druk de uiteindes  
iets aan (zorg dat alle naadjes goed dicht zijn).  
Vorm er een grote S van (de S van de Sint).  
Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte  
eigeel.  
Bak de hartige banketletter in ca. 30 min.  
goudbruin in de oven.

### Tip:

Je kunt ook het hele vel bladerdeeg gebruiken,  
dan krijg je een iets dikkere korst.

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

## Kruidnotencheesecake.



Menugang: Gebak,  
hapje, tussendoortje  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Ellouisa cooking

### Ingrediënten

50 g boter, room-,  
gesmolten  
150 g kruidnoten

### Voor de vulling:

1 el bloem  
50 g boter, room-,  
gesmolten  
2 eieren  
1 tl koekkruiden  
50 g kruidnoten, grof  
gehakt  
300 g roomkaas  
(Philadelphia)  
80 g suiker

### Voor de decoratie:

1 zk klopfix  
- kruidnoten  
200 ml room, slag-  
2 el suiker, poeder-  
100 g mascarpone

### Bereiding.

Maal de kruidnoten fijn en meng ze met de  
gesmolten boter.  
Bedek je bakvorm met een stuk bakpapier en  
vet de randen in met een beetje boter.  
Stort het kruidnotenmengsel op het bakpapier .  
Druk het aan met een lepel of de onderkant van  
een glas.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Mix de roomkaas met de eieren, de gesmolten  
boter en de bloem.

Schep de stukjes kruidnoot erdoor en verdeel  
dit over de bodem.

Bestrooi het met de koekkruiden.

Bak de cheesecake ca. 40 min. en zet dan de  
oven uit.

Laat de taart er nog 10 min. in staan met de  
deur open.

Haal de taart er dan uit en zet hem in de  
koelkast om volledig af te koelen.

Haal hem daarna uit de vorm en snijd hem in  
vierkantjes of repen.

Klop de slagroom stijf met de klopfix en  
poedersuiker.

Mix dan de mascarpone erdoor.

Doe het in een spuitzak met stervormig  
spuitmondje en garneer de cheesecake  
hiermee.

Doe nog wat kruidnootjes op de toefjes.

### Tip:

Superleuk en schattig deze kleine hapjes. Maar  
wil je een hogere cheesecake, dan kun je de  
ingrediënten voor de vulling verdubbelen.

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

## Kruidnotentruffels.



Menugang: Tussen-  
doortje  
Keuken: -  
Stuks: ca. 30  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Boodschappen

### Ingrediënten

75 g boter, zachte  
200 g chocolade, puur  
of melk  
100 g kaas, room-  
½ tl kaneelpoeder  
200 g noten, kruid-,  
verkruid  
1 sinaasappel, rasp van  
- vershoudfolie

Bereidingstijd: 20 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: 60 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 95  
Eiwit: 1 g  
Koolhydraten: 9 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 6 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 4 g  
Vezels: 0 g  
Groente: - g  
Zout: 0,2 g

### Bereiding.

Meng de kruidnootkrumels met de sinaasappelrasp (houd wat achter voor de garnering), de kaneel, de roomkaas en de boter.

Rol balletjes van het mengsel en zet die min. 30 min. in de koelkast om op te stijven.

Smelt de chocolade au bain-marie.

Doop de koude balletjes in de gesmolten chocolade.

Leg ze op een met folie bekleed bord.

Bestrooi de balletjes met sinaasappelrasp.

Zet het bord in de koelkast om weer op te stijven.

### Tips:

- Een restje kruidnoten en kapotte speculaasjes zijn perfect voor deze kruidnotentruffels.
- Deze truffels zijn heel lekker met andere koekjes, zoals kandijkoeken of haverkoekjes.

## Marsepein met chocolade en pistachenoten.



**Menugang:** Tussen-  
doortje  
**Keuken:** Belgische  
**Stuks:** 15  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Sandra Bekkari

### Ingrediënten

7 abrikozen, zonder pit,  
gedroogde  
2 el chiazaadjes  
100 g chocolade, pure  
(min. 70% cacao)  
1 eiwit  
4 el honing, acacia-  
1 sch limoensap  
250 g meel, amandel-  
1 hv pistachenoten,  
ongezouten

1 rechthoekige oven-  
schaal met bakpapier  
(22 x 18 cm)  
2 potjes voor de bain-  
marie

### Bereiding.

Hak de abrikozen fijn met een mes.  
Doe ze in een mengkom.  
Voeg het amandelmeel en de chiazaadjes toe en  
meng het goed door elkaar.  
Voeg het eiwit, de honing en een scheutje  
limoensap toe.  
Meng alles nogmaals goed door elkaar.  
Voeg evt. een klein scheutje water toe, mocht  
het mengsel te droog of niet kleverig genoeg  
zijn.  
Doe het mengsel in een ovenschaal met  
bakpapier.  
Duw het goed aan en strijk het plat met je  
handen.  
Zet het mengsel 15 min. in de koelkast.  
Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie.  
Giet de chocolade uit op de marsepein.  
Strijk het uit met een spatel en voeg er de  
pistachenoten en een snuffje fleur de sel aan  
toe.  
Laat de chocolade opstijven in de koelkast.  
Snijd het in stukjes en serveer.

**Bereidingstijd:** 15 min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** 60 min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

## Rocky road Sinterklaas.



Menugang: -  
Keuken: Belgische  
Personen: 6  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Miranda Bernáth,  
Simpele-recepten.nl

### Ingrediënten

3 chocoladeletters  
4 chocomunten  
100 g pepernoten  
1 speculaaspopje  
- schuim, tum tum,  
snoep, hartjes en alles  
wat je verder kwijt wilt  
in deze rocky road

Bereidingstijd: 10 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: 20 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 334  
Eiwit: 5 g  
Koolhydraten: 54 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 11 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

*Wat je met al je overgebleven sint strooigoed moet doen? Dit dus! Rocky Road Sinterklaas, chocolade met lekker veel crunchy pepernoten, speculaas en choco munten, je maakt het zó! Je hebt er geen oven voor nodig. Even opstijven in de koelkast en breken maar*

Smelt de chocoladeletters au bain marie.  
Wil je een swirl maken? Smelt dan de verschillende chocolade apart.  
Bekleed een bakvorm met bakpapier.  
Leg hier vast wat strooigoed in.  
Giet de gesmolten chocolade er over heen.  
Eerst bruin en daarna strepen van witte chocolade.  
Maak met een stokje de swirl.  
Verdeel dan de rest van je snoepgoed gelijkmatig over de bakvorm en duw het in de chocolade.  
Zet het gerecht opzij en laat het 20 min. afkoelen.

## Speculaas II.



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

### Ingrediënten

(- amandelschilfers)  
½ zk bakpoeder  
750 g bloem, gewone  
375 g boter, gesmolten  
1 ei  
10 g kaneel  
500 g suiker, bruine  
50 ml water  
10 g zout

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

### Bereiding.

Knead alle benodigdheden (behalve de amandelschilfers) tot een soepel deeg en mix het goed door elkaar met een mixer.

Rol 2 stevige rollen.

Laat de rollen op aluminiumfolie 30 min.

opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Snijd de rollen in plakjes van een vinger dikte.

Leg een stuk aluminiumfolie op de bakplaat en leg de plakjes hierop.

Leg ze ver genoeg uit elkaar, want tijdens het bakken zetten ze uit.

Bestrooi de plakjes evt. met de amandelschilfers.

Bak de speculaasjes in de oven af gedurende 30 min.

Laat de speculaasjes even afkoelen buiten de oven op de bakplaat met een handdoek erover.

Doe ze hierna in een koekblik.

### Tip:

Je kunt natuurlijk ook leuke vormpjes maken of een hele grote speculaasplaat.

## Speculaaskruiden VII.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Van Beekum  
specerijen

### Ingrediënten:

2 tl foelie, gemalen  
1 el gember, gemalen  
8 el kaneel, gemalen  
2 tl kardemom, gemalen  
2 el kruidnagel,  
gemalen  
2 el nootmuskaat,  
gemalen

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.

*Met deze zelfgemaakte speculaaskruiden geef je al je zoete baksels een authentieke, kruidige smaak. Deze kruidenmix is ideaal voor het maken van speculaas, kruidnoten, taaitaai, appeltaart en andere traditionele lekkernijen. Het is een leuke en eenvoudige manier om jouw bakcreaties een persoonlijke twist te geven.*

Doe alle gemalen specerijen in een kom. Meng de specerijen grondig tot je een gelijkmatige mix hebt.

Je speculaaskruiden zijn klaar! Gebruik de mix om speculaas, kruidnoten of andere heerlijke baksels te maken.

### Tip:

Heb je sommige specerijen alleen in hele vorm? Gebruik een vijzel of koffiemolen om ze fijn te malen. Het is belangrijk dat alle specerijen dezelfde poederstructuur hebben voor een goede menging.

## Stoofvlees met kruidnoten.



Menugang: Hoofdgerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Jumbo

### Ingrediënten

1 el azijn, natuur-  
2 el bloem  
30 g boter, room-  
200 g knolselderij  
50 g kruidnoten  
- peper, versgemalen  
1 kg riblappen  
1 runderbouillonblokje  
2 el stroop, appel-  
3 tk tijm  
2 uien  
200 g wortels  
- zout  
  
- braadpan, met dikke bodem

### Bereiding.

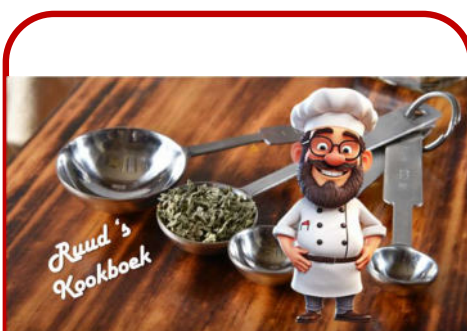
Snijd de riblappen in blokjes van 2 cm en bestrooi met de bloem en peper en zout naar smaak.  
Verhit 15 g boter in de braadpan.  
Bak het vlees in ca. 4 min. rondom bruin op een hoog vuur.  
Snipper de ui.  
Schil de wortel en snijd die in blokjes van ½ cm.  
Schil de knolselderij en snijd die in blokjes van 1 cm.  
Neem het vlees uit de pan.  
Verhit in dezelfde, niet schoongemaakte, pan de rest van de boter op een middelhoog vuur.  
Bak hierin de ui, de wortel en de knolselderij 6 min.  
Voeg het vlees toe aan de groenten in de pan en voeg de azijn, het bouillonblokje, de tijm en de appelstroop toe.  
Vul het aan met zoveel water dat het vlees net onder staat (ca. 800 ml).  
Breng het vlees tegen de kook, en laat het geheel dan, met het deksel schuin op de pan, ca. 2½ uur stoven op een laag vuur.  
Scheep het vlees tijdens het garen regelmatig om.  
Neem het laatste half uur het deksel van de pan en voeg de kruidnoten toe.  
Roer tot de kruidnoten zijn opgelost en opgenomen door de saus.  
Stoof het geheel zonder deksel tot de saus is ingedikt en het vlees mals is.  
Breng het vlees evt. verder op smaak.

### Tip:

De kruidnoten hebben een bindende werking op de saus. Je kunt ook speculaas of peperkoek gebruiken.

Bereidingstijd: 20 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: 150 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 314  
Eiwit: 27 g  
Koolhydraten: 14 g  
w/v suikers: 6 g  
Natrium: - mg  
Vet: 16 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 8 g  
Vezels: 3 g  
Groente: 75 g  
Zout: 0,9 g

## Gebruikte afkortingen.



v2.4

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

13



v2.4

| Afkorting  | Betekenis         |
|------------|-------------------|
| kpl        | Klein plukje      |
| kpt        | Klein potje       |
| krp        | Krop              |
| kst        | Klein stukje      |
| kstrk      | Kleine struik     |
| lgls       | Likeurglas        |
| m          | Moot              |
| mbi        | Miniblikje        |
| 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 |
| wgl        | Wijnglas          |
| zk         | Zak(je)           |



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:  
**NL63 RBRB 0943 525 756**

15

Compressed by  PDF24