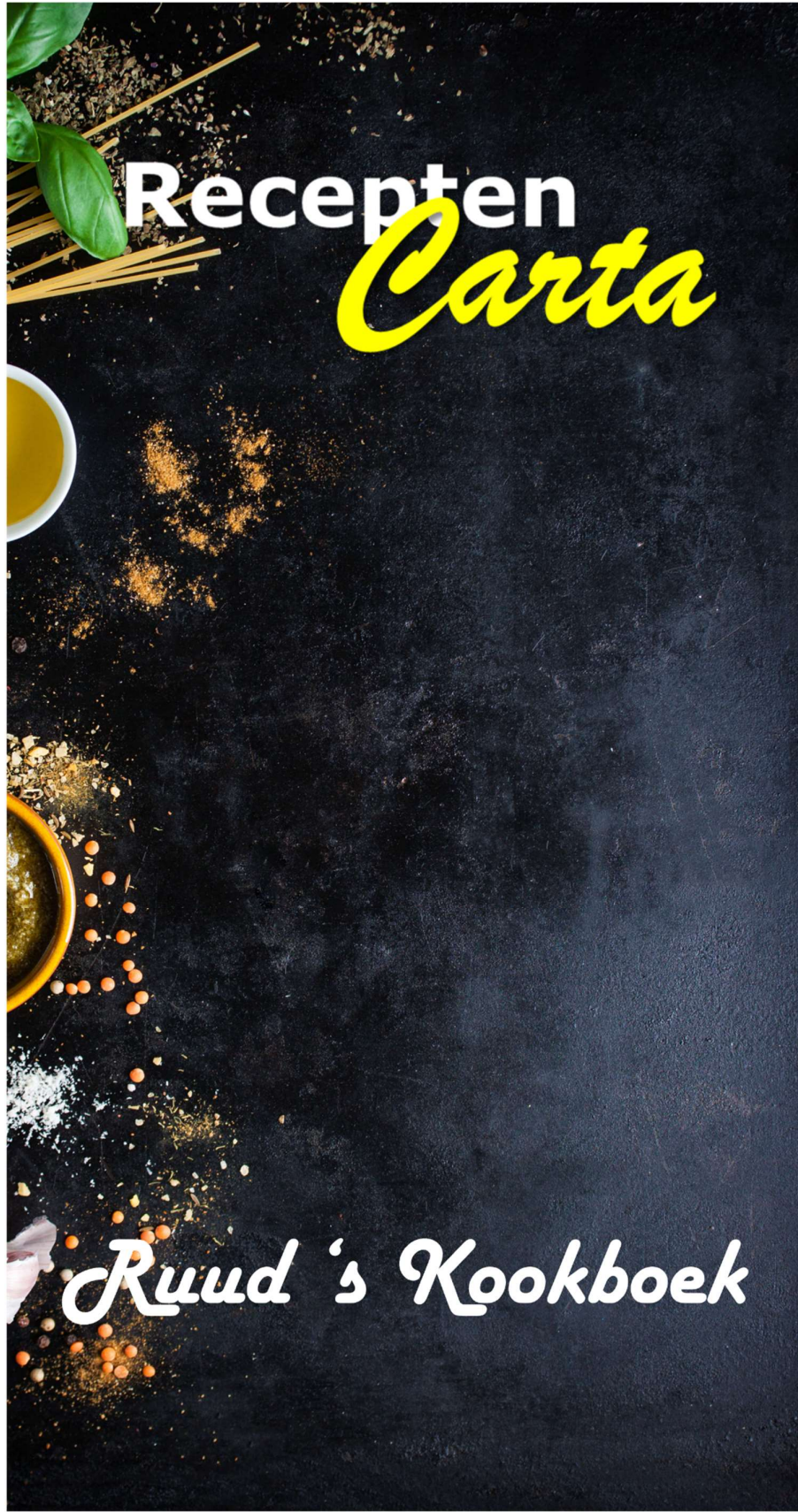




Recepten

Carta

Ruud 's Kookboek

***32 kweepeerrecepten
(Carta2006-Akki)***

Inhoudsopgave.

1. Algemene informatie kweeperen
2. Amandelmeel, amandelpoeder, zelf maken
3. Bitterkoekjestrifle met kweeper
4. Cilindertje van chocolade met crème van vanille en compote van kweeper
5. Frangipane met (kwee)peren en pistachenoten
6. Gebakken kweeper in vanillesaus
7. Gebraden kweeperen in de oven (Kydonia sto fourno)
8. Geroosterde kruidige kweeper
9. IJs met warme stoofpeertjessaus
10. Kruidige kweeperensoufflé
11. Kweeper met kaas (Queso fresco con dulce de membrillo)
12. Kweeper met kardemom
13. Kweepercompote
14. Kweepercrumble
15. Kweepergelei
16. Kweeperjam
17. Kweeperjam, Potugese (doce de marmelo)
18. Kweeperjam, Turkse (ayva receli)
19. Kweeperkoekjes
20. Kweeperlikeur (28,8 AV%)
21. Kweeperen-mayonaise
22. Kweeperen met moscovado en gember
23. Kweeperen met vla
24. Kweeperen, rood gebakken
25. Kweeperenbrood (carne de membrillo)
26. Kweeperenkaas
27. Kweeperentaart
28. Kweeperentaart met amandel
29. Kweeperentaart met kwark
30. Kweeperentaart van bladerdeeg
31. Marlmalet, de oorspronkelijke marmelade
32. Muffins met kweeper en gember

Algemene informatie kweeperen

Menugang	Informatie	Soort	n.v.t.	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	n.v.t.	Slank	Nee
Bron	Akki			Sterren	

Ingrediënten

kweeperen of kweeën



Bereiding

Kweeperen of kweeën zijn erg hard, net zo hard als stoofperen. Het klokhuis is zelfs nog harder. Sommige soorten kweeper hebben "wol" op de schil, je kunt dit er met een doek afwrijven.

Kweeperen kunnen zwarte vlekjes vertonen, maar die gaan nooit diep.

Schil de kweeper zo ver mogelijk met een dunschiller. Snij hem dan in vier parten en verwijder de rest van de schil. Voor sommige recepten juist niet schillen.

Het klokhuis moet goed worden weggesneden, rond het klokhuis zitten ook nog harde korreltjes, verwijder die ook.

Snij de kweeper dan eventueel in nog kleinere parten of blokjes. Om bruin worden te voorkomen besprenkel je ze met citroensap.

Kook de kweeper met een bodempje water en met suiker naar smaak. Afhankelijk van de grootte van de stukken zal de kweeper na 10 tot 18 minuten zacht zijn.

Enkele soorten koken rood bij langere kooktijd.

Een voorbeeld van bereiden is: hetzelfde als stoofpeertjes met wat kaneel en het kookvocht binden.

Met wat meer water gekookt kan het kookvocht gebonden worden met Tartina van dr. Oetker voor gebruik op taarten of in vlaaien.

In recepten met gekookte of gebakken appels of peren kunnen ook kweeperen ze vervangen of aanvullen.

Gooi de schillen niet weg, je kunt er nog een likeurtje van trekken, zie "Kweeperlikeur".

Amandelmeel, amandelpoeder, zelf maken

Menugang Informatie
Keuken n.v.t.
Bron Akki

Soort n.v.t.
Type n.v.t.

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

amandelen

Amandelmeel, veel gebruikt in taarten en cakes met kweeperen, handperen, appels of ananas.

Je kunt het ook gebruiken om amandelkoekjes te maken.



Amandelmeel wordt ook gebruikt in recepten uit het Midden-Oosten en Noord-Afrika.

Bereiding

In sommige toko's of winkels met Turkse waren kan je amandelmeel of amandelpoeder kopen.

Je kunt het ook zelf maken, van bijvoorbeeld ongepelde amandelen (goedkoper dan gepelde).

Weeg de hoeveelheid amandelen af die je nodig hebt voor je recept, of meer om een voorraad aan te leggen.

Kook ze 3 minuten in een pan of in een glas in de magnetron, de amandelen moeten helemaal onder water staan.

Koel ze in een zeef met koud water af, of giet ze af en laat ze gewoon afkoelen.

De amandelen kan je nu gemakkelijk uit hun velletjes knijpen (ze vliegen alle kanten op).

Als ze helemaal droog zijn, rooster je ze in een droge pan (met antiaanbaklaag), dit verhoogt de smaak van de amandelen.

Maal ze nu in een foodprocessor of iets dergelijks goed fijn.

Je hebt dan je eigengemaakte amandelmeel, met nog wat grotere korreltjes.

Dat is alleen maar lekker in je taart of cake.

Je kunt de grotere korreltjes er ook vanaf scheppen en over ijs strooien, of opnieuw fijn malen.

Bitterkoekjestrifle met kweeper

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit + zuivel	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	Smulweb (gewijzigd voor kweeperen)			Sterren	

Ingrediënten

2 flinke, gestoofde kweeperen met ongebonden kookvocht

12 amaretti's (Italiaanse amandelkoekjes) of bitterkoekjes

1 eetlepel amandellikeur

225 gram bitterkoekjespudding

150 gram witte chocolade

150 ml slagroom

Bereiding

Voor 4 personen.

Laat de kweeperen uitlekken en vang het kookvocht op.

Snij 8 amaretti's of bitterkoekjes in vieren, schep ze door het kookvocht en besprenkel ze met 1 el amandellikeur.

Verdeel de koekjes over 4 hoge glazen.

Pureer de kweeperen met behulp van een staafmixer en verdeel de helft van de puree over de koekjes.

Schep de bitterkoekjespudding op de puree.

Breek de witte chocolade in stukjes en laat deze met 50 ml slagroom op een heel zacht vuur smelten.

Haal het mengsel van het vuur en laat dit afkoelen.

Klop ondertussen 100 ml slagroom lobbij en schep er de afgekoelde maar nog vloeibare chocoladeroom door.

Verdeel de chocoladeroom over de glazen en schenk er de rest van de puree over.

Zet de trifles 1 uur in de koelkast.

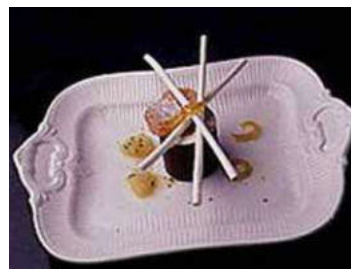
Snijd 4 amaretti's of bitterkoekjes in en zet ze op de rand van ieder glas.

Cilindertje van chocolade met crème van vanille en compote van kweepeer

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit + zuivel	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

4 siliconenbandjes van 15 x 4 cm
50 g bitter chocoladecouverture
1,5 dl vanillelikeur
1 dl melk
3 dl room
2 vanillestokjes
3 bl gelatine
125 g suiker
1 grote kweepeer
125 cc water
1 sinaasappel aan sap
1/2 citroen aan sap
1/2 dl vanillelikeur
125 g kristalsuiker
100 g poedersuiker
15 g maïzena
4 eiwitten



Bereiding

smelt de chocolade en smeer daarmee de siliconenbandjes aan één kant in. Zet ze rond en laat de chocolade hard worden in de koelkast. Verhit de melk met daarin het opengespleten vanillestokje. Laat de melk onder een deksel 20 minuten trekken.

Voeg de vanillelikeur toe. Warm de melk licht op, voeg de geweekte gelatine toe, schraap de vanillestokjes leeg en verwijder ze. Roer het geheel koud op ijswater totdat de massa gaat geleren. Sla de slagroom samen met de suiker tot yoghurt dikte en spatel de massa door de koude melkcompositie. Vul de chocoladerondjes voor 2/3 deel met de compositie en zet de bakjes koud.

Compote van kweepeer: snijd de kweepeer aan kleine blokjes en verwarm ze samen met het sinaasappelsap, het citroensap en de vanillelikeur. Laat ze onder een deksel zachtjes gaar worden. Vul hiermee na afkoeling de chocoladebakjes verder af. Zet de bakjes weer koud.

Eiwitvingers: sla de eiwitten op en voeg beide suikers met de maïzena er geleidelijk aan toe. Spuit met een spuitzak lange banen en laat die 1 uur drogen in een oven op 110° C.

Presentatie: plaats het chocoladecilindertje in het midden van het bord. Verwijder het siliconenbandje. Plaats de eiwitvingers kruislings op het taartje. Garneer eventueel met het sap van de perencompote.

Frangipane met (kwee)peren en pistachenoten

Menugang	Nagerecht	Soort	Taarten en gebakjes	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	keukenrecepten.be			Sterren	

Ingrediënten

300 g amandelspijs
4 (kwee)peren
120 g boter
50 g bloem
4 eieren
1 pakje bladerdeeg
fijne poedersuiker
4 el gehakte pistaches
1 taartvorm



Bereiding

Voor 4 personen.

Schil de peren en snij ze in 2, haal het klokhuis eruit, verwijder het steeltje en het kroontje.

Kweeperen 5 min blancheren en laten uitlekken op keukenpapier.

Schik het bladerdeeg in de taartvorm.

Klop de boter zacht en voeg er de amandelspijs aan toe.

Voeg daarna ei per ei toe met de bloem.

Laat het geheel een nachtje rusten.

Beleg het deeg met het beslag tot aan de helft van de taartvorm.

Schik er de peren in stervorm op.

Bak het geheel gedurende 40 minuten op 180°C.

Bestrooi met gehakte pistachenoten.

Gebakken kweeper in vanillesaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	WDR Service	Zeit	Essen & Trinken	Sterren	

Ingrediënten

8 kleine kweeperen

50 g honing

40 g boter

½ citroen, geraspte schil van

Voor de saus:

500 ml melk

2 el maizena, aardappelmeel of arrowroot

2 el suiker

2 eigeel

1 vanillepeul

Bereiding

Was de kweeperen en wrijf ze droog.

Verwijder het klokhuis met een appelboor.

Snij de kweeperen een paar keer in.

Zet elke kweeper op een stuk aluminiumfolie en bestrijk ze met honing.

Meng de honing, citroenschil en boter en vul hiermee de kweeperen.

Vouw de folie luchtig om de kweeperen en zet ze 60 min in de oven bij 160 C.

Ondertussen 3 el melk mengen met de maizena, suiker en eigeel.

Verwarm langzaam de rest van de melk met het merg uit de vanillepeul en de opengesneden peul.

Haal de melk van het vuur als die kookt en giet langzaam, al roerend het maismeelmengsel erdoor.

Laat de saus afkoelen.

Serveer de kweeperen met de saus.

In plaats van de vanillepeul kan je ook vanillesuiker gebruiken, gebruik dan wat minder suiker.

Gebraden kweeperen in de oven (Kydonia sto fourno)

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Grieks	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	Smulweb			Sterren	

Ingrediënten

3 kg kweeperen

1,2 kg suiker

6 dl rode Griekse wijn (of Côte de Rhone)

1 dl cognac

1 pijpje kaneel

3 à 4 kruidnagels

Bereiding

Een specialiteit van het eiland Lesbos. Voor 6 personen.

Spoel de kweeperen onder koud stromend water en schik ze in een ovenschotel.

Verdeel er de overige ingredienten rond en zet gedurende 5 à 6 uur in een oven van 100 C.

Draai de kweeperen om na drie uur.

Snijd de kweeperen in twee en haal er de pitten uit.

Schik ze op een dienschotel en lepel er het ingekookt kookvocht over.

Serveer met wat slagroom.

TIP : deze bereiding kan nog enkele dagen worden bewaard in de ijskast.

Geroosterde kruidige kweeper

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	Akki			Sterren	

Ingrediënten

25 g boter
2 el suiker, inclusief wat vanillesuiker
sap van ½ citroen
1 grote kweeper
snufje kaneel
¼ tl gemberpoeder
slagroom

Bereiding

Voor 1 persoon. 20 min.
Schil de kweeper, snij in 8 parten en verwijder de kroost.
Verhit de oven voor op 220 C / gas 7.
Smelt de boter samen met de suiker en citroensap in een oenvaste steelpan.
Leg de kweepeersstukken erin en schud een paar keer om, zodat de bedekt raken met de vloeistof.
Strooi er de kaneel en gemberpoeder over en zet het 5-10 min. in de oven tot de kweeper zacht en bruin is.
Klop intussen de slagroom lobbij met wat suiker.
Serveer in een schaalje met een dot slagroom erop.

IJs met warme stoofpeertjessaus

Menugang Nagerecht
Keuken Europees
Bron AH

Soort Fruit + zuivel
Type n.v.t.

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 g gestoofde peertjes of gestoofde kweepeertjes
1 theelepel kaneelpoeder
2 eetlepels witte basterdsuiker
1/2 zakje amandelschaafsel (à 45 g)
8 bolletjes vanilleroomijs
1 spuitbus slagroom light (250 ml)



Bereiding

Voor 4 personen. 10 min.

Stoofpeertjes in kleine stukjes snijden en met 4 el van stoofvocht in steelpan verwarmen.

Kaneel en suiker erdoor roeren. In droge koekenpan amandelen roosteren.

Over vier coupes ijs verdelen.

Warme saus erbij schenken.

IJs met slagroom en amandelschaafsel garneren.

Kruidige kweeperensoufflé

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Engels	Type	Koken-bakken in oven	Slank	Nee
Bron	Gordon Ramsay			Sterren	

Ingrediënten

500 g kweeperen
3 dl basissiroop (blz. 200)
2 anijssterren
1 groot kaneelstokje
1/2 theelepel Chinees vijfkruidenpoeder
2 dunne reepjes sinaasappelschil
1 hoeveelheid basis van crème patissière
(Zie "Basis van crème patissière")
2 eiwitten van grote scharreleieren
2 eetlepels fijne kristalsuiker
Vormen voorbereiden met:
40 g boter, gesmolten
4-6 eetlepels fijngemalen amandelen of hazelnoten
Afwerken met (desgewenst): poedersuiker

Bereiding

Voor 6-8 personen.
Schil de kweeper dun met een dunschiller.
Snijd hem in vieren (gebruik een stevig koksmes) en verwijder het klokhuis.
Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en doe ze met de siroop in een pan.
Scheep de specerijen en reepjes sinaasappelschil erdoor.
Breng de kwee aan de kook en laat hem afgedekt in circa 15 minuten gaar koken.
Laat hem uitlekken en verwijder de specerijen. (De siroop kunt u later opnieuw gebruiken.)
Pureer het vruchtvlees in een keukenmachine.
U hebt circa 3 dl puree nodig.
Doe het in een kommetje en zet het in de koelkast.
Bereid de crème patissière en laat hem afkoelen.
Bereid intussen ramekinbakjes of een soufflévorm van 1 liter inhoud voor met 2 lagen gesmolten boter en stuif er gemalen noten over (laat koelen in koelkast).
Verwarm de oven voor tot 190 C.
Meng de gepureerde kwee door de crème patissière.
Klop in een grote, schone kom de eiwitten tot stevige pieken.
Voeg geleidelijk de suiker toe, zodat het een glanzende meringue wordt.
Spatel deze door het romige vruchtenmengsel.
Scheep dit mengsel in de voorbereide vorm(en) en strijk deze glad af met een spatel of de onderkant van een lepel.
Zet de vorm(en) op een bakplaat en bak deze tot ze goudgeel en mooi uitgerezen zijn.
Reken 12-15 minuten voor kleine ramekinbakjes, 15-18 minuten voor grotere bakjes en 25-30 minuten voor een grote soufflé.
Bestuif de soufflé(s) als u wilt met poedersuiker zodra ze uit de oven komen. Serveer direct.

Goudgele, geurige kweeperen zijn tegen het einde van september verkrijgbaar; groentewinkels hebben ze nog wel eens in de aanbieding. Kweeën zijn ouderwetse vruchten die een beetje op uit hun krachten gegroeide peren lijken. Buiten het kweeperenseizoen kunt u voor dit recept ook stoofperen

Kruidige kweeperensouffié

gebruiken. Kweeën hebben hard vruchtvlees dat u niet rauw kunt eten. Ik pocheer het vruchtvlees graag in een lichte siroop met specerijen uit de Chinese keuken: het kleurt dan prachtig roze en verspreidt een heerlijk aroma.

Kweeper met kaas (Queso fresco con dulce de membrillo)

Menugang	Hapjes	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

2 kg kweeperen

suiker

verse of oude Spaanse kaas

Bereiding

De kweeperen wassen, in hun geheel koken in water tot de pel openbarst.

In de vruchten prikken om te zien of ze gaar zijn.

De kweeperen uit het kookvocht halen, de schil en de pitten verwijderen: het vruchtvlees in grote stukken snijden en deze raspen tot pulp.

De pulp wegen en in een pan aan de kook brengen met hetzelfde gewicht aan suiker.

De 'dulce de membrillo' is klaar wanneer je een lepel kokende siroop op een koud bord giet en de vloeistof opstijft.

De kokende siroop in een vorm gieten, laten afkoelen en in plakken snijden.

De kweeperengelei in schijven snijden en opdienen met kaas.

Tip: de combinatie kaas en kweeperengelei kan opgediend worden met gekonfijt fruit en noten.

Kweeper met kardemom

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

schil van 1/2 citroen
5 kardemomzaadjes
1 kaneelstokje
300 g suiker
500 ml water
500 ml witte wijn
1 1/2 el citroensap
4 kweeperen

Bereiding

Voor 4-6 personen.

Doe alle ingrediënten (behalve de kweeperen) in een grote pan en breng het geheel aan de kook.

Schil ondertussen de kweeperen en snijd ze in kwarten.

Verwijder de klokhuizen.

Kook op een laag vuur de kweeperen in de kardemomsiroop.

Leg er een bord op, zodat ze onder blijven staan.

Kook ze ca. 45 minuten of totdat er gemakkelijk met een aardappelmesje in geprikt kan worden.

Laat de kweeperen afkoelen in het vocht.

Koud of warm serveren.

De suiker in de kweeper zorgt ervoor dat de smaak van de kweeper omhoog gehaald wordt.

Kweepercompote

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	WDR Service	Zeit	Essen & Trinken	Sterren	

Ingrediënten

4 kweeperen
400 ml water
200 ml witte wijn
1 pijpje kaneel
4-6 el bruine suiker

Bereiding

Schil de kweeperen dun, snij ze in 8 partjes en snij de klokhuizen eruit.
Kook ze 60 min op een laag vuur, afgedekt met een deksel, met water, wijn, kaneel, suiker en de klokhuizen.
Leg de kweeperen op een schotel, als ze zacht zijn, maar nog niet uiteen vallen.
Laat het sap nog 10 min inkoken tot een siroop.
Giet de siroop door een zeef over de kweeperen.

Kweepeercrumble

Menugang	Nagerecht	Soort	Taarten en gebakjes	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	Smulweb (rat xxx, gewijzigd)			Sterren	

Ingrediënten

500 g gestoofde kweeperen of stoofpeertjes

75 g bloem

75 g ijskoude boter

75 g witte basterd

Bereiding

Voor 4 personen. 45 min.

Oven voorverwarmen op 220 gr.

Ovenschaal invetten met boter.

De gestoofde kweeperen in kleine stukjes snijden en samen met wat vocht (niet te veel!) in de ovenschaal doen.

De bloem, boter en witte basterd suiker samen snijden met twee messen tot dat de boter in wat kleine blokjes is.

Verder kneden met de handen tot dat het deeg kruimelig wordt.

Dit deegmengsel over de peertjes verdelen en in het midden van de oven 35 à 40 min. bakken op zo'n 200 C.

Erg lekker met een bolletje roomijs en slagroom.

Kweepeergelei

Menugang	Bijgerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Weck imaakboek			Sterren	

Ingrediënten

1 kg kweeperen

1 kg suiker



Bereiding

Van de rijpe kweeën wordt de "wol" met een doek verwijderd.

Dan worden de vruchten zonder ze te schillen - want in de schil zit het meeste aroma - in kleine stukjes gesneden en met weinig water op het vuur gezet, dat de vruchten zijn bedekt.

Het fruit wordt langzaam verhit tot ze week zijn.

Vervolgens alles door een fijn haren zeef of, nog beter, in een filtreerdoek (beddelaken) doen en lang laten uitlekken. Niet persen, van het vruchtvlees kan je nog jam maken.

Het koud geperste of met een sapwinner gewonnen sap in de verhouding 1000 g suiker op 1 ltr. sap onder voortdurend afschuimen tot de geleiproef* koken.

Daarna de voorverwarmde Weck inmaakglazen vullen.

Met deksel en inmaakring sluiten en 10 minuten bij 90° C inmaken.

* Als een druppel gelei op een koud bord stijf is zonder een waterrandje als die is afgekoeld.

Kweeperjam

Menugang	Lunch	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Inmaken	Slank	Nee
Bron	Weck inmaakboek			Sterren	

Ingrediënten

1 kg kweeperen

1 kg suiker of geleisuiker

eventueel appels



Bereiding

Geleisuiker is weliswaar duur, maar heeft een kortere kooktijd nodig, waardoor U energie spaart.

Als U geleisuiker gebruikt, moet U in ieder geval de aanwijzingen op het pakje opvolgen.

Van de rijpe kweeën wordt de "wol" met een doek verwijderd.

Dan worden de vruchten zonder ze te schillen - want in de schil zit het meeste aroma - in kleine stukjes gesneden en met zo veel water op het vuur gezet, dat de vruchten zijn bedekt.

Als de vruchten tot brij zijn gekookt, worden ze door een haren zeef gewreven.

Vervolgens wordt de suiker toegevoegd.

Onder voortdurend roeren wordt het geheel tot de jamproef* gekookt, in de voorverwarmde Weck glazen gegoten en 10 minuten bij 90° C ingemaakt.

Ook een heerlijke jamvariant is kweeperen met appels in de verhouding 2:1.

* Als een druppel jam op een koud bord stijf is zonder een waterrandje als die is afgekoeld.

Kweeperjam, Potugese (doce de marmelo)

Menugang	Lunch	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Portugees	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Smulweb (oleebolleken)			Sterren	

Ingrediënten

2 kg kweeperen

2 kg suiker

vanille-extract

10 blaadjes verse munt

Bereiding

10 à 12 goed schoongemaakte glazen potjes met schroefdeksel.

Was en droog de kweeperen en schil ze.

Snij in vieren en haal er het klokhuis uit.

Doe alle schillen en klokhuizen in een kookpot met 1 liter water, breng aan de kook en laat 30 min. koken zonder deksel.

Laat daarna nog 1 uur trekken.

Snijd ondertussen het vruchtvlees van de kweeperen in stukjes en overgiet met het citroensap.

Giet de gekookte pitten en schillen door de zeef en druk alle sap goed uit de vaste massa.

Doe het vruchtvlees, het sap en de suiker in de kookpot en breng aan de kook.

Laat zonder deksel, al roerende, koken tot het fruit uit elkaar valt.

Voeg enkele druppels vanille en de verse munt toe en laat nog eens goed opkoken.

Zet de potten op een natgemaakte handdoek om niet te barsten, vul ze tot bijna aan de rand en schroef ze meteen dicht, laat afkoelen.

Kweeperjam, Turkse (ayva receli)

Menugang	Lunch	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Turks	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Smulweb (Pelin)			Sterren	

Ingrediënten

1 kg kweeperen
3 hele kruidnagels
1 kaneelpijpje, circa 5 cm lang
1 liter water
1 kg suiker
4 eetlepels vers citroensap
4 eetlepels rozenwater

Bereiding

Schil de kweeperen, snijd er de klokhuizen uit, rasp de peren en doe in een zuurbestendige kom. Wikkel de schil en de zaden van de kweeperen, de kruidnagels en kaneelpijp in gebleekt katoen en doe het pakje in de pan.

Giet er zoveel koud water bij dat alles onder staat en breng aan de kook.

Laat in circa 30 min. gaar koken. Giet het mengsel door een zeef in een kom, bewaar de kweeper en het zakje. Giet het kooknat in een maatbeker en giet er zo nodig water bij tot u 4,5 dl vocht hebt.

Giet het vocht in een pan, breng aan de kook en laat 2 min. koken. Voeg de bewaarde kweeperen en het zakje toe en laat 5 min. onafgedekt koken. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel circa 3 min. trekken tot het roze wordt.

Breng het mengsel weer aan de kook, voeg het citroensap toe en laat 20-30 min. koken tot een suikerthermometer 105°-106° C. aangeeft.

Verwijder het pakje. Schep er (desgewenst) het rozenwater door. Schep de jam in hete gesteriliseerde potten en sluit die luchtdicht af. Bewaar op een koele donkere plek.

Kweeperkoekjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

500 gram kweeperen

ca 250 gram suiker

2 zakjes vanillesuiker

Bereiding

Neem hele kweeperen, wrijf die schoon en kook die in water.

Laat ze zo met schil en al koken tot ze zacht zijn.

Haal ze eruit, dek ze af met een doek totdat ze lauw zijn.

Verwijder de schillen, ook de klokhuizen en wrijf het vruchtvlees fijn.

Neem zoveel fijngestampde suiker als kweeperenmoes.

Meng alles door elkaar en zet het op het vuur.

Breng het aan de kook.

Strooi, nadat de vruchtenmoes heeft gekookt, suiker op een schone plank en strijk de massa daarover uit.

Maak er koekjes van en laat die afkoelen.

Zet ze in een lauwe oven tot ze droog zijn.

U kunt ze op schoon papier bewaren zolang u wilt.

De "koekjes" smaken meer als een soort zachte snoepjes.

Kweeperlikeur (28,8 AV%)

Menugang	Dranken	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

0.5 kg schillen van kweeperen

1 liter alcohol van 40 AV%

0.2 kg suiker

2 citroenen

25 korianderzaden

Bereiding

Wrijf het dons van de kweeperenschillen af met een droge doek en schil vervolgens de vruchten.

Doe de kweeschillen samen met de alcohol en de koriander in een pot en roer er de suiker door.

Pers de citroenen uit en voeg het sap toe.

Sluit de pot en zet hem op een warme plaats.

Laat een maand macereren, en schud hem zo nu en dan.

Zeef de likeur en laat hem klaren.

Kweeperen-mayonaise

Menugang	Bijgerecht	Soort	Saus, dressing, chutney, kruiden	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	De Keuken van Bolleken			Sterren	

Ingrediënten

6 eetl. mayonaise
4 eetl. kweeperenmoes
1 eetl. kweeperengelei
2 eetl. citroensap
1 eetl. fijngehakte waterkers
een beetje Worcestershiresaus
1 mespunt witte peper
zout



Bereiding

15 min.

De mayonaise met de resterende ingrediënten mengen en op smaak brengen met de specerijen.

Kweeperen met moscovado en gember

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	De Keuken van Bolleken			Sterren	

Ingrediënten

4 kleine kweeperen

75 g boter, op kamertemperatuur

4 el moscovadosuiker of rietsuiker of 4 el honing

1 tl gemalen gember



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Halveer de kweeperen in de breedte en leg de helften in een ovenschaal.

Meng de boter met de suiker en gember.

Smeer de boter over de kweeperen en druppel enkele eetlepels water over het fruit.

Zet de schaal 45 minuten in de oven tot de kweeperen zacht zijn.

Kweeperen met vla

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit + zuivel	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	Akki			Sterren	

Ingrediënten

warme gestoofde kweeperen of stoofpeertjes
vanille- of blanke vla of (warme) custardpudding
slagroom
eventueel ter versiering:
bitterkoekjes
amaretto
rozijnen

Bereiding

Serveer in glazen schaaltes in laagjes: peer - vla of vla - peer.
Versier met een toefje slagroom en eventueel een bitterkoekje.
Het bitterkoekje mag geweekt hebben in amaretto.

Kweeperen, rood gebakken

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit + zuivel	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Stoven	Slank	Nee
Bron	Nigella Lawson			Sterren	

Ingrediënten

1 kg suiker

1 l water

5 kweeperen

mascarpone of crème fraîche

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200° C.

Schil de kweeperen en verwijder de klokhuizen.

Snij 1 kweeper in kleine stukjes, halveer de andere peren.

Los de suiker op in koken water, voeg de kweeperstukjes toe en kook het geheel tot een stroop.

Zet de halve peren in een braadslede met 1 cm siroop, stoof dit 1 uur.

Temper de oven tot 160° C.

Stoof de peren nog 2 à 3 uur onder regelmatig bedruipen met de siroop, waarbij je de peren telkens keert.

Zo nodig telkens siroop toevoegen.

Serveer de peren met de snijkant naar boven met een geklopte slagroom ernaast.

Warme vanillesaus of vanille(room)ijs of kaneelijs passen er ook goed bij.

Kweeperenbrood (carne de membrillo)

Menugang	Lunch	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	Smulweb (marcdepester)			Sterren	

Ingrediënten

1,5 kg kweeperen

ruim 1/4 l water

500 g suiker

1/2 liter = 500 g honing

olie om in te vetten

grove kristalsuiker

Bereiding

Langer dan 1 uur.

De peren ongeschild in stukken snijden (steel en kroon eruit snijden).

Doe ze in een grote pan met water en breng aan de kook en kook ze tot moes in circa 30 min.

De moes door een zeef in een grote kom wrijven, terug in de pan doen, suiker en honing al roerend toevoegen en aan de kook brengen.

Laat 30 min. doorkoken, de massa moet dik en bruinrood zijn.

Vet een kleine braadslee of braadpan in met olie, doe de kweeperenmoes erin en strijk van boven glad met de bolle kant van een lepel.

Schuif in de hete oven van 140 C, laat daarin langzaam drogen in ruim 120 min.

Na 60 min. de oven gedeeltelijk openen (het vocht moet kunnen ontsnappen).

Uit de oven het brood nog 24 u. bedekt op een warme plaats na laten drogen (v.b. op een radiator).

Na de totale droogtijd het brood in ruiten snijden van 3 cm. dan elk stuk door de groffe kristalsuiker rollen.

Tot aan het serveren in een goed afgesloten trommel bewaren.

In Spanje serveert men dit bij het ontbijt, maar ook als snoepje.

Kweeperenkaas

Menugang	Bijgerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

2 kg kweeperen
sap van 1 citroen
suiker, in gewicht gelijk aan dat van de kweeperen zonder
klokhuys en schil

Bereiding

Verwijder de klokhuizen, schil de kweeperen en en zet het vruchtvlees apart.
Verwarm de klokhuizen, schillen en 250 ml water in een steelpaen en kook 1 uur zachtjes.
Passeer de pulp door een puntzeef en houd apart.
Doe pulp, citroensap en nog eens 250 ml water in een steelpaen met dikke bodem.
Weeg het vruchtvlees, voeg het aan de pulp toe en laat alles 1 uur zachtjes koken.
Pureer de pulp met een staafmixer of in een keukenmachine glad.
Voeg nu de suiker toe en kook de puree onder af en toe roeren nog 2 uur zachtjes, tot ze dieproze van kleur is geworden.
De kaas is klaar, wanneer je een lepel over de bodem van de pan kunt halen en daarmee een duidelijk spoor achterlaat.
Vet een ondiepe braadslee met antibaklaag licht in en schenk een laag kaas van ongeveer 3 cm erin.
Laat 1 nacht staan, stort de kaas op een stuk kaasdoek en wikkel het eromheen.
Wikkel het pakket vervolgens in krantenpapier en laat de kaas voor gebruik 1 maand op een donkere plek staan.
De kweeperenkaas is maximaal 1 jaar houdbaar.

Kweeperenkaas is net zo min kaas als vruchtenleer leer is, maar qua textuur is hij wel te vergelijken met een halfzachte kaas.
Vanwege zijn geurige honingsmaak past hij er zelfs zeer goed bij.
Kweeperenkaas is ook heerlijk bij koud vlees of foie gras.
Naarmate hij langer ligt, wordt hij steviger, donkerder en krachtiger van smaak.

Kweeperentaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Taarten en gebakjes	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	Rachel Allen (BBC, Rachel's favourite food)			Sterren	

Ingrediënten

175 g suiker
50 gr bloem
100 g amandelpoeder
schil van 1 citroen
5 eiwitten
150 g gesmolten boter
2 grote kweeperen of handperen
25 gr amandelschaafsel

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 C.
Schil de peren, snijd ze in vieren, verwijder de klokhuizen en snij er dunne partjes van.
Kweeperpartjes 4 min. blancheren en goed laten uitlekken op keukenpapier.
Meng in een kom de suiker, bloem, amandelpoeder en citroenschil.
Meng de gesmolten boter erdoor.
Klop de eiwitten lobbijg.
Scheep eerst 1/3 deel door het meelmengsel en scheep daarna de rest er voorzichtig door.
Giet dit in een ronde bakvorm, circa 25 cm en druk de peerpartjes dakpansgewijs in het deeg.
Klop het eigeel los en bestrijk er de bovenkant van de taart mee.
Strooi er amandelschaafsel over.
Bak 15 min. op 200 C, daarna nog 10 min op 180 C of tot de taart bruin en stevig is geworden.

Kweeperentaart met amandel

Menugang	Nagerecht	Soort	Taarten en gebakjes	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	Gary Rhodes			Sterren	

Ingrediënten

1 pak cakemeel

of de ingrediënten voor cake, waarbij 1/3 van het meel vervangen is door amandelpoeder (Toko)

boter

suiker

kweeperen

Taartina (Dr. Oetker) of ander bindmiddel

poedersuiker of slagroom

Bereiding

Schil de kweeperen en verwijder de klokhuizen.

Snij de kweeperen in blokjes en stoof ze in weinig boter met wat suiker tot de stukjes zacht zijn.

Bak in een ronde taartvorm een niet te dikke cake (3,5 à 4 cm hoog).

Vervang daarbij 1/3 van het meel door amandelpoeder of zeer fijn gemalen (eventueel geroosterde) amandelen.

Als de cake is afgekoeld, besprenkel hem dan rijkelijk met een amandellikeur.

Breng er vervolgens een met Taartina aangemaakte laag kweepeer op en laat opstijven.

Eventueel nog versieren met slagroom of poedersuiker.

Variatie: gebruik i.p.v. amandellikeur de kweepeerlikeur.

Kweeperentaart met kwark

Menugang	Nagerecht	Soort	Taarten en gebakjes	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	Akki (gewijzigd door)			Sterren	

Ingrediënten

Voor het deeg:

250 g bloem

225 g koude boter

180 g suiker

5 g zout

Voor de vulling:

3 kweeperen (ongeveer 750 g)

70 g gemalen amandelen

60 g kwark (volle, niet ontvet)

60 g ongezouten boter op kamertemperatuur

35 g rozijnen

25 g suiker

1/2 tl kaneel

1/2 tl gemengde specerijen (gember, cardemom, piment en

kruidnagel in een verhouding van 10:4:1:1 -samen dus 1/2

theelepels, maar je kunt ook speculaaskruiden of 5-spices nemen)

3 eidooiers



Bereiding

Voor 1 vlaai- of springvormen 22 cm.

Het deeg:

Doe zout, suiker, bloem en boter in een kom.

Snij de boter klein en kneed tot je een elastische deegbal hebt.

Laat een half uurtje rusten in de koelkast.

De vulling:

Kook de geschilde en in stukken gesneden kweeperen gaar.

Doe alles behalve rozijnen en het deeg in een blender of grote vijzel en maak er een moes van.

De hoeveelheid voor de vulling is voldoende voor een grote vlaai of een springvormen met een diameter van 22 cm.

Bekleed een ingevette en met bloem bestrooide springvorm of vlaaienvorm met het deeg.

Verdeel de vulling over het deeg, versier eventueel de rand van de taart naar eigen inzicht.

Bak de taart in de oven (180 C) gedurende 40 tot 50 min.

Controleer of de vulling gaar is, haal de vorm uit de oven, en laat vijf minuten rusten.

Haal dan de taart uit de vorm, en laat deze op een taartrooster afkoelen, of serveer meteen.

Kweeperentaart van bladerdeeg

Menugang	Nagerecht	Soort	Taarten en gebakjes	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	Smulweb (poeder)			Sterren	

Ingrediënten

5 kweeperen
citroensap
175 g suiker
2 plakken bladerdeeg (ronde voorgerolde)
2 el griesmeel
25 g suiker (extra)
50 g boter in vlokjes
1 eierdooier losgeklopt met
1 el melk

Bereiding

60 min. Taartvorm 28 cm doorsnee.
Schil de kweeperen en besprenkel ze meteen met citroensap.
Overgiet de schillen, het klokhuis en de pitten met water en laat 30 min. koken.
Zeef en voeg de suiker en het vruchtvlees bij het kookwater.
Laat 20 min. sudderen.
Laat de kweeperen uitlekken.
Leg, op een vel bakpapier, een plak bladerdeeg in de taartvorm.
Bestrooi met het griesmeel.
Schik de partjes kweeper op het deeg.
Bestrooi ze met de extra suiker en de botervlokjes.
Dek af met een tweede plak deeg.
Bestrijk met de losgeklopte eierdooier.
Bak 45 min. op 210 C.

Marlmalet, de oorspronkelijke marmelade

Menugang	Lunch	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Engels	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Derbyshire cookery			Sterren	

Ingrediënten

450 g kweeperen

450 ml suiker

475 ml water

Bereiding

Wrijf de kweeperen schoon, snij ze in smalle partjes, verwijder de steeltjes, kroontjes en kroost.

Kook ze snel in water met suiker tot ze zacht zijn.

Breek de kweeperen in kleinere stukken en kook de jam verder tot ze rood en stevig is geworden.

Muffins met kweeper en gember

Menugang	Nagerecht	Soort	Taarten en gebakjes	Snel	Nee
Keuken	Engels	Type	Bakken in oven	Slank	Nee
Bron	Akki			Sterren	5

Ingrediënten

2 grote kweeperen, of 3 kleine, geschild, in parten
wat boter
300 g zelfrijzend bakmeel
zout
1 tl bakpoeder
2 1/2 tl kaneelpoeder
50 g donkere basterdsuiker
3 gemberbollen, uitgelekt en fijngehakt
45 g hazelnoten, grof gehakt
1 ei, losgeklopt
175 ml melk
60 g boter, gesmolten + extra om te bestrijken
1 el kristalsuiker
1-2 dl schenk-, ahorn- of hopjesstroop



Bereiding

Snijd 12 dunne partjes uit de kweeper en snijd de rest in stukjes.

Bak de kweeper in wat boter op een laag vuur, onder af en toe omroeren, tot de stukjes zacht beginnen te worden.

Laat afkoelen.

Zeef het bakmeel met een mespunt zout, het bakpoeder, 2 tl kaneel poeder en de basterdsuiker.

Spatel de kweeperstukjes, de gember, de hazelnoten, het ei, de melk en de boter erdoor.

Verdeel het over de 12 ingevette holletjes van de muffinvorm, leg een kweeperpartje op elke muffin en bestrijk ze met extra boter.

Meng de rest van de kaneel poeder met de kristalsuiker en strooi het over de muffins.

Bak ze in een voorverwarmde oven (200 C, hete lucht 175 C) in ongeveer 30 min. mooi bruin en gaar.

Serveer met de stroop.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>