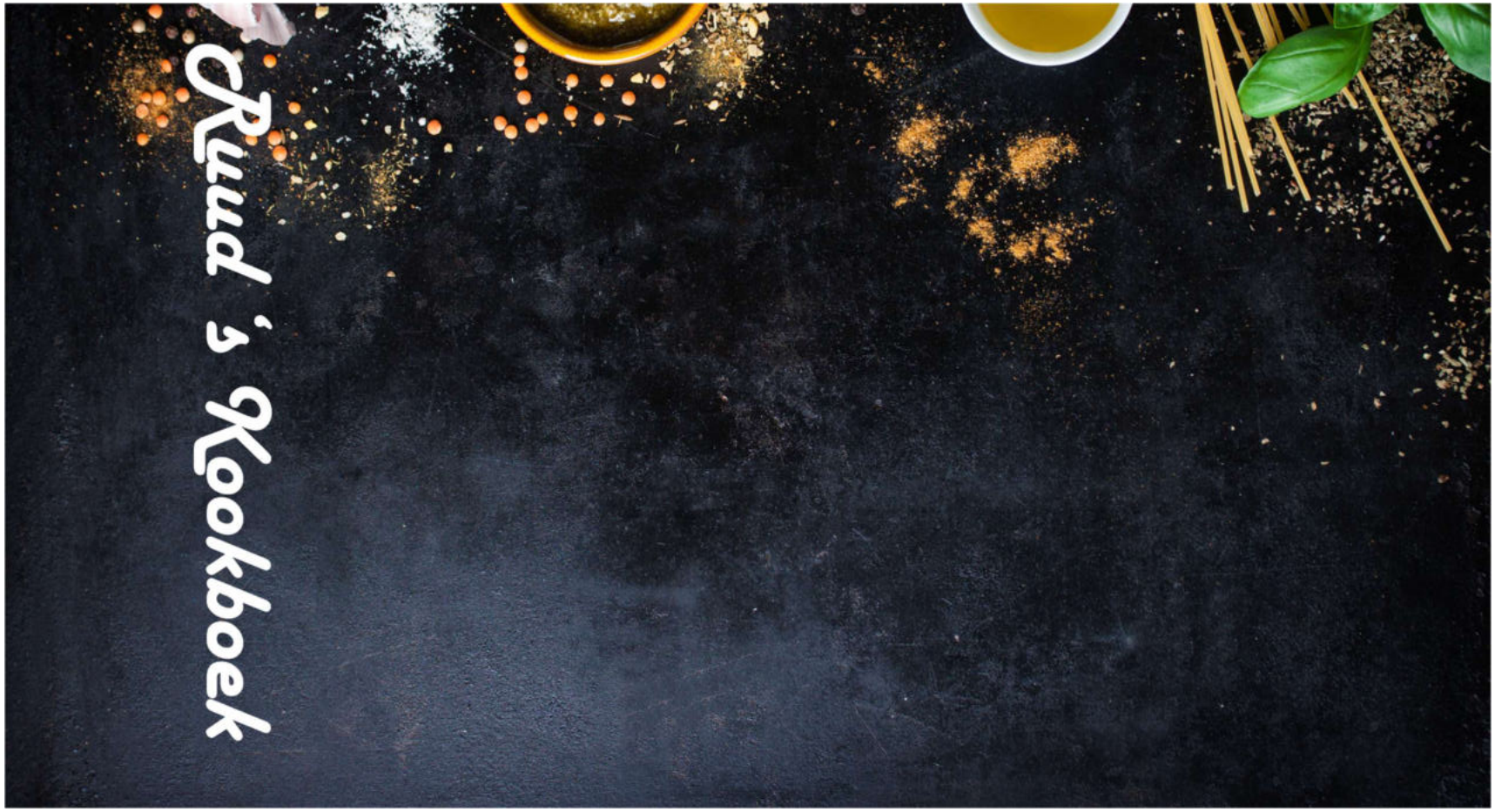


Koekrecepten I v5.6

Inhoudsopgave.

Amandelboterdessert. 4
Amandelkoekjes. 5
Amandelspeculaasjes. 6
Baba's - lente-uienkoeken. 7
Bananenkoekjes. 8
Bananenpannenkoekjes. 9
Bananenpannenkoekjes met havermout. 10
Bananenpannenkoekjes met kokos. 11
Brood pannenkoek met gebakken appelschijven. 12
Chocolade brioches (airfryer). 13
Chocolade grafsteen muffins (airfryer) 14
Citroenhartjes. 15
Crème brûlée met speculaas. 16
Crompouce I. 17
Crompouce II. 18
Dikke roomboterspeculaas. 19
Eierkoeken. 20
Fortune cookies. 21
Fruitige stracciatellayoghurt met honing en speculaas. 22
Ful sudani - Egyptische pinda-bitterkoekjes. 23
Gata – Armeense gevulde koek. 24
Gevulde pepernoten. 25
Gevulde Sinterklaaskoekjes. 26
Gevulde speculaas I. 27
Gevulde speculaas II. 28
Gevulde speculaas (airfryer). 30
Gevulde speculaaskoekjes. 31
Gezonde kruidnoten. 32
Glutenvrije pepernoten. 33
Havermoutrepen. 34
Ice cream cookie sandwiches. 35
Kletskoppenijs. 36
Kruidnootjes I. 37
Lepelkoekjes van pepernotendeeg. 39
Limburgs zuurvlees met ontbijtkoek. 40
Monstertjes van eierkoek. 41
Panellet koekjes uit Andorra. 42
Peperkoekhuisje. 43
Pepernoten I. 44
Regenboogkruidnoten. 45
Rijssense speculaasharten. 46
Sint-wafel. 47
Spakenburgs hart. 48
Speculaas I. 50
Speculaas II. 51
Speculaasbrokken. 52
Speculaaskruiden VII. 53
Speculaaspoppen. 54
Stroopwafelspookjes (airfryer). 55
Taai-taai I. 56
Taai-taai II. 57
Vlaardingse ijzerkoekjes I. 58
Vlaardingse ijzerkoekjes II. 59
Vrolijke chocoladekruidnoten. 60
Witte chocolade-notenkoekjes. 61
Zandkoekjes met 'bloedspetters'. 62
Gebruikte afkortingen (v2.7). 63

Amandelboterdessert.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Het basis bakboek

Ingrediënten

400 g amandelpoeder, gesuikerd
340 g bloem, zelf-rijzende
200 g boter
3 eieren
- fruit, gekonfijt
60 g suiker, poeder-
1 snf zout

- bloem (voor de bakplaat)
- vetstof (voor de bakplaat)
- bakplaat

Bereidingstijd: 25 min.
+ baktijd
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.

Roer de boter romig.
Meng het amandelpoeder met de poedersuiker en roer ze bij de boter.
Voeg de eieren toe en meng er als laatste de bloem en het zout zeer kort door (wanneer je te lang in het deeg roert, wordt het zeer vast en is het niet meer spuitbaar).
Vet de bakplaat lichtjes in en bestuif hem met wat bloem.
Spuit de koekjes met behulp van een spuitzak met gekartelde spuitmond naar keuze op de bakplaat en beleg ze met gekonfijt fruit.
Bak de koekjes goudbruin in een voor-verwarmde oven van 190°C.

Amandelkoekjes.



Menugang: Koek
Keuken: -
Stuks: 30
Sterren: *
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

30 g amandelen, witte, gemalen
30 amandelen, witte, hele
2 tl bakpoeder
100 g bloem
100 g boter
1 ei, losgeklopt
1 tl essence, amandel-
60 g suiker, basterd-, witte
30 g suiker, lichtbruine
2 el water

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.

Doe de zachte boter, de witte en de bruine suiker in een beslagkom en klop het licht en luchtig.
Verdeel het losgeklopte ei in 2 porties en vermeng de helft met de amandel-essence.
Doe het bij de boter en klop het nog even stevig door.
Zeef de bloem met het bakpoeder boven de kom en werk het met een houten lepel door de boter.
Strooi er de gemalen amandelen over en klop het nog even stevig door.
Het deeg zal nu zo stevig zijn dat u met de handen verder kunt werken.
Vorm van het deeg ± 30 balletjes, leg ze op een ingevette bakplaat en druk ze met de vlakke hand wat plat.
Leg in het midden van elk koekje een amandel.
Gebruik de rest van het losgeklopte ei, aangevuld met het water, om de koekjes te bestrijken.
Schuif de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de koekjes 12-15 min. bij een temperatuur van 180°C of gasovenstand 4.
Laat ze afkoelen en bewaar ze in een goed afgesloten blik.

Amandelspeculaasjes.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

- amandelen, gepelde (om mee te garneren)
(100 g amandelen, gepelde, gesnipperde)
100 g amandelschaafsel
1 mp bakpoeder
300 g bloem
- bloem, rijste- (om de plank mee te bestuiven)
150 g boter
- melk
150 g suiker, basterd-, bruine (of 75 g lichte en 75 gr bruine basterdsuiker)
10 g speculaaskruiden
1 tl zout

Bereiding.

Kneed van alle ingrediënten een soepel deeg.
Bestuif de speculaasplank.
Druk het deeg in de plank en snijd overtollig deeg weg.
Haal de figuurtjes uit de plank.
Leg de figuurtjes op het geboterde bakblik.
Garneer de figuurtjes eventueel met de amandelen.
Bak de speculaas ± 15 min. op 175°C.
Laat de speculaas niet te donker van kleur worden.

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

Baba’s - lente-uienkoeken.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: Chinese
Personen: 2
Sterren: *
Bron: Carta-Henk, Culinair China

Ingrediënten

300 g bloem, tarwe-
- olie, arachide-
1 tl olie, sesam-
2 uitjes, lente-
1½ dl water, koud
1 tl 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.

Zeef 250 g bloem in een kom en voeg al roerend het water en het zout toe.
Kneed dit tot een zacht deeg.
Rol het deeg uit tot een 3 cm dikke rol.
Hak de lente-uien fijn.
Maak een beslag van 50 g bloem, de sesamolie en ca. 4 el arachide-olie.
Verhit de wok op een hoog vuur, verhit hierin vervolgens 2 el arachide-olie.
Roerbak de lente-uien tot het geurt, schep ze eruit en zet ze apart.
Snijd plakjes van 3 cm van het deeg en rol die uit tot rondjes met een doorsnee van ca. 15 cm.
Snijd ze aan de onderkant tot het midden in.
Schep op de rechter bovenhoek wat lente-ui en wat beslag.
Vouw de rechteronderkant naar boven.
Vouw de omgeslagen kant nu naar links en vouw de onderkant daar overheen.
Rol het deeg 2x zo groot uit.
Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak de lente-uienkoeken aan beide kanten goudbruin.

Bananenkoekjes.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

4 bananen, rijpe
4 eieren
1 el kaneel
4 el meel, zelfrijzend
bak-
4 el 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.

Pel de bananen en prak ze fijn.
Klop de eieren schuimig en roer de bananenmoes erdoor.
Strooi het bakmeel erover en prak het er goed door.
Vorm hier vier koekjes van.
Verhit olie in een koekenpan en bak de koekjes aan beide zijden bruin.

Serveertip:

Leg de koekjes op een bord. Meng suiker en kaneel door elkaar en bestrooi de koekjes hiermee.

Bananenpannenkoekjes.



Menugang: Ontbijt-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Hoe wordt je 100

Ingrediënten

2 el amandelschaafsel
1 banaan
50 g bessen, blauwe (vers of bevroren)
- boter, room-, om in te bakken
2 eieren
1 tl kaneel

Bereidingstijd: 10 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.

Doe de eieren in een maatbeker.
Breek de banaan in stukken en voeg toe.
Meng met de staafmixer tot een geheel.
Verhit een klontje roomboter in de pan.
Schenk wat van het beslag in de pan en bak kleine, ronde pannenkoekjes.
Bak tot de bovenkant begint te stollen.
Draai de pannenkoekjes om en bak nog 2 min.
Serveer de pannenkoeken met de blauwe bessen en het amandelschaafsel.
Strooi de kaneel eroverheen.

Tip:

Maak de pannenkoekjes klein, dan kun je ze makkelijker keren in de pan.

Bananenpannenkoekjes met havermout.



Menugang: Ontbijt-gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: AllesOverSportVoeding.be

Ingrediënten

1 banaan
2 eieren
4 el havermout
2 el honing
1 tl olie, plantaardige
2 el siroop, ahorn-

Bereiding.

Een ideaal ontbijt voor een intensieve trainingsdag.

Prak de banaan heel fijn met een vork.
Klop de eieren los.
Meng ze met de banaan, de havermout en de honing.
Verwarm de olie in een pan met antiaanbaklaag en bak kleine pannenkoekjes met het beslag.
Serveer de pannenkoekjes met ahornsiroop.

Voorbereidingstijd: 15 min.
Bereidingstijd: 15 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

Bananenpannenkoekjes met kokos.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Nierstichting

Ingrediënten

2 bananen
25 g boter
3 eieren
2 el kokos, gemalen
1 el siroop, ahorn-

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.

Mix de bananen, eieren en kokos in een mixer tot een gladde massa.
Verhit per pannenkoek een beetje boter in de pan.
Bak de 4 pannenkoekjes om de beurt.
Meng het fruit.
Verdeel de pannenkoekje over vier borden.
Besprenkel de pannenkoekjes met de ahornsiroop en strooi de kokos eroverheen.

Brood pannenkoek met gebakken appelschijven.



Menugang: Gebak, koek
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: 24 Bakrecepten, Carta-Johan, Recepten-plein.nl

Ingrediënten

4 appels, zure
50 g bloem
- boter
4 sn brood, oud
- citroenschil, geraspte
1 ei
2 dl melk
20 g suiker
- zout

- broodmes
- garde
- koekenpan
- rasp
- schilmes

Bereiding.

Snijd de korstjes van het brood.
Maak het brood fijn.
Splits het ei.
Roer het brood, de eierdooier, de suiker, de geraspte citroenschil, de bloem, wat zout en de melk tot een dik beslag.
Klop het eiwit stijf en schep het luchtig door het beslag.
Smelt wat boter of margarine in een koekenpan.
Bak met de helft van het beslag niet te vlug een pannenkoek.
Was ondertussen de appels.
Schil de appels en verwijder met een appelboor de klokhuizen.
Snijd de appels in schijven.
Bak ze aan beide zijden in wat boter of margarine tot ze zacht zijn.
Leg de helft van de gebakken appelschijven op de pannenkoek.
Bak vervolgens van de rest van het beslag de tweede pannenkoek en leg deze op de gebakken appelschijven.
Garneer het gerecht met de overgebleven gebakken appelschijven en bestrooi het geheel met wat suiker.

Tip:

Leg op iedere appelschijf eens een bolletje gember leggen en overgiet het geheel eens met wat gemberstroop in plaats van met suiker te bestrooien.

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

Chocolade brioches (airfryer).



Menugang: Tussen-doortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron:
Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

- amandelen, geschaafde
4 pl deeg, blader-
1 ei
- pasta, chocolade-
- pasta, speculoos
- suiker, poeder-

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.

Leg de bladerdeegplakjes op een schone ondergrond met de bebloemde kant naar onderen.
Hecht de plakjes aan elkaar en smeer de ene in met chocoladepasta en de andere met speculoospasta.
Rol de plakjes losjes op en snijd er voorzichtig plakken van.
Rol ze door het ei en de geschaafde amandelen.
Bak de brioches in de Airfryer (150°C-17 min.).
Dien ze op met wat poedersuiker.

Chocolade grafsteen muffins (airfryer).



Menugang: Gebak, hapje, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: **
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

8 koekjes, ovale en/of vierkante
- muffinbeslag, chocolade-
8 st peterselie of mini viooltjes

- ovenvaste glazen schaaltjes (waxinelicht-glaasjes)

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.

Maak het chocolade muffinbeslag volgens de gebruiksaanwijzing en spuit deze in de glazen bakjes (half vol).
Bak deze af in de Airfryer (12 min.-160 C).
Haal ze eruit en schraap er met een vork over tot het grof wordt en op zand lijkt.
Schraap met een scherp mesje een kruis in het koekje en steek deze in het beslag.
Steek/leg het bloempje erbij.



Citroenhartjes.



Menugang: Koek
Keuken: Belgische
Stuks: 30
Sterren: *
Bron: Libelle

Ingrediënten

100 g amandelpoeder
350 g bloem, patisserie-
250 g boter
1 citroen, rasp van
1 el Cointreau
4 el marmelade, citroen-
100 g suiker, fijne
- suiker, poeder-
1 snf zout

- appelboor
- uitsteekvormpje in de vorm van een hartje

Bereiding.

Meng de zachte boter met de bloem, de suiker, het amandelpoeder, het citroenraspsel en het zout tot een deeg.
Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 30 min. rusten in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Rol het deeg uit tussen twee vellen plasticfolie.
Steek er zestig hartjes uit.
Maak met een appelboor een gaatje in dertig koekjes.
Bak alle koekjes gedurende 5-7 min. in de voorverwarmde oven.
Laat ze afkoelen.
Verwarm de citroenmarmelade.
Zeef ze en voeg de Cointreau toe.
Strijk de marmelade uit op de volle hartjes.
Leg de andere hartjes erop.
Werk af met de poedersuiker.

Bereidingstijd: 60 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

Crème brûlée met speculaas.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Landleven

Ingrediënten

6 eidooiers
500 ml room, boeren-
50 g speculaas (4 speculaasjes)
50 g suiker
- suiker, kristal-, extra fijne (voor het bovenlaagje)
1 vanillestokje

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.

Deze crème brûlée met speculaas is heerlijk als nagerecht tijdens de feestdagen. Het kost niet zoveel tijd en is iets anders dan anders.

Giet de room in een pannetje.
Snijd het vanillestokje doormidden en schraap de zaadjes eruit.
Voeg de zaadjes en het stokje toe aan de room.
Breng het geheel bijna aan de kook en zet dan het vuur uit.
Laat de room 5 min. op smaak komen.
Haal het vanillestokje uit de pan en voeg de speculaasjes, in stukken gebroken, toe.
Roer even door en zet er kort de staafmixer in.
Meng in een kom de eidooiers en de suiker met een garde.
Giet de warme vloeistof bij de dooiers terwijl u blijft kloppen met de garde.
Verdeel het mengsel over eenpersoonsschaaltjes (of doe het in één grote schaal) en zet deze 60 min. in de oven op 90^{0}C.
Laat het mengsel helemaal afkoelen.
Strooi er vlak voor het serveren een laagje kristalsuiker over.
Beweeg de vlam van een gasbrander over de suiker, zodat deze smelt en krokant wordt.

Crompouce I.



Menugang: Gebak, koekgerecht
Keuken: Nederlandse, Utrechtse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: TheDailyMilk.nl, Ulrika Menig

Ingrediënten:

4 croissants, room-boter-
1 zkj glazuur, roze (125 g)
500 ml melk, halfvolle
1 zkj mix voor banket-bakkersroom (140 g)

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.

Bak de croissants af, als dat nog niet is gedaan, en laat ze afkoelen.
Doe de melk en de mix voor banketbakkersroom in een kom.
Meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.
Klop nog een minuut op de hoogste stand tot je een glad mengsel hebt.
Laat de banketbakkersroom ca. 5 min. opstijven in de koelkast.
Dompel het zakje roze glazuur (let op: in het zakje!) 5 min. onder in heet, niet kokend water.
Laat het zakje vervolgens een klein half uurtje afkoelen.
Doe de opgeklopte gele room in een hersluitbaar plastic zakje.
Snijd de croissants met een scherp mes doormidden.
Knip één klein hoekje uit het zakje en spuit de room in de opengesneden croissants.
Knip ook van het zakje met roze glazuur een klein hoekje af.
Besprenkel de croissants aan de bovenkant met het roze glazuur.
Strijk zo nodig met een vlak mes het glazuur glad.
Laat het glazuur ca. 30 minuten afkoelen en voilà: je crompoucen zijn klaar.

Crompouce II.



Menugang: Gebak, koekgerecht
Keuken: Nederlandse, Utrechtse
Stuks: 8
Sterren: *
Bron: Ulrika Menig, Utrechtse recepten

Ingrediënten:

8 croissants

Voor de banketbakkers-room:

4 eierdooiers
40 g maïzena (of bloem)
500 ml melk, halfvolle
100 g suiker
1 vanillestokje (of vanille-extract)
1 snf zout

Voor het glazuur:

¼-½ tl sap, bieten- (of enkele druppels kleur-stof)
125 g suiker, poeder-
1½-2½ el water, heet

Bereiding.

Verwarm de melk in een pannetje op een laag vuur.
Snijd het vanillestokje open en schraap de zaadjes eruit.
Voeg daarna het stokje toe aan de melk.
Breng de melk vervolgens bijna aan de kook.
Haal het pannetje van het vuur en laat de vanille enkele min. trekken.
Klop in een aparte kom de eierdooiers en suiker samen totdat het mengsel lichter van kleur wordt.
Voeg de maïzena of bloem en een snufje zout toe aan het eierdooiermengsel.
Meng het mengsel tot het glad is.
Verwijder het vanillestokje uit de melk en voeg de melk toe aan het eierdooiermengsel.
Blijf roeren om klontjes te voorkomen.
Giet het mengsel terug in de pan en verwarm het op een laag vuur (blijf roeren tot de banketbakkersroom indikt; meestal duurt dit enkele minuten.
Haal de pan van het vuur, zodra de room dik genoeg is.
Voeg, wanneer je vanille-extract gebruikt, dit toe en meng het goed.
Giet de banketbakkersroom in een schaal en dek deze af met plasticfolie (zorg ervoor dat de folie direct op de room ligt om velvorming te voorkomen).
Laat de room volledig afkoelen voordat je hem gebruikt als vulling voor de crompouce.
Doe de banketbakkersroom in een spuitzak.
Snijd de croissant open en spuit de room in de croissant.
Meng alle ingrediënten voor het glazuur.
Bestrijk de croissants met de roze glazuur.

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

Dikke roomboterspeculaas.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: DeChef.nl

Ingrediënten

5 tl bakpoeder
450 g bloem
350 g boter, room-
4 el speculaaskruiden
225 g suiker, basterd-, bruine
- 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.

Meng alle ingrediënten, behalve de boter, goed door elkaar.
Snijd de boter in kleine stukjes.
Roer de boter goed door het deegmengsel.
Kneed het deeg met koele handen tot het een soepele bal is, die geen deegresten meer achterlaat.
Rol het deeg op een beboterde bakplaat tot ± 1 cm dikte uit.
Laat het deeg 1 uur rusten.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Zet het 'uitgeruste' deeg in de oven.
Laat het deeg ± 35 min. in de oven staan.
Laat de hete speculaas een beetje afkoelen.
Leg de speculaas daarna op een taartrooster om de koek koud te laten worden.

Eierkoeken.



Menugang: Hapje, koek
Keuken: Nederlandse
Personen: 6
Sterren: *
Bron: 24Kitchen, Carta, Rudolph van Veen

Ingrediënten

½ tl bakpoeder
100 g bloem
1 citroen
2 eieren
100 g suiker
1 snf zout

- bakpapier
- bakplaat

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: 10 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.

Verwarm de oven voor op 180ºC.
Klop de eieren met de suiker tot een dik mengsel.
Rasp de helft van de citroenschil en spatel dit samen met de bloem, het bakpoeder en een snufje zout door de eiermassa.
Zorg ervoor dat je niet te lang spatel, anders gaat alle lucht uit het beslag.
Verdeel 6 hoopjes beslag over een met bakpapier beklede bakplaat.
Zorg ervoor dat het beslag goed uit elkaar ligt want de eierkoeken drijven uit.
Bak de eierkoeken in de oven in ca. 10 min. goudbruin en gaar (als de eierenkoeken te lang bakken worden ze droog).

Fortune cookies.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Chinese
Stuks: 40
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

125 g bloem
2 eiwitten
2 el maïzena
1¼ dl olie
90 g suiker
½ tl zout

2 bakplaten (met bakpapier
- wensbriefjes, opgevouwen

Bereiding.

De Chinese gelukskoekjes, die in Amerika vaak als zoete afsluiting van het diner worden geserveerd, zijn waarschijnlijk geïnspireerd door de maankoeken. Maankoeken worden gebakken ter ere van het Chinese Maanfeest, dat aan het begin van het herfstseizoen wordt gevierd. Heel vroeger, tijdens de Ming-dynastie, werden in deze koeken berichten meegesmokkeld. Tegenwoordig bevatten de Fortune Cookies gelukwensen.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Zeef de bloem, het zout en de maïzena en meng dit met de suiker.
Voeg de olie en de eiwitten toe en roer alles glad.
Verdun het beslag door er 1-2 el water door te roeren.
Leg op het bakpapier met grote tussenruimte 3 lepeltjes beslag en strijk ze tot een cirkel van 10 cm doorsnede uit.
Bak de koekjes in het midden van de oven in 10 min. lichtbruin.
Let op dat ze niet te donker worden.
Neem elk koekje met een spatel van de bakplaat en hang het met een opgevouwen wensbriefje erin over de rand van een pan, zodat het koekje dubbelvouwt.
Laat het koekje zo afkoelen.

Tip:

Serveer de koekjes met een glas sinaasappelthee.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Fruitige stracciatellayoghurt met honing en speculaas.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 appel, hand-, friszoete (bv. Jonagold)
2 el honing, vloeibare
2 mandarijnen
4 speculaasjes
500 g yoghurt, stracciate-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 282
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 41 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schep de yoghurt in 4 glazen.
Schil de appel, snijd hem in kwarten en verwijder het klokhuis.
Snijd de appel in schijfjes.
Snijd met een scherp mes de schil van de mandarijnen en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.
Verdeel het fruit over de yoghurt.
Besprenkel met honing en verkruimel de speculaasjes boven het fruit.

Ful sudani - Egyptische pinda-bitterkoekjes.



Menugang: Koek
Keuken: Egyptische
Personen: -
Sterren: ****
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

½ tl amandelessence
1 eiwit
125 g pinda's, ongezouten
150 g suiker
1 zk suiker, vanille-
- 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.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Rooster de pinda's onder regelmatig schudden onder de grill goudbruin en hak ze grof.
Klop het eiwit schuimig met een snufje zout en lepel er vervolgens voorzichtig de (vanille)suiker en de amandelessence door.
Voeg de pinda's toe.
Leg bakpapier op een bakplaat en vet het in.
Maak met behulp van een theelepel kleine hoopjes van het pindamengsel op het bakpapier en bak de koekjes in 20-25 min. goudbruin.

Gata – Armeense gevulde koek.



Menugang: Koek
Keuken: Armeense
Stuks: 2
Sterren: **
Bron: Smaack

Ingrediënten

Voor het deeg:

1 tl baksoda
300 g bloem
250 g boter (kamertemperatuur)
75 ml crème fraîche
1 ei
1 zk suiker, vanille-
125 ml yoghurt

Voor de vulling:

35 g bloem
1 ei
6 el olie, zonnebloem-
100 g suiker
2 zk suiker, vanille-

Bereiding.

Kneed het deeg.

Doe de zachte boter met de bloem in een kom en kneed dit samen.
Voeg vervolgens de yoghurt, de crème fraiche, de bakingsoda, een ei en een zakje vanillesuiker toe en kneed het tot een mooi soepel deeg.
Laat het vervolgens 10 min. laten rusten.

Maak de vulling.

Meng de olie, de suiker, de bloem en de vanillesuiker goed door elkaar.
Bak dit vervolgens 2 min. in een koekenpan op een laag vuur, totdat het goudbruin is.
Verdeel de vulling in 2 porties, want we gaan 2 koeken maken.
Verwarm de oven ondertussen voor op 200°C.

Maak de koek.

Verdeel het deeg in twee bollen en druk met je vingers het deeg plat (zorg ervoor dat de zijkanten iets dikker zijn dan het midden).
Doe de helft van de vulling op het platgedrukte deeg en verdeel het gelijkmatig.
Breng de randen van het deeg in het midden naar elkaar toe en druk het dicht.
Draai de bol om en maak deze plat.
De koek moet ongeveer 1-1½ cm dik zijn.
Met een mes en vork kun je de koek versieren (let op dat je je mes of vork niet te diep erin steekt).
Klop het ei los en besmeer het deeg aan de bovenkant.
Herhaal de stappen vervolgens voor de tweede koek.
Bak de koeken 25 min. in de oven op 200°C (totdat deze goudbruin zijn).

Bereidingstijd: 45 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

Gevulde pepernoten.



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: ± 25
Sterren: **
Bron: **Smulweb.nl**

Ingrediënten

1 el amandelen, fijngehakt
100 g bloem
50 g boter
1 el hazelnoten, fijngehakt
1 el honing
1 el kruiden, koek-
50 g suiker, basterd-, bruine
3 el suiker, tafel-, fijne
1 mp 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.

Zeef de bloem, basterdsuiker, zout en koekkruiden.
Snijd de boter met twee messen klein.
Meng de boter met het bloemmengsel.
Kneed het geheel tot een soepel deeg.
Leg het deeg in plastic folie ± 30 min. in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 160°C.
Meng de noten en de honing.
Verdeel het deeg in ± 25 stukjes.
Druk de stukjes een beetje plat.
Schep wat notenvulling op het deeg.
Vouw het deeg om de vulling heen.
Bak de pepernoten op de bakplaat ± 20 min. in het midden van de oven.
Haal de bakplaat uit de oven.
Rol de pepernoten direct door de tafelsuiker.

Gevulde Sinterklaaskoekjes.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

150 g amandelen, geschaafde
250 g bloem, gezeefde
1 pk bakpoeder
250 g boter, zachte
1 el melk
140 g suiker, poeder-
1 pk suiker, vanille-

voor de vulling:
120 g boter, zeer zachte
2 el hazelnootpasta
1 fls rum-aroma
70 g suiker, poeder-
1 pk suiker, vanille-

om te bestrijken:
250 g chocolade, pure

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng de bloem en het bakpoeder.
Zeef de bloem en het bakpoeder in een mengkom.
Voeg de boter toe aan het bloemmengsel.
Voeg de poedersuiker toe aan het bloemmengsel.
Voeg de vanillesuiker toe aan het bloemmengsel.
Voeg de amandelen toe aan het bloemmengsel.
Voeg de melk toe aan het bloemmengsel.
Kneed de massa met de mixer tot een glad deeg.
Laat het deeg gedurende 30 min. rusten in de koelkast.
Rol het deeg uit tot een ca. 3 mm. dikke laag.
Steek met een vormpje ovalen uit het deeg.
Leg de ovalen op een licht ingevette bakplaat.
Plaats de bakplaat in het midden van de oven.
Bak de ovaaltjes gedurende ca. 20 min.
Neem de ovaaltjes van de bakplaat.
Laat de ovaaltjes afkoelen.

Vulling:

Doe de boter in een kom.
Voeg de poedersuiker bij de boter.
Voeg de vanillesuiker bij de boter.
Voeg de hazelnootpasta bij de boter.
Voeg de rum-aroma bij de boter.
Mix het geheel met de mixer tot er een schuimige massa ontstaat.
Smeer de vulling tussen de afgekoelde koekjes en plaats ze 30 min. in de koelkast.

Smelt de chocolade au bain-marie.
Bestrijk de koekjes met de gesmolten chocolade.

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

Gevulde speculaas I.



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

Ingrediënten

50 g amandelen, witte
300 g amandelspijs
250 g bakmeel, zelfrijzend-
150 g boter
1 eidooier
2 el melk
2 el speculaaskruiden
150 g suiker, basterd-, bruine
- zout naar smaak

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Warm de oven voor op 150°C.
Doe het zelfrijzend bakmeel met wat zout, speculaaskruiden en basterdsuiker in een kom.
Snijd de boter met twee messen klein in de kom.
Voeg de melk toe aan de kom.
Kneed de inhoud van de kom tot deeg.
Druk de helft van het deeg uit op een beboterde bakplaat (als een staaf, rechthoek of hart).
Spreid de amandelspijs over het deeg uit tot 1 cm. van de rand.
Leg de tweede deeghelft op de amandelspijs.
Druk de tweede deeghelft aan de rand goed aan.
Versier de bovenkant van het deeg met de amandelen.
Roer de eidooier los met de melk.
Bestrijk de bovenkant van het deeg met ei.
Schuif de bakplaat iets onder het midden van de oven.
Bak de koek in ½-¾ uur goudbruin en gaar.
Laat de gevulde speculaas vlakliggend afkoelen.

Gevulde speculaas II.



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

Ingrediënten

Voor de amandelspijs:

200 g amandelen, blanke
¼ citroen, rasp van
1 ei, losgeklopt
200 g suiker, kristal-, fijne

Voor het speculaas:

20 amandelen, blanke
400 g amandelspijs
5 g bakpoeder
275 g bloem
50 g boter, gesmolten en iets afgekoeld
140 g boter, zacht
1 ei, losgeklopt
20 g kruiden, speculaas-
160 g suiker, basterd-, lichtbruine
20 ml water
3 g zout

En verder:

1 bakvorm, vierkante (22 x 22 cm)

Bereiding.

Amandelspijs:

Begin min. 4 dagen van tevoren met het maken van de vulling.

Doe de amandelen, de citroenrasp en de suiker in een keukenmachine met sikkelmes en hak tot een grof mengsel.
Giet het ei er langzaam bij terwijl de machine blijft draaien.
Maal tot een kneedbare amandelspijs, waarbij nog kleine stukjes amandel te zien zijn.
Verpak de spijs in huishoudfolie en laat hem 4-7 dagen in de koelkast rusten.

Tip:

U kunt de spijs ook in de vriezer bewaren

Speculaas:

Meng de suiker met de boter, het water en het zout tot een homogeen mengsel.
Zeef de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder boven dezelfde kom en werk dit door de boter.
Maak er een mooie deegbal van.
Verpak deze in huishoudfolie en laat het deeg 24-48 uur rusten in de koelkast (zo trekken de smaken goed in).
Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit (bijv. tussen twee vellen bakpapier) tot een dikte van 3 mm.
Vet uw bakvorm in met boter, dit kan een vierkante vorm met losse bodem zijn of een springvorm (diameter 24 centimeter).
Bekleed de bodem en de randen van de vorm met het deeg; houd genoeg over om de taart mee te bedekken.
Haal de amandelspijs uit de koelkast.
Kneed er eventueel een scheut water of een half, losgeklopt ei door; het moet een beetje slap zijn.
Verdeel de amandelspijs gelijkmatig over de bodem.
Verdeel met een kwastje de gesmolten boter over de spijs.
Rol de rest van het deeg uit en bedek daar de taart mee.
Bestrijk met het losgeklopte ei en versier met de amandelen.
Bestrijk nog een keer met ei en bak de gevulde speculaas in een voorverwarmde oven op 180^{0}C in 30 min. mooi gaar.

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

Gevulde speculaas (airfryer).



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Louisa Bussink

Ingrediënten

- amandelen (decoratie)
1 pk amandelspijs
10 g bakpoeder
200 g bloem
150 g boter, room-
2 eieren
20 g kruiden, speculaas-
2 el melk
125 g suiker, riet-
1 mp 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.





Zeef de bloem, bakpoeder, rietsuiker, speculaaskruiden en een mespunt zout boven een kom. Snijd de boter in kleine blokjes en voeg samen met de melk aan het bloemmengsel toe. Meng het met de hand tot een mooi speculaasdeeg. Als je een keukenmachine hebt, kun je deze het werk laten doen.
Rol het deeg in plastic folie en laat het 30 min. rusten.
Meng de eieren met een eetlepel water.
Houd een klein gedeelte achter voor het afwerken van de speculaas.
Kneed het eimengsel door het amandelspijs.
Verdeel het speculaasdeeg in twee gelijke stukken en rol deze uit ter grootte van de bakaccessoire.
Vet het bakblik in met wat olie en leg de eerste plak speculaasdeeg erin.
Druk het spijs in de vorm en dek af met de tweede laag speculaasdeeg.
Druk het geheel goed aan, garneer met de amandelen en smeer in met het overgebleven eimengsel.
Bak de gevulde speculaas in 45 min. af op 150°C in de airfryer.

Gevulde speculaaskoekjes.



Menugang: Koek
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: *
Bron: AllerHande

Ingrediënten

100 g amandelspijs
25 g amandelstift
75 g boter, room-, ongezouten
1 ei, middelgroot
1 el Kruidenmix, koek en speculaas (bijv. Verstegen)
100 g meel, bak-, zelfrijzend
1 el melk, karne-
½ sinaasappel
65 g suiker, basterd-, bruine

- bakpapier
- deegroller
- uitsteekvormpje of glas (ca. Ø 6 cm)
- vershoudfolie

Bereiding.

Zeef het bakmeel in een kom en meng het met de basterdsuiker, de Kruidenmix en 1 mp zout.
Snijd de roomboter in kleine blokjes en voeg ze samen met de karnemelk toe aan het meelmengsel.
Kneed het mengsel met koude handen tot een egale bal.
Verpak het deeg in de vershoudfolie en laat het 30 min. in de vriezer rusten.
Verwarm ondertussen de oven voor op 175°C.
Doe de amandelspijs in een kom.
Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil boven de kom amandelspijs.
Klop het ei los en voeg 1 el ervan toe aan de spijs.
Meng het met een vork tot een egale massa (houd de rest van het ei apart).
Bestuif het werkblad met wat bakmeel.
Kneed de deegbal nogmaals.
Rol de helft van het deeg met de deegroller uit tot een lap van 2 mm dik.
Steek er met de uitsteekvorm 12 cirkels uit en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.
Leg op elke cirkel deeg 1 tl amandelspijs en druk de spijs een beetje plat, terwijl je een ½ cm van de deegrand vrij laat.
Bestrijk de deegranden rondom de spijs met de helft van het overgebleven ei.
Rol de andere helft deeg ook uit tot een plak van 2 mm dik en steek er 12 cirkels uit.
Leg ze op de deegcirkels met spijs en druk de randen tegen elkaar aan met een vork.
Bestrijk de bovenkant van het deeg met de rest van het ei en druk op elke gevulde koek wat amandelstiften in het midden van het deeg.
Bak de gevulde koeken in ca. 20 min. goudbruin in het midden van de oven.
Laat ze vervolgens 10 min. afkoelen op een rooster.

Voorb. tijd: - min.	**Koolhydraten: 15 g**
Bereidingstijd: 40 min.	**w/v suikers: 9 g**
Oventijd: 20 min.	**Natrium: 80 mg**
Wachttijd: 40 min.	**Vet: 9 g**
Calcium: - mg	**w/v onverzadigd: - g**
Energie kJ: -	**w/v verzadigd: 4 g**
Energie kcal: 155	**Vezels: 1 g**
Eiwit: 3 g	**Groente: - g**
	Zout: - g

Gezonde kruidnoten.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Hoeve Ravenstein

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
75 g boter, room-, ongezouten
150 g havermoutvlokken
6 tl kruiden, speculaas-
2 el melk, (rijst-)
60 g suiker, kokosbloesem-
¼ tl zout, zee-

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.

Vermaal de havermoutvlokken in de keukenmachine tot meel.
Smelt intussen de boter in een pannetje.
Los de kokosbloesemsuiker erin op.
Meng de vermalen havermout in een ruime kom met bakpoeder, zout en de speculaaskruiden.
Giet dan de gesmolten botermassa en de melk erbij.
Kneed met de hand tot een soepel deeg.
Maak er een dikke plak van.
Verpak dit in plasticfolie en leg minimaal 30 min. in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 170°C.
Haal de deegplak uit de koelkast.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Draai kleine balletjes van het deeg en druk ze plat op de bakplaat.
Bak de kruidnootjes ongeveer 15 min. tot de onderkant van de nootjes bruin kleurt.
Laat de kruidnootjes afkoelen op een bord, niet op de bakplaat.

Tips:

Heb je geen keukenmachine? gebruik dan speltmeel in plaats van havermoutvlokken.
Gebruik i.p.v. roomboter eens (ontgeurde) kokosolie.

Glutenvrije pepernoten.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Ralph Moorman

Ingrediënten

4 el amandelmelk
1 ael bakpoeder
150 g boter (op kamertemperatuur)
250 g broodmix, wit
1 eierdooier
10 g kruiden, speculaas-
125 g suiker, basterd-, bruine
1 snf 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Meng de droge ingrediënten (zout, bakpoeder, speculaaskruiden, basterdsuiker en broodmix).
Kneed de boter en de eierdooier hier goed doorheen.
Voeg een beetje amandelmelk toe aan het deeg tot het soepel is.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Maak van het deeg kleine balletjes, leg ze op de bakplaat en druk ze iets plat.
Bak ze in de oven in 15 min. gaar en lichtbruin.

Pas op: langer doorbakken zorgt voor de vorming van acrylamides!

Tips:

Gebruik bij voorkeur wijnsteenzuur bakpoeder.

Havermoutrepen.



Menugang: Tussen-doortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: **
Bron: 50plusser.nl, Carta-Johan, Nana

Ingrediënten

12 abrikozen, gedroogde, in stukjes
125 g appelstroop
120 g boter
225 g havermout
100 g noten, in stukjes (bijv. amandelen, walnoten, pistachenoten)

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.

Smelt de boter en de stroop in een pannetje op een laag vuur.
Meng in een kom de havermout, de noten en de gedroogde abrikozen.
Roer, als de boter en de stroop helemaal gesmolten zijn, deze goed door en haal het dan van het vuur.
Doe het havermoutmengsel over in het pannetje en meng het goed met het botermengsel.
Leg onderop een cakevorm een strook bakpapier dat over de zijranden heen valt en giet het mengsel erin (het mengsel moet een hoogte hebben van ca. 1½ cm.
Druk dit aan met de bolle kant van een lepel en strijk het glad.
Zet de cakevorm in een oven van 170-180°C.
Bak de repen gedurende 20 min., tot de havermoutplak een midden-bruine kleur heeft.
Haal cakevorm uit de oven en trek het bakpapier er voorzichtig uit, samen met de havermoutplak.
Leg de havermoutplak op een rooster en laat hem 2 uur afkoelen.
Snijd de plak in repen.
Bewaar ze in een goed afgesloten plastic bak.

Ice cream cookie sandwiches.



Menugang: Gebak, na-gerecht
Keuken: -
Stuks: 6
Sterren: **
Bron: Deen 2020-05

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
160 g bloem
120 g boter, zachte
30 g cacaopoeder
1 ei
1 l ijs, room-
- sprinkels (gebaksdecoratie)
75 g suiker
100 g suiker, basterd, bruine
1 zk suiker, vanille-
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng in een ruime kom de boter met de basterdsuiker, suiker en vanillesuiker tot een romig mengsel.
Voeg vervolgens het ei, de bloem, het bakpoeder, de cacao en een snuf zout toe en meng tot een glad en dun deeg.
Draai 12 balletjes van het deeg en leg deze met genoeg tussenruimte op de bakplaat (de koekjes lopen uit tijdens het bakken).
Bak de koekjes in de oven in circa 12 min. gaar en goudbruin.
Laat ze afkoelen op een rooster.
Schep met een (ijs)lepel bollen van het ijs en verdeel steeds tussen 2 koekjes.
Garneer de zijkanten met gebaksdecoratie en serveer direct.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 565
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 69 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 28 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 17 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Kletskoppenijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: AllerHande, Carta, Toffe toetjes

Ingrediënten

250 ml ijs, kaneel-
16 kletskoppen (koekjes)

- ijsbolletjeslepel

Bereiding.

Laat het ijs uit de diepvries in de koelkast in ongeveer 30 min. een beetje zachter worden.
Breek 4 kletskoppen in kleine stukjes.
Schep de stukjes koek door het ijs en zet het tot gebruik even terug in de vriezer.
Leg op 4 borden in het midden elk 1 kletskop.
Zet een bakje heet water neer.
Doop de ijsbolletjestang voor het maken van een bolletje steeds in het hete water.
Pak het ijs uit de vriezer.
Schep op elke kletskop een bolletje ijs.
Leg de volgende kletskop erop en druk die een beetje aan.
Schep het volgende ijsbolletje erbovenop en dek dit af met de laatste kletskop.

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2x30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 220
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 26 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kruidnootjes I.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

- boter, voor het invetten van de bakplaat
200 g boter, room-, koude
½ tl gemberpoeder
2 atl kaneel
½ tl kardemom, gemalen
1 atl kruidnagel, gemalen
500 g meel, bak-, zelfrijzend-
8 el melk
1 atl nootmuskaat, gemalen
1 mp peper, witte, gemalen
250 g suiker, basterd-, bruine
1 snf zout

Bereiding.

Het beste kruidnotendeeg maak je met de foodprocessor.
Meng in de kom alle droge ingrediënten goed.
Snijd vervolgens de boter snel in dunne stukjes.
Voeg de boter samen met de melk toe aan het meelmengsel.
Laat de foodprocessor met behulp van de pulse knop elke keer een aantal sec. 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 gekneed deeg minder brosse pepernoten oplevert.
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.
Beboter één of meerdere bakplaten en neem het deeg uit de koelkast.
Vorm er kleine, allemaal even grote balletjes van (±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.
Bak de pepernoten in een voorverwarmde (liefst conventionele) oven van ±160°C gaar, maar niet bruin.
Dat duurt zo'n 20 à 25 min.
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:

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.
In een goed afgesloten koektrommel kun je de kruidnootjes nog minstens een week bewaren.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Lepelkoekjes van pepernotendeeg.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: ca. 25
Sterren: *
Bron: Landleven

Ingrediënten

40 g boter
1 tl kruiden, speculaas-
100 g meel, bak-, zelfrijzend
1-2 el melk
50 g suiker, basterd-, donkere
½ g zout

1 koekjessteker in de vorm van een lepeltje

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.

Deze lepeltjes zijn heerlijk om te serveren met een kop dampend hete chocolademelk met een laag lobbig geklopte slagroom. Gebruik de lepeltjes om de slagroom op te lepelen of door de chocolademelk te roeren.

Roer de boter zacht met de suiker, het zout en de kruiden.
Voeg de helft van het zelfrijzend bakmeel toe en 1 lepel melk.
Meng alles goed en voeg daarna de rest van het bakmeel en eventueel nog wat melk toe.
Kneed het tot een stevig deeg.
Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het min. 1 uur rusten in de koelkast.
Rol het deeg vervolgens uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dunne lap van ongeveer 3 mm dik.
Steek er met een koekjesvorm de lepeltjes uit en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
Bak de lepeltjes zo'n 10-15 min.in een voorverwarmde oven op 175^{0}C

Tip:

Heb je geen koekjessteker in de vorm van een lepeltje? Teken dan zelf een sjabloon op stevig papier. Gebruik dit sjabloon en snijd de lepeltjes met een scherp mesje uit het deeg..



Limburgs zuurvlees met ontbijtkoek



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Limburgse
Personen: 2
Sterren: **
Bron: AllerHande 2023-05

Ingrediënten

100 ml azijn
50 g boter, room-, ongezouten
4 jeneverbessen
3 kruidnagels
4 laurierblaadjes, gedroogde
6 pl ontbijtkoek
- peper, versgemalen
600 g runderlappen
4 el stroop, appel-
2 el suiker, basterd-, donkere
2 uien, middelgrote
100 ml water
- zout



Bereiding.

Snijd het vlees in blokjes van 2 cm en bestrooi met versgemalen peper en evt. zout.
Snipper de uien.
Verhit de boter in een braadpan en bak de ui 5 min. op een laag vuur.
Voeg het vlees toe en bak het op een middelhoog vuur in 5 min. rondom bruin.
Voeg de laurierblaadjes, de jeneverbessen, de kruidnagels, de azijn en het water toe.
Breng het aan de kook en doe de deksel op de pan.
Stoof het vlees 1 uur op een laag vuur.
Snijd ondertussen de ontbijtkoek in blokjes.
Schep die samen met de appelstroop en de suiker door het vlees en stoof het nog 1½ uur.
Is de saus te dun, laat het dan even zonder deksel inkoken op een hoog vuur.
Breng het zuurvlees op smaak met versgemalen peper.

Tips:

- **Lekker met friet.**
- **Zuurvlees invriezen? Laat het eerst helemaal afkoelen. Eenmaal ingevroren is het nog 3 maanden houdbaar. Haal het zuurvlees de avond van tevoren uit de vriezer en laat ontdooien in de koelkast. Warm op laag vuur in 10-15 min. op.**

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 530
Eiwit: 32 g
Koolhydraten: 42 g
w/v suikers: 30 g
Natrium: - mg
Vet: 25 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 13 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: - g

Monstertjes van eierkoek.



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 16
Sterren: *
Bron: Blue Band

Ingrediënten

8 aardbeien
16 druiven, groene, pitloze
8 eierkoeken
60 g hazelnootpasta

Bereiding.

Snijd de eierkoeken in vieren.
Bestrijk de helft met hazelnootpasta.
Was de druiven en aardbeien.
Snijd de aardbeien in dunne plakjes en halveer de druiven.
Leg een plakje aardbei op een met hazelnootpasta bestreken stukje eierkoek, laat deze een beetje uitsteken (dit is de tong).
Leg er vervolgens een niet bestreken stukje eierkoek bovenop.
Leg als laatste 2 gehalveerde druiven op de eierkoeken, dit zijn de oogjes.
Maak de pupillen van een beetje hazelnootpasta en klaar zijn de monstertjes van eierkoek.

Tip:

Ook geschikt als traktatie.

Bereidingstijd: 5-10 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

Panellet koekjes uit Andorra.



Menugang: Koek
Keuken: Andorrese
Stuks: 20
Sterren: *
Bron: D. Brewer

Ingrediënten

75 g aardappelen, geschild
½ citroen, rasp van
- eigeel
50 g maïzena
200 g meel, amandel-
75 g pijnboompitten
275 g suiker
- 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.

Snijd de aardappels in blokjes en en kook ze in een laagje water in ca. 20 min. gaar.
Giet af en laat even uitstomen.
Stamp de aardappels fijn met een stamper en laat ze helemaal afkoelen.
Meng er het amandelmeel en een snufje zout door.
Roer er de suiker en de citroenrasp door.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Maak balletjes van ca. 25 g en vorm ze in een half maantje.
Bestrooi ze met wat maïzena en bestrijk ze met eigeel.
Verdeel er wat pijnboompitten over.
Leg de halve maantjes op een met bakpapier bekleed bakblik en bak ze in het midden van de oven in ± 12 min. gaar en lichtbruin.
Neem uit de oven en laat op het bakblik afkoelen.

Peperkoekhuisje.



Menugang: Tussen-doortje
Keuken: Nederlandse
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 decoratiebloemetjes (Cake Angels, taart-decoratie)
76 g decoratiestiften, kleur
2 el eiwit
0,8 koek, ontbijt-, ongesneden (à 475 g)
400 g spekjes
12 speculaasjes
100 g suiker, poeder-
300 g tumtum

2 cocktailprikkers

Bereiding.

Maak een glazuur door eiwit en poedersuiker te mengen tot een glad papje (dit is het 'plaksel' voor het koekhuisje).
Snijd de ontbijtkoek in twee gelijke stukken.
Maak van 1 stuk koek het puntdak door vanuit het midden 2 hoeken af te snijden (het afsnijdsel wordt niet gebruikt).
Zet het dak stevig op het andere stuk koek met behulp van de cocktailprikkers (je hebt nu een massief huisje).
Plak aan de buitenkant en aan het dak van het huis de speculaasjes vast met het glazuur.
Plaats aan elke zijde van het huis 2 speculaasjes en op het dak 4.
Teken met de decoratiestiften deuren en ramen op het huis.
Versier het huis met tumtum die je met het glazuur vastplakt op het huis.
Gebruik spekjes als dakgoten en teken met verschillende kleuren de dakpannen.
Maak een tuintje van tumtum, decoratiebloemetjes, decoratiestiften en een beetje fantasie.

Bereidingstijd: 45-50 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 463
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 95 g
w/v suikers: 70 g
Natrium: - mg
Vet: 7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Pepernoten I.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

150 g boter
10 g kruiden, speculaas-
250 g meel, bak-, zelfrijzend
4 el melk
125 g suiker, basterd-, donkerbruine

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Kneed de boter, de suiker, de speculaaskruiden, het zelfrijzend bakmeel en zout naar smaak goed door elkaar.
Voeg lepel voor lepel de melk aan het beslag toe, zodat het een lekker soepel deeg wordt.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Maak lange rollen van het deeg.
Snijd de rollen in gelijke stukjes.
Vorm hier kleine balletjes van, leg ze op de bakplaat en druk ze een beetje plat.
Bak ze in de oven in ca. 15 min. gaar en lichtbruin.
Haal ze uit de oven en laat ze helemaal afkoelen.

Tip:

Drie versiertips:
1. Bestrijk de pepernoten met chocoladeglazuur en versier ze met witte eetbare chocolade-vormpjes.
2. Bestrijk pepernoten met poedersuikerglazuur (zelf maken door poedersuiker en limonade-siroop te mengen) en versier met eetbare suikervormpjes.
3. Bestrijk de pepernoten met chocoladeglazuur en versier ze met knispers.

Bewaartip:

Je kunt de pepernoten 3 dagen van tevoren bereiden. Bewaar ze in een afgesloten trommel.

Regenboogkruidnoten.



Menugang: Tussen-doortje
Keuken: Nederlandse
Stuks: ±75
Sterren: **
Bron: Jumbo 2020

Ingrediënten

50 g boter, room-
1 ei
45 g kleurstoffen (blauw, geel, rood)
2 el kruiden, koek- en speculaas-
200 g meel, bak-, zelfrijzend + extra, om te bestuiven
100 g suiker, basterd-, witte
0,2 tl zout

Bereiding.

Klop het ei los.
Doe de boter, suiker, koek- en speculaaskruiden, het bakmeel, ei en zout in een kom en kneed tot een soepel deeg.
Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken en geef elk deeg een kleurtje met de kleurstoffen (zie bij tip).
Rol de deegbolletjes uit op een met bakmeel bestoven aanrecht tot rolletjes van 1½ cm dik.
Snijd de rolletjes in stukjes van 1½ cm en vorm er tussen je handen balletjes van.
Laat de ongebakken kruidnoten afgedekt op een bord 1 uur opstijven in de koelkast.
Verwarm de oven voor tot 170°C.
Bestrooi de bakplaat bekleed met bakpapier met een klein beetje bakmeel (dit voorkomt dat de kruidnoten plat worden).
Leg de kruidnoten op de bakplaat en druk ze een beetje plat.
Bak de kruidnoten in ca. 15 min. gaar in de oven.
Laat ze afkoelen tot ze stevig zijn.

Tip:

Blauw = 1½ tl blauwe kleurstof
Geel = 1½ tl gele kleurstof
Groen = 1 tl gele en ½ tl blauwe kleurstof
Oranje = 1 tl rode en 1 tl gele kleurstof
Paars = 1 tl rode kleurstof en ½ tl blauwe kleurstof
Rood = 1½ tl rode kleurstof

Voorb. tijd: 25 min.
Grill-/oventijd: 15 min.
Wachttijd: 85 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 21
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Rijssense speculaasharten.



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

Ingrediënten

3 tl bakpoeder
300 g bloem
150 g boter
225 g boter, room-
2 eiwitten
2½ el kruiden, speculaaas-
50 ml melk
75 g suiker
150 g suiker, basterd-, lichtbruine
250 g suiker, poeder-
3-4 dp vanille-extract (dr. Oetker)
1 snf 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rijssense speculaashartjes zijn brokken speculaas in een mooie vorm, naar traditioneel recept uit Overijssel.

Voor het hart:

Meng de roomboter met de basterdsuiker en het zout.
Kneed daarna de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder erdoor.
Maak van het deeg een bol, wikkel in plasticfolie en leg het minstens een 30 min. in de koelkast (24 uur is nog beter).
Kneed het deeg even door, bestrooi je werkvlak met bloem.
Rol het deeg uit tot ongeveer 5 mm dikte en steek er hartjes uit.
Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, bak ze 30 min. in een voorverwarmde oven op 150°C.

Voor het glazuur:

Klop 1 eiwit met de poedersuiker op, totdat de suiker opgelost is.
Voeg eventueel een paar druppeltjes extra water toe, tot het smeerbaar is, maar niet té dun (het moet nog net uitlopen, zodat het een glad laagje wordt).
Besmeer de speculaasharten met het glazuur.

Voor de botercrème:

Klop 1 eiwit, 1 el suiker en de vanille kort door elkaar.
Breng de melk, de rest van de suiker en 25 g boter aan de kook.
Voeg een beetje van dit mengsel toe aan de ei-massa en roer goed door.
Doe dit terug in de pan en breng het nogmaals, al roerende, aan de kook.
Laat even kort doorkoken, laat het hierna afkoelen.
Klop de overige boter tot een zachte, luchtige crème.
Voeg beetje bij beetje de afgekoelde melkstroop toe en blijf kloppen.
Klop daarna nog ongeveer 15 min. tot de botercrème stijf is.
Voeg, naar wens, nog wat kleurstof toe.
Doe de botercrème in een spuitzak en decoreer de hartjes met de crème.

Sint-wafel.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Landleven

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
400 g bloem
100 g boter, gesmolten en iets afgekoeld 5 eieren
1 tl kardemom, gemalen
2 tl kruiden, speculaas-
500 ml melk, volle
5 el suiker
1 snf 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.

***Een heerlijke traktatie voor de Sint. Een kruidige wafel vol smaak. Laat het heerlijk avondje maar komen*.**

Zeef de bloem met het bakpoeder, de specerijen, de suiker en het zout boven een kom.
Meng met de garde het geheel door elkaar.
Voeg een beetje melk toe, terwijl je blijft kloppen.
Voeg dan de eieren toe en meng weer goed.
Voeg de boter toe en meng het tot een mooi beslag.
Laat het beslag 30 min. rusten.
Bak mooie wafels in een wafelijzer.
Bestrooi de wafels met poedersuiker en serveren maar.

Tip:

Erg lekker met lobbig geklopte slagroom, bestrooid met wat cacaopoeder.

Spakenburgs hart.



Menugang: Koekgerecht
Keuken: Nederlandse, Utrechtse, Spakenburgse
Personen: -
Sterren: *
Bron: Landleven

Ingrediënten:

1 tl bakpoeder
175 g bloem
125 g margarine
125 g suiker
3 el water
1 snf zout

Voor het glazuur:

1 eiwit
150 g suiker, poeder-

Bereiding.

Een Spakenburgs hart is een grote plaatkoek in de vorm van een hart. Met wit glazuur wordt er een hartenwens op geschreven; de koek wordt daarom vaak cadeau gegeven bij geboortes, huwelijken en andere speciale gelegenheden.

Meng alle ingrediënten in een keukenmachine tot een deeg.
Haal het uit de machine en kneed het kort door.
Maak er een plak van en verpak deze in huishoudfolie.
Laat het deeg min. een dag rusten in de koelkast.
Haal het deeg de volgende dag uit de koelkast.
Rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ca. ½ cm.
Snijd een mooi, groot hart uit het deeg.
Verwarm de oven voor op 160°C.
Leg het hart op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak het hart in de voorverwarmde oven ca. 15 min. (het hart moet licht bruin zijn, maar nog niet helemaal gaar).
Haal de koek uit de oven en laat die afkoelen.
Om het glazuur te maken klopt u het eiwit stijf in een brandschone kom.
Voeg beetje bij beetje de poedersuiker toe tot er een mooi, dik glazuur is ontstaan.
Schep het glazuur in een spuitzak en laat het tot gebruik rusten.
Versier het hart met de witte glazuur.
Schrijf er een mooie tekst op of versier het hart met krullen of bloemen (versieren met wat gekleurde decoratieparels mag, maar is niet traditioneel).
Laat het glazuur hard worden.
Snijd de koek in grote stukken en serveer.

Tips:

- **Een echt Spakenburgs hart is halfgaar; een beetje taai is de bedoeling. Is het hart knapperig geworden? Dan heeft het net te lang in de oven gezeten.**
- **Je kan het recept eenvoudig verdubbelen, dan bak je één koek om weg te geven en eentje om lekker zelf op te eten.**

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

Speculaas I.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Hoeveelheid: -
Sterren: *
Bron: Landleven

Ingrediënten

200 g bakmeel, zelfrijzend
125 g boter, koude
2 el kruiden, speculaas-
1 el melk
100 g suiker, donkerbruine
1 mp 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.

***Speculaasfiguren werden vroeger tijdens het Sinterklaasfeest aan familie of vrienden geschonken. Met de uitgebeelde figuur kreeg de ontvanger een spiegel voorgehouden. Het gaf aan hoe de gever over je dacht*.**

Meng alle ingrediënten in een kom.
Snijd de boter met twee messen in kleine stukjes door het meel en kneed er met een koele hand snel een deeg van.
Verpak de deegbal in huishoudfolie en laat hem min. 24 uur rusten in de koelkast (de smaak van de kruiden kunnen dan goed in het deeg trekken).
Bestrooi de figuren in een speculaasplank met wat bloem en schud de overtollige bloem er weer uit.
Druk wat deeg goed in de figuren en snijd het horizontaal af.
Keer de plank in één keer om en leg de speculaasjes op een beboterde bakplaat.
Zet deze plaat in het midden van een op 175°C voorverwarmde oven en bak de speculaasjes in ± 20 min. gaar.
De baktijd is afhankelijk van het formaat van je speculaasfiguren, houd de koekjes dus goed in de gaten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.

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.

Kneed 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.

Speculaasbrokken.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 30 x 10 cm
Sterren: *
Bron: Hoeve Ravenstein

Ingrediënten

50 g amandelschaafsel
1 tl bakpoeder, wijn-steen-
75 g boter, room-, ongezouten of olie, kokos-, ontgeurde
150 g havermoutvlokken
6 tl kruiden, speculaas-
1 el maïzena
100 ml stroop, rijst-
1 tl zout, zee-

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 170°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
Vermaal de havermoutvlokken in de keuken-machine tot meel.
Doe de rijststroop samen met de boter of kokosolie in een pannetje en blijf roeren.
Zet het vuur uit, wanneer het botermengsel bijna is gesmolten.
Doe het bakpoeder, zeezout, de maïzena en speculaaskruiden bij de havermout in de keukenmachine en meng alles goed door elkaar.
Giet de gesmolten boter/kokosolie en rijststroop bij het havermoutmengsel en laat de machine draaien tot je een egale massa hebt.
Verdeel het beslag over de bakplaat.
Strijk het beslag uit tot rechthoeken van ongeveer 1 cm dik.
Bestrooi met de amandelen en druk ze lichtjes aan.
Zet de bakplaat in de oven en bak 20-25 min. tot de randjes van de brokken en de amandelen bovenop lichtbruin zijn.
Laat de speculaas afkoelen op de bakplaat.

Tip:

Heb je geen keukenmachine? Gebruik dan speltmeel in plaats van havermoutvlokken.

Suikervrij, lactosevrij, glutenvrij

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.

Speculaaspoppen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 5 grote of 10 kleine
Sterren: *
Bron: Landleven

Ingrediënten

50 g amandelen, geschaafde
100 g bloem
110 g boter (kamer-temp.)
- citroenrasp, een beetje
1 el ei, losgeklopt
2 tl kruiden, speculaas-
100 g meel, bak-, zelfrijzend
90 g suiker, basterd-, bruine
1-2 snf zout

1 rol bakpapier
1 deegroller
- speculaasplankjes of koekjesvormen

Bereiding.

Roer de boter met de suiker, het zout en de kruiden tot een zachte massa.
Roer er de citroenrasp, de gezeefde bloem en het losgeklopte ei doorheen tot er een homogeen geheel ontstaat.
Kneed als laatste het gezeefde zelfrijzende bakmeel goed door het deeg.
Voeg eventueel een scheutje water toe als het deeg te droog is.
Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het min. 24 uur rusten in de koelkast (daar wordt de smaak voller van).
Kneed het deeg nog even goed door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad.
Bestuif de houten speculaasplankjes ook met een beetje bloem.
Duw het deeg met je vingers in de vormpjes en rol er daarna nog even overheen met de deegroller.
Snijd met een mes horizontaal het overtollige deeg af.
Haal de speculaaspoppen uit de vorm en versier ze met wat geschaafde amandelen.
Leg de poppen op een bakplaat die is bekleed met bakpapier en bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 170^{0}C.
De kleine speculaasjes bak je in ongeveer 20 min. gaar, de grotere in 25 min.

Tips:

Grotere poppen komen vaak makkelijker uit de vorm dan kleine. Maar pas op: als ze warm zijn, breken ze snel.
Speculaaskruiden zijn kant-en-klaar te verkrijgen in de meeste supermarkten. Je kunt ook zelf een mengsel maken (zie speculaaskruiden).

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

Stroopwafelspookjes (airfryer).



Menugang: Hapje, koek, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: *
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

2 eieren
- hagelslag, chocolade, dikke
8 stroopwafeltjes, kleine of kleine ronde koekjes
- suiker

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.

Splits het eigeel van het eiwit en klop het eiwit op.
Spuit het eiwit met een glad spuitje op de ronde koekjes een spookje.
Bak deze in de airfryer tot schuimpjes (120°C-15 min.).
Druk er de hagelslag in om een gezichtje te vormen.
De spookjes zijn het lekkerste als ze nog een beetje zacht van binnen zijn (net een marshmallow).

Taai-taai I.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

2 blk anijssuiker
1 el bloem
2 eieren
230 g honing
350 g meel, bak-, zelfrijzend
1 el speculaaskruiden
2 el stroop
- 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Stamp de anijssuiker fijn in een kom.
Voeg de honing, stroop en 1 ei toe en roer het goed door elkaar.
Zeef in een andere kom het zelfrijzend bakmeel en roer de speculaaskruiden en zout erdoor.
Roer het bakmeel met een spatel door de honing tot een stevig deeg.
Laat het deeg afgedekt 1 uur in de ijskast opstijven.
Verwarm de oven voor op 200ºC.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een rechthoekige lap van 1 cm dikte.
Leg het deeg op het bakpapier en bestrijk de bovenzijde met 1 losgeklopt ei.
Bak de taai-taai in 20 min. bruin en gaar in het midden van de oven.
Laat de taai-taai op de bakplaat afkoelen en snijd de koek in stukken.

Taai-taai II.



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

Ingrediënten

Beginnen met:

430 g bloem
130 g honing
170 g suiker, basterd-, bruine
80 ml water
4 g zout

Vervolgens:

15 g anijszaad, gemalen
10 g bakpoeder
1 ei, losgeklopt
20 g suiker, basterd-, bruine
20 ml water

Bereiding.

Veel mensen bakken eens per jaar pepernoten. Soms ook wel speculaasjes of zelfs een amandelletter. Maar taaitaai maken is niet iets wat de thuisbakker vaak doet. Toch is het leuk en de moeite waard: de koekjes smaken heerlijk vers en de randjes zijn lekker knapperig.

Meng de basterdsuiker, de honing en het water in een pan en breng het mengsel aan de kook.
Haal de pan van het vuur en roer er de bloem en het zout door.
Omwikkel dit plakkerige deeg met huishoudfolie en laat het 24 uur op kamer-temperatuur staan.

Ga de volgende dag verder.

Haal de huishoudfolie van het deeg en leg het deeg in een keukenmachine met deeghaken of een vlindergarde.
Meng er nu alle overige ingrediënten, behalve het ei, door.
Het deeg is zeer taai (het heet niet voor niets taaitaai!), dat hoort zo.
Strooi wat bloem over de houten taaitaaivormpjes.
Haal steeds balletjes deeg uit de kom, vorm ze alvast wat met je handen en duw ze in de vormpjes.
Haal ze er voorzichtig weer uit en leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bestrijk de taaitaaien met het losgeklopte ei en bak ze in een voorverwarmde oven op 2100C in 12-14 min. gaar.

Tip:

Voor een nog authentieker recept kunt u in plaats van alleen bloem ook half bloem, half roggebloem gebruiken.
Taaitaaiplankjes zijn iets dieper dan speculaas-plankjes en daardoor bij uitstek geschikt voor taaitaai (zie www.koekstempel.nl).

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 verzadigd: - g** **w/v onverzadigd: - g** **Vezels: - g** **Groente: - g** **Zout: - g**

Vlaardingse ijzerkoekjes I.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: 30
Sterren: *
Bron: Landleven

Ingrediënten

500 g bloem, Zeeuwse
250 g boter, room-, op kamertemperatuur
15 g kaneel
50 g suiker, basterd-, bruine
225 g suiker, basterd-, witte
50 g water
7 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.

Meng eerst de boter met de suiker.
Meng er daarna het water door.
Voeg de overige ingrediënten toe (zout, kaneel en bloem) en kneed het geheel tot een soepel deeg.
Maak het deeg het liefst een dag voor je gaat bakken (bewaar het, verpakt in huishoudfolie, in de koelkast).
Rol het deeg de volgende dag uit tot een lap van ongeveer 7 mm dikte.
Je kunt latjes gebruiken om dit makkelijker te maken.
Steek de koekjes uit en leg ze weer terug in de koelkast om op te stijven.
Verwarm het bakijzer op de warmtebron goed voor (het ijzer moet flink heet zijn).
Bak de koekjes aan beide kanten tot ze mooi bruin zijn, ongeveer 1 min. per kant (de koekjes moeten van binnen net niet gaar zijn).
Gebruik een plamuur- of paletmes om ze voorzichtig om te draaien, ze breken namelijk snel.

Vlaardingse ijzerkoekjes II.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: 30
Sterren: *
Bron: Mariette, Zoet-Recepten.nl

Ingrediënten

500 g bloem
250 g boter, room-
1 ei
4 tl kaneel
2 el stroop
200 g suiker, basterd-, lichtbruine
1 zk suiker, vanille-

Bereidingstijd:
10 min. + baktijd
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.

Kneed alle ingrediënten samen met een flinke snuf zout in een kom.
Dek de kom af met vershoudfolie en laat min. 1 uur rusten in de koelkast.
Maak een (ovaalvormige) rol van het deeg en snijd er de koekjes van, dikker dan een gewoon koekje.
Bak op een ijzeren plaat, die idealiter niet glad is maar een ruitjesvorm heeft.
Blijf erbij zodat het niet te hard gaat.
De koekjes moeten een bruine kleur krijgen, maar blijven ongaar van binnen.
Ze kunnen eventueel ook in de koekenpan gebakken worden.

Vrolijke chocoladekruidnoten.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 56
Sterren: *
Bron: Jumbo 2020

Ingrediënten

1 pk bakmix kruidnoten (Koopmans)
100 g glazuur, choco (Dr. Oetker)
152 g regenboogfantasie (Dr. Oetker)

- bakpapier

Bereiding.

Maak de kruidnoten volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Laat ze 30 min. afkoelen.
Leg het zakje glazuur 10 min. in een pannetje heet water.
Neem uit het water en kneed het zakje goed door.
Schenk het vloeibare glazuur in een kommetje.
Doop de kruidnoten 1 voor 1 met behulp van 2 vorken in de chocolade en leg ze op een stuk bakpapier.
Bestrooi ze met de regenboogfantasie voordat het glazuur hard wordt.
Laat ze helemaal afkoelen.

Tip:

Geen geduld om zelf kruidnoten te bakken? Je kunt ook kant-en-klare kruidnoten gebruiken!

Voorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 10 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 26
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Witte chocolade-notenkoekjes.



Menugang: Koek
Keuken: -
Stuks: 40
Sterren: *
Bron: Ellouisa Cooking

Ingrediënten

250 g amandelen, gepeld en gebakken
½ pk biscuitjes, kokos- (Nizza van Verkade)
1 el cacao
50 g chocolade, pure
400 g chocolade, witte
½ el kaneel
1 blj melk, gecondenseerde
1 el olie
1 tl olie
250 g pinda's, ongezouten
40 walnootjes, halve

Bereiding.

Hak de pinda's en de amandelen fijn (mogen grove stukjes in blijven zitten, dat is het lekkerst).
Voeg de cacao, de kaneel, de fijngehakte biscuitjes en de gecondenseerde melk toe.
Meng dit goed tot een plakkerig geheel.
Druk dit goed uit in een ovenbakplaat.
Rol het dan nog mooi glad met behulp van een klein rollertje (wel plastic folie erop leggen, anders plakt alles vast.)
Het is belangrijk dat het goed aangedrukt wordt, omdat de vulling er anders niet zo mooi uit ziet.
Smelt de ½ van de witte chocolade met 1 el olie en smeer dit op de vulling.
Laat dit in de koelkast hard worden.
Draai de koek dan om en leg hem terug op/in de bakplaat (op bakpapier).
Bestrijk de andere kant (die nu boven ligt) met de gesmolten witte chocolade.
Leg er de walnoten op (je moet er vierkantjes omheen kunnen snijden).
Laat dit hard worden in de koelkast.
Smelt dan de pure chocolade met 1 tl olie en doe de chocolade in een boterhamzakje.
Knip er een piepklein puntje af en spuit mooie lijntjes over de koek.
Laat de chocolade hard worden en snijd de koek dan met een aardappelschilmesje in vierkantjes.

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

Zandkoekjes met 'bloedspetters'.



Menugang: Koek
Keuken: -
Stuks: 24
Sterren: *
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 g bloem, tarwe-
- bloem, om te bestrooien
185 boter, room-, ongezouten
½ citroen, schoon-geboend
1 ei, middelgroot
1 el sap, bieten-
125 g suiker, basterd-, witte
50 g suiker, poeder-
¼ tl zout

- bakkwastje
- bakpapier
- deegroller
- ronde uitsteekvorm (Ø 6 cm)
- vershoudfolie

Bereiding.

Boen de citroen schoon en rasp de gele schil.
Meng de bloem met het zout en de basterdsuiker.
Voeg de boter en het citroenrasp toe en kneed het tot een samenhangend deeg.
Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het minimaal 1 uur in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Kneed het deeg kort door, zodat het makkelijker uit te rollen is.
Bestuif het werkblad licht met wat bloem en rol het deeg uit tot een plak van een ½ cm dik.
Steek er met de koekjessteker zoveel mogelijk rondjes uit.
Rol het overgebleven deeg steeds opnieuw uit en steek ook daar rondjes uit.
Leg de koekjes niet te dicht bij elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.
Klop het ei los en bestrijk de koekjes ermee met behulp van de bakkwast.
Bak de koekjes 12-15 min., tot ze lichtbruin kleuren met iets donkerdere randjes.
Til het bakpapier met de koekjes van de bakplaat en laat de koekjes minstens 30 min. afkoelen.
Roer een glazuur van de poedersuiker en het bietensap.
Sprenkel het glazuur op de koekjes, zodat het 'bloedspetters' lijken.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 15 min.
Wachttijd: 90 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 125
Eiwit: - g
Koolhydraten: 15 g
w/v suikers: 7 g
Natrium: - mg
Vet: 7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Gebruikte afkortingen (v2.7).



v2.7

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
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ 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
kblj	Klein blikje
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje



v2.7

Afkorting	Betekenis
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
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
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl