



MENU OP MAAT

De smakelijkste menusite voor de thuis kok

**Feestelijk wintergebak
pakket I**





Feestelijk wintergebak pakket I

Druiventaart met vanillebavarois

Meringuepaddestoeltjes

Amandelspeculaas

Kruidnootjes

Saucijzenbroodletter

Kerststol

Kerstkrans van banket

Kerstboompizzaatjes met gehakt

Christmas crackertaart, een feestelijke schwarzwälder
kirschtorte

Kerstcake geserveerd met aardbeienroom

Kerstkransjes met amandelen

Kerstmuffins met bigarreaux, frambozenglazuur en gekleurde
pareltjes

Oliebollen met bigarreaux en Grand Marnier

Sachertorte

Warme sinaasappeltaart

Chocoladefeesttaart met slagroom en kersen

IJsberencake

Slagroomsoesjes

Peperkoekmuffins

Hartendiefjes, koekjes voor Valentijnsdag





Op speciaal verzoek samengevoegd in één digitaal kookboek: twintig toprecepten voor het lekkerste winterfeestgebak. Voor Sinterklaas, Kerstmis, Valentijnsdag, een winterse verjaardag of zomaar... Om gezellig samen (met de kinderen) aan de slag te gaan in de keuken als het buiten koud en guur is. En om daarna uitgebreid van te genieten!

Veel bakplezier!





- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 gram bruine basterdsuiker
- 200 gram koude roomboter
- 8 eetlepels melk
- een snufje zout
- 2 afgestreken theelepels kaneel
- 1 afgestreken theelepel gemalen kruidnagel
- 1 afgestreken theelepel gemalen nootmuskaat
- een mespuntje gemalen witte peper
- ½ theelepel gemberpoeder
- ½ theelepel gemalen kardemom
- een beetje boter voor het invetten van de bakplaat

Kruidnootjes

1. Het beste kruidnotendeeg maak je met de foodprocessor. Vermeng in de kom alle droge ingrediënten goed.
2. Snijd vervolgens de boter snel in dunne stukjes. Voeg de boter samen met de melk toe aan het meelmengsel.
3. Laat de foodprocessor met behulp van de pulse knop elke keer een aantal seconden draaien en laat de ingrediënten dan weer naar beneden in de kom vallen. Ga zolang door totdat alles nét een samenhangend geheel begint te vormen. Ga niet langer door, aangezien te lang gekneet deeg minder brosse pepernoten oplevert.
4. Stort het deeg op het werkvlak en vorm er een grote bal van. Leg de bal goed afgedekt in de koelkast. Het is het beste om het deeg eerst een etmaal te laten rusten. Dan trekken de smaken van de specerijen lekker door. Noodzakelijk is dit echter niet.
5. Beboter één of meerdere bakplaten en neem het deeg uit de koelkast. Vorm er kleine, allemaal even grote balletjes van ($\pm 1,5$ cm in doorsnede). Leg de balletjes op de bakplaat. Houd er rekening mee, dat de pepernoten in de oven nog gaan rijzen. Leg ze dus niet te dicht naast elkaar.
6. Bak de pepernoten in een voorverwarmde (liefst conventionele) oven van $\pm 160^{\circ}\text{C}$ gaar, maar niet bruin. Dat duurt zo'n 20 à 25 minuten.
7. Schep ze voorzichtig van de bakplaat en laat ze afkoelen. Ze komen nog enigszins zacht uit de oven, maar tijdens het afkoelen worden ze lekker bros.

Tips:

1. Heb je geen foodprocessor, dan kun je het kruidnotendeeg ook op de hand maken. Het is belangrijk dat tijdens het kneden het deeg zo weinig mogelijk bewerkt wordt en dat het koel blijft. Werk dus met koude handen en gebruik zo veel mogelijk alleen je vingertoppen.
2. In een goed afgesloten koektrommel kun je de kruidnootjes nog minstens een week bewaren.
3. Kinderen vinden het geweldig om zelf kruidnootjes te bakken. Wij maakten ze met hele schoolklassen tegelijkertijd! Het specerijenmengsel maakten we dan vooraf zelf klaar.





Saucijzenbroodletter

- 250 gram rundergehakt
- 250 gram kalfsgehakt of mager varkensgehakt
- ½ theelepel mild paprikapoeder
- ¼ theelepel mild kerriepoeder
- 1 theelepel gedroogde tijm
- een mespunt nootmuskaat
- 2 eetlepels worcestersaus
- 2 eieren
- 6 eetlepels paneermeel
- een ruime hoeveelheid vers gemalen zwarte peper
- zout naar smaak
- 10 plakjes bladerdeeg op basis van margarine
- een beetje bloem voor het bestuiven van het werkvlak
- een beetje margarine voor het invetten van de bakplaat

1. Vermeng het gehakt met de specerijen, de worcestersaus, 1 ei, het paneermeel, de peper en wat zout. Bak even een proefhamburgertje in een pan om te bepalen of er nog extra zout en/of peper toegevoegd moet worden. Het gehakt mag niet te flauw zijn, aangezien het deeg niet veel smaak heeft.
2. Vorm een lange rol van het gehakt.
3. Rol het bladerdeeg op een licht bebloemde ondergrond uit tot een lap van zo'n tien centimeter breedte. Hij moet iets langer zijn dan de gehaktrol. Snijd de randen met een deegradertje even bij.
4. Leg de gehaktrol op het deeg. Bestrijk één lange zijde en beide korte zijden van het deeg met een beetje losgeklopt ei. Vouw het deeg over het gehakt heen, rol de staaf een halve slag en plak het geheel dicht met behulp van het ei. Doe hetzelfde met de uiteinden. Leg de worst op het werkvlak met de naad naar beneden. Vorm er een mooie S van.
5. Beboter een bakplaat. Leg de S erop en plaats de bakplaat in een voorverwarmde oven van 210°C (conventionele oven) of 190°C (hete-luchtoven). Bak de saucijzenbroodletter in 40 minuten goudbruin en gaar. Draai eventueel de oven de laatste 10 minuten iets lager, als het deeg te bruin dreigt te worden.
6. Laat de letter een klein beetje afkoelen op een rooster. Hij is het lekkerst als hij halfwarm gegeten wordt.

Tips:

1. Varieer zelf met andere gehaktmengsels.
2. Je kunt ook andere letters dan de S bakken, bijv. voor verjaardagen. Het saucijzenbrood is een ideaal borrelhapje.
3. Vul de letter met amandelspijs (recept bij kerstkrans van banket) voor een heerlijke boterletter. De baktijd is dan 30 minuten.





Oliebollen met bigarreaux en Grand Marnier

Voor 15 grote olieballen:

- 14 gram gedroogde gist
- 4,5 dl lauwarme volle melk
- 1 theelepel suiker
- 500 gram bloem
- 10 gram zout
- ½ ei, losgeklopt
- 150 gram rozijnen
- een forse scheut Grand Marnier
- 100 gram in stukjes gesneden bigarreaux
- zonnebloemolie om in te frituren
- poedersuiker

Extra:

- een grote ijsbolletjestang

1. Schenk de helft van de melk in een kom en roer er de suiker en de gist doorheen. Zorg ervoor, dat de gist en de suiker goed opgelost zijn. Laat dit mengsel ongeveer tien minuten staan. De gist komt dan tot leven en er ontstaan luchtbelletjes.
2. Wel ondertussen de rozijnen in een forse scheut Grand Marnier. Verwarm het geheel daartoe een beetje. De rozijnen nemen zo makkelijker het vocht op.
3. Voeg de bloem, het zout, de rest van de melk en het ei toe aan het gismengsel. Roer van het geheel een egaal beslag. Je kunt dit klusje ook uitbesteden aan je staande mixer. Na een kleine vijf minuten is het beslag klaar. Roer de bigarreaux, de rozijnen en een paar eetlepels van de Grand Marnier (waarin de rozijnen hadden staan wellen) door het beslag.
4. Dek de kom af met een vochtige doek en laat het olieballenbeslag een uur rijzen in een warme omgeving, bijvoorbeeld in een tot 30°C voorverwarmde oven.
5. Verhit de friture-olie tot 180°C.
6. Gebruik voor het bakken van de olieballen een grote ijsbolletjestang. Doop de tang even in de olie en schep vervolgens de eerste bol uit het beslag. Bak niet te veel ballen tegelijkertijd. Ze rijzen nog wat na tijdens het bakken en ze moeten lekker kunnen zwemmen in de olie. Keer de ballen af en toe. Na ongeveer zes minuten zijn ze goudbruin en gaar.
7. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier. Leg ze daarna pas in een serveerschotel en bestrooi ze meteen met poedersuiker. Het mooiste resultaat krijgt je, wanneer je de poedersuiker daartoe in een zeeffje doet.
8. Serveer de olieballen liefst warm en vers.

Tips:

1. Een dag later nog olieballen over? Piep ze even op in de magnetron!
2. Oliebollen serveer je natuurlijk op Oudejaarsavond. Maar er zijn ook andere gelegenheden te bedenken: iemands persoonlijke Oudejaar (de avond voor zijn of haar verjaardag), de laatste schooldag, de laatste dag van de proefwerkweek, etc.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>