



Vers gebakken
herinneringen

Receptenboekje

Voor verse bakklare degen



www.tantefanny.nl



Vers deeg van Tante Fanny

Vers gebakken zoals toen, dat is wat men het lekkerste vindt.
Bovendien gaat er natuurlijk niets boven zelfgebakken lekkernijen.
Bak met onze verse degen uw eigen lievelingsrecepten in een handomdraai.
Vers, kant en klaar en naar origineel recept van Tante Fanny.

Ons assortiment bestaat uit Bladerdeeg, Croissantdeeg, Zanddeeg, Filodeeg
en Pizzadeeg met saus, bakklaar al op het bakpapier gerold.
In de laatste maanden van het jaar hebben wij tevens een najaarsassortiment.

Met de smaakvolle deegproducten van Tante Fanny is ieder gerecht in een
handomdraai klaar. Zoet of pikant, voor strudel, taarten, quiches, klein gebak,
croissants, saucijzenbroodjes, een pizza of appeltaart. De variaties zijn talrijk en
uw ideeën onbegrensd.

Meer recepten kunt u vinden op www.tantefanny.nl

*Leef u uit met onze mooie recepten,
reel plezier bij het bakken! Eet smakelijk!
Vr Tante Fanny*



FILET WELLINGTON EXCELLENT

Ingrediënten (voor 4 personen):

1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg 270g
500g ossenhaas (rundbiefstuk)
2 eetlepels olie
250g champignons, fijn gehakt
3 sjalotjes, gesneden
3 groene koolbladeren, geblancheerd
2 eetlepels peterselie, fijn gehakt
zout, witte peper
1 ei om het gerecht te bestrijken

Voor de saus:

¼ l rundvlesbouillon
1 sjalotje, fijn gehakt
koude roomboter
2 cl Madeira



Bereiding:

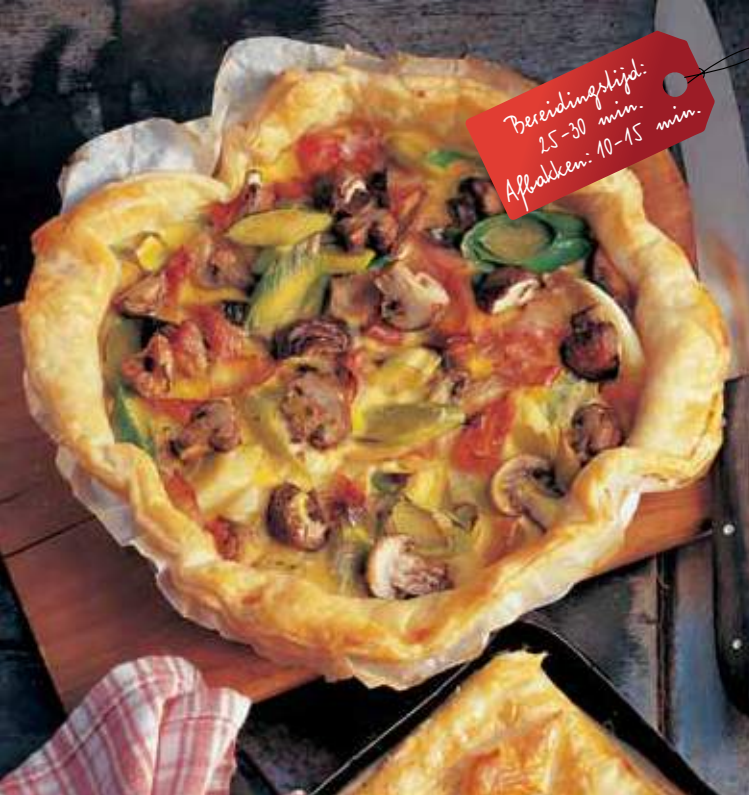
- ① Verhit olie in de pan en fruit de sjalotjes.
- ② Voeg de champignons toe en laat deze stoven tot het vocht weg is. Breng op smaak met gehakte peterselie, zout en peper.
- ③ Haal het bladerdeeg ca. 10 min. voor het verwerken uit de koelkast.
- ④ Oven voorverwarmen: elektrische oven 210° C, heteluchtoven 200° C.
- ⑤ Wrijf de ossenhaas in met zout en peper, schroei de ossenhaas dicht in hete olie.
- ⑥ Haal het vlees uit de pan en laat het volledig afkoelen.
- ⑦ Rol het bladerdeeg uit en leg de koolbladeren op het deeg.
- ⑧ Verdeel het ui- champignon mengsel gelijkmatig hierover.
- ⑨ Leg de afgekoelde ossenhaas op het bladerdeeg en rol het geheel strak op. Sluit de uiteinden goed af en bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
- ⑩ Bak de aangeklede rol 10 min. op hoge temperatuur, zet daarna de temperatuur terug op 170° C voor de laatste 20 tot 30 min.
Dek het geheel af met aluminiumfolie en laat het 10 min. afkoelen.

Eet Smakelijk!



Bereiding van de saus:

- ① Fruit de sjalotjes in de jus van de ossenhaas
- ② Blus het geheel af met Madeira
- ③ Voeg de rundvlesbouillon toe en laat het inkoken.
- ④ Roer er tot slot ijskoude boter door en laat het nu niet meer koken!



HAM/ PREI KAASTAART

Ingrediënten (voor vorm 24 cm diameter):

1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg 270g
 250g champignons, schoongemaakt en in schijfjes
 gesneden
 250g prei, in ringen gesneden
 2 eetlepels olie
 250g achterham, gesneden
 3 eidooiers
 150g crème fraîche
 3 eetlepels peterselie, fijn gehakt
 60g kaas, geraspt bijv. Emmentaler
 snufje zout, peper



Bereiding:

- ① Haal het bladerdeeg ca. 10 minuten voor het verwerken uit de koelkast.
- ② Oven voorverwarmen: elektrische oven 210° C, heteluchtoven 200° C.
- ③ Bedek de bakvorm met het bladerdeeg en maak een rand van minimaal 2 cm hoog.
- ④ Fruit de prei in de voorverwarmede olie.
- ⑤ Voeg de champignons toe en laat het geheel zacht koken tot het vocht verdamt is.
- ⑥ Voeg de ham toe en laat het geheel afkoelen.
- ⑦ Verdeel het geheel over het deeg.
- ⑧ Meng de eidooier, crème fraîche, de peterselie, het zout en peper.
- ⑨ Schenk het uit in de vorm over de prei, champignons en de ham.
- ⑩ Verdeel als laatste de kaas er overheen. Plaats de vorm in het midden van de oven en laat hem op de juiste temperatuur gaar bakken.



Tip: Serveer de ham/ prei kaart warm.



*Bereidingstijd:
25-30 min.
Afdrukken: 10-15 min.*

Bereiding vanillecreme:

- ❶ Meng een scheutje melk door de pudding poeder.
- ❷ Meng de rest van de melk met de suiker en breng dit aan de kook.
- ❸ Voeg al roerend het opgeloste vanille poeder toe en breng het nogmaals aan de kook.
- ❹ Voeg nu de gelatine en de rum toe en roer dit alles koud.
- ❺ Spatel de losgeklopte slagroom er doorheen. Bewaar het koud in de koelkast.

BLADERDEEG RONDO MET VANILLECRÈME EN AARDBEIEN

Ingrediënten (voor 16 Stuks):

- 2 rollen Tante Fanny vers bladerdeeg 270g
- 15g vanille puddingpoeder
- ¼ l melk
- 4 eetlepels kristalsuiker
- 2 gelatine blaadjes
- Rum
- 250g slagroom
- aardbeien om te garneren



Bereiding:

- ❶ Haal het bladerdeeg ca. 10 min. voor het verwerken uit de koelkast.
- ❷ Oven voorverwarmen: elektrische oven 210° C, heteluchtoven 195° C.
- ❸ Rol het bladerdeeg af.
- ❹ Steek met ronde stekers (ca. 10 cm diameter) ringen uit het deeg.
- ❺ Prik met een vork meerdere keren in het deeg.
- ❻ Plaats de ringen in het midden van de oven en bak ze ca. 10 – 15 min. goudbruin.
- ❼ Laat de bladerdeeg ringen afkoelen.
- ❽ Verdeel de vanillecreme over de ringen (met een spuitzak) en garneer ze met aardbeien.

Tip: Bereid de vanillecreme enkele uren voor het serveren, zodat het goed gekoeld is. Het is dan goed van dikte en blijft fris van smaak!



BAKLAVA- TURKSE LAAGJESTAART

Ingrediënten (voor van 30 x 30 cm):

16 Tante Fanny Filodeegvellen
200g fijn gemalen amandelen
100g fijngemalen walnoten
½ tl kaneelpoeder
citroensap
200g gesmolten boter

Voor de siroop:

350g suiker
250ml water
80g honing



Bereiding:

- 1 Filodeeg ca. 60 minuten voor verwerken uit de vriezer halen en in de verpakking laten ontdooien.
- 2 Oven voorverwarmen: elektrische oven 170° C, heteluchtoven 160° C.
- 3 Leg acht filodeegvellen op een vierkante ingevette vorm of plaat. Wrijf telkens tussen ieder vel heel licht wat boter.
- 4 Meng de amandelen, walnoten en kaneelpoeder en verdeel dit over het deeg. Leg de 8 resterende vellen, licht ingevet met boter, hier overheen.
- 5 Snijdt met een mes vierkanten van 5 x 5 cm, maar laat het liggen in de bak of op de plaat.
- 6 Bestrijk de bovenkanten van de vierkanten met de overgebleven boter.
- 7 Meng de suiker en honing door het water en voeg het citroensap toe. Kook dit tot een dikke siroop.
- 8 Plaats het baksel in het midden van de voorverwarmde oven en bak ze 10 minuten.
- 9 Haal ze eruit, verdeel de siroop eroverheen en bak het geheel verder af voor de laatste 20 á 25 min. Snijdt de baklava de volgende dag nogmaals door over de randen van 5 x 5 cm.

Tip: Serveer de riekantjes met geraspte kokos of gehakte pistachenootjes!



PIZZA CALZONE

Ingrediënten (voor 1 pizza calzone):

1 vers Tante Fanny Pizzateeg met potje
tomatensaus 600g

U kunt de pizza naar eigen smaak vullen
met ingrediënten. Denk aan een combinatie
van fijn gesneden: rauwe ham, mozzarella,
champignons, paprika, ui, oregano, peterselie
en knoflook. Meng dit met 2 eieren voor de
binding. U kunt eindeloos variëren!



Bereiding:

- ❶ Haal het pizzadeeg 10 minuten voor bereiding uit de koelkast.
- ❷ Verwarm de oven voor op 200° C.
- ❸ Rol het deeg direct af op het bakblik.
- ❹ Besmeer één helft van de pizza met de pizzasaus.
- ❺ Verdeel de vulling over de helft waar u de saus heeft aangebracht.
- ❻ Smeer de randen in met water.
- ❼ Vouw het deeg dubbel.
- ❽ En druk de randen dicht.
- ❾ Bestrijk de bovenkant met olie.
- ❿ Plaats de pizza onderin de oven en laat hem 10 minuten gaar bakken.

Tip: Serveer de pizza met een heerlijke frisse salade!



Bereidingstijd:
15-20 min.
Afbakken: 15 min.

NOTEN GESUIKERDE KOEKEN

Ingrediënten (voor 20 koeken):

- 1 rol vers Tante Fanny Zanddeeg 300g
- 400g geraspte hazelnoten of walnoten
- 110g kristalsuiker
- 1/5 l melk
- 2 theelepels kaneel
- 1 pakje vanille suiker
- 160g rozijnen
- 1 ei om de koeken te bestrijken
- 12 halve walnoten ter decoratie



Bereiding:

- 1 Haal het Tante Fanny Zanddeeg 10 minuten voor bereiding uit de koelkast.
- 2 Oven voorverwarmen: elektrische oven 165° C, heteluchtoven 155° C.
- 3 Meng de geraspte noten, kristal- en vanillesuiker met de melk, kaneel en rozijnen in een schotel.
- 4 Rol het zanddeeg uit op het bakpapier.
- 5 Snijdt vierkanten van 8 x 8 cm.
- 6 Bestrijk de randen met het losgeklopte ei.
- 7 Leg de notenvulling in midden van de vierkanten.
Vouw het deeg dicht als rechthoek of driehoek.
- 8 Bestrijk de bovenkanten met het losgeklopte ei.
- 9 Leg een halve walnoot in het midden en druk de randen dicht met een vork.
- 10 Bak de koekjes ca. 15 minuten in het midden van de oven, totdat de bovenkant goudbruin is.

Tip: Bestrooi de koekjes voor het serveren met poedersuiker!



Bereidingstijd:
60 min.
Afbakken: 40-45 min.

EEN KLEINTJE APPELTAART

Ingrediënten (appeltaart Ø 20-22 cm):

- 1 rol vers Tante Fanny Zanddeeg 300g
- ± 3 harde lichtzure appels
- 40g rozijnen
- 25g suiker
- 20g custard
- 1 eetlepel kaneel
- 1 losgeklopt ei
- ½ eetlepel citroensap



Bereiding:

- ❶ Haal het Tante Fanny Zanddeeg ca. 10 min. voor het verwerken uit de koelkast.
- ❷ De ontdooitijd bij kamertemperatuur bedraagt ca. 3 uur. In de koelkast ca. 10 uur.
- ❸ Oven voorverwarmen: elektrische oven 180° C, heteluchtoven 165° C.
- ❹ Deel de rozijnen ± 45 min. in water en dep deze droog.
- ❺ Leg de ingevette springvorm op het deeg en snijdt het deeg los (2 cm buiten de vorm).
- ❻ Leg het deeg in de vorm en verhoog evt. de rand met extra deeg.
- ❼ Schil de appels, snijdt ze in stukjes en wrijf ze in met citroensap.
- ❽ Meng de appels met de rozijnen, suiker, custard en kaneel
Vul de vorm tot bovenaan de deegrand met het appelmengsel.
- ❾ Snijdt van het restdeeg dunne reepjes, leg deze over de vulling en bestrijk ze met ei.
- ❿ Bak de appeltaart onder het midden van de oven ca. 45 tot 55 min. goudbruin.

Tip: Laat de appeltaart 1 uur afkoelen voordat u de springvorm verwijdt, anders kan hij breken. Gebruik eventueel een spij of noten door de vulling voor extra smaak.

HARTIGE CROISSANTS

Ingrediënten (voor 6 hartige croissants):

1 rol Tante Fanny Croissantdeeg 360g
200g ham of spek in blokjes gesneden
100g crème fraîche met kruiden
1 ei om de croissant te bestrijken
Geraspte kaas om de croissants mee te bestrooien



Bereiding:

- ❶ Haal het Tante Fanny Croissantdeeg 5 minuten voor bereiding uit de koelkast.
- ❷ Oven voorverwarmen: elektrische oven 170° C, heteluchtoven 160° C.
- ❸ Snijdt het deeg langs de kartelranden los.
- ❹ Snijdt de driehoeken 2cm in aan de onderkant (korte zijde). Dan laten ze zich beter rollen. Meng de crème fraîche met de blokjes ham of spek.
- ❺ Verdeel het mengsel over de 6 croissants, iets onder het midden van de driehoek.
- ❻ Rol de croissants op en buig ze in een gebogen vorm.
- ❼ Leg ze met het bakpapier op de bakplaat.
- ❽ Bestrijk ze met het geklopte ei en strooi de kaas eroverheen.
- ❾ Bak de croissants in het midden van de oven in ca. 15 - 20 min. goudbruin.

Tip: U kunt de croissants ook bestrooien met sesamzaad, pompoen- of pijnboompitten. Voor een mediterrane variant kunt u de ham of spek vervangen door gehakt met olijven!



Bereidingstijd:
ca. 15 min.
Afbakken: 15-20 min.



Wij verleiden u graag tot bakken!



Het beste van toen, met het gemak van vandaag.

**Bak zelf ook uw eigen lievelingsrecepten
met de kant en klare degen van Tante Fanny.**

Veel bakplezier!

www.tantefanny.nl

