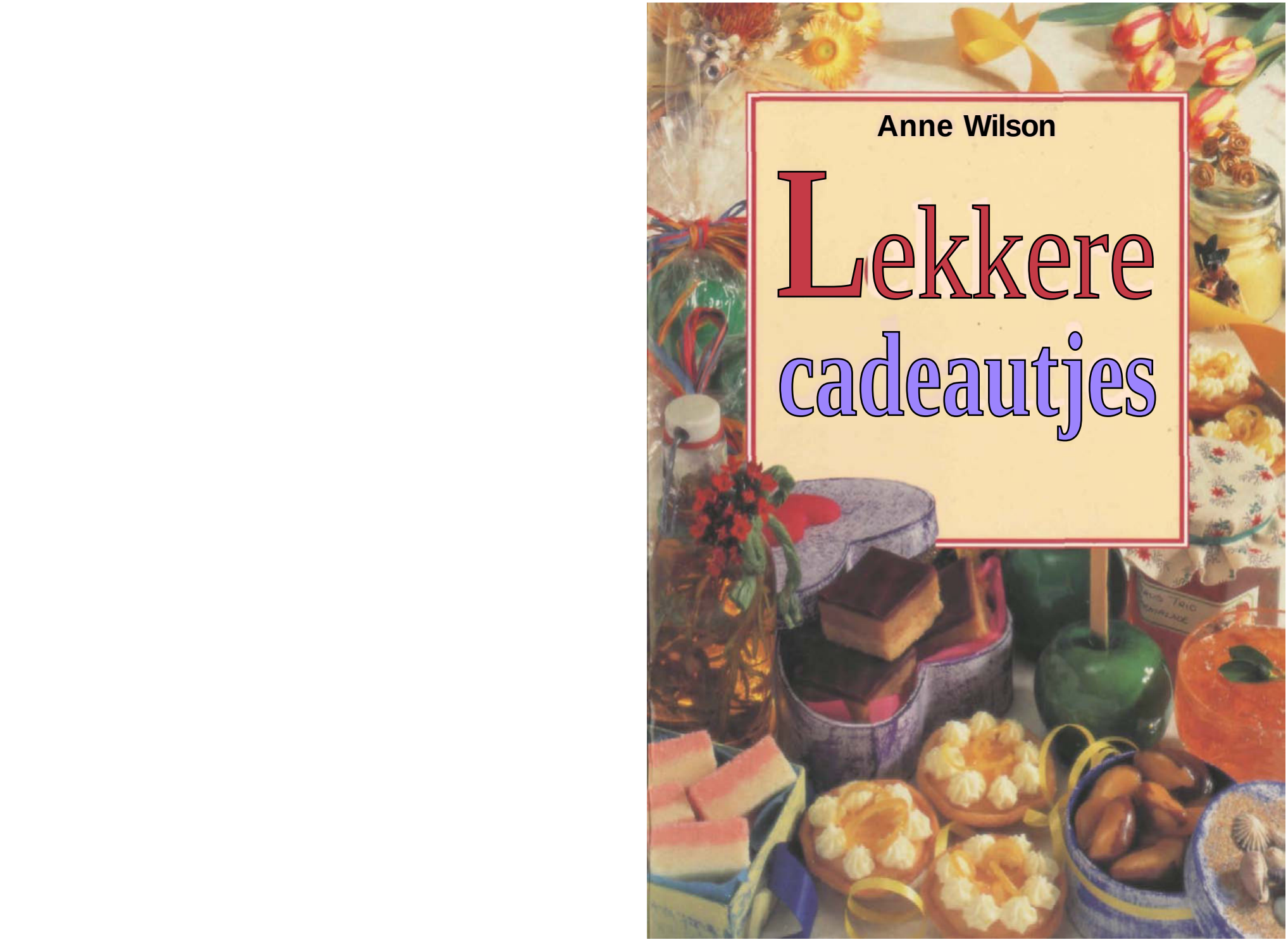


The background of the entire page is a vibrant collage of various gifts and treats. At the top, there are yellow daisies and tulips. Below them, a jar of yellow jam or preserves is visible. In the center, a purple heart-shaped box contains several square cakes. To the right, a green apple is shown. In the bottom right corner, there are small round tarts with white cream and orange slices, and a blue bowl filled with dark, round candies. The overall theme is one of delicious and thoughtful gifts.

Anne Wilson

Lekkere cadeautjes

Aanwijzingen

Voor beginners



Voor koks met enige ervaring



Voor ervaren koks

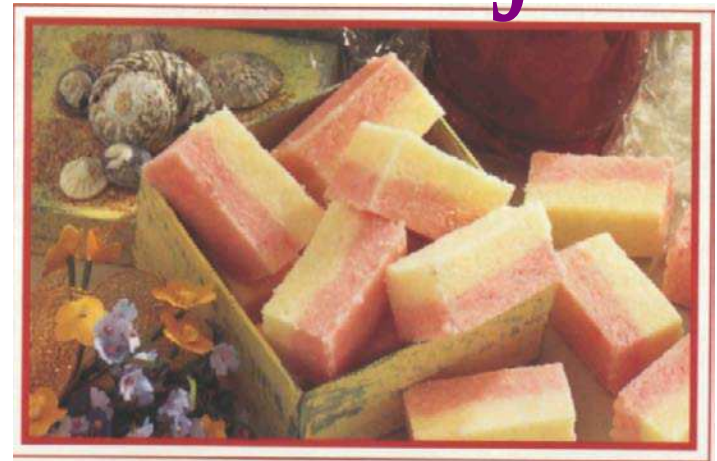


In dit boekje worden de gebruikelijke maateenheden als grammen en liters gehanteerd. Slechts heel af en toe wordt de maateenheid kop -met een inhoud van 250 ml- gebruikt. De in de recepten gebruikte eieren wegen gemiddeld 60 g. De inhoud van de blikken kan per fabrikant verschillen, dus gebruik blikken met een inhoud die het gewicht dat in het recept genoemd wordt het dichtst naderen.

Maateenheden en afkortingen

kop = 250 ml
el = eetlepel of 20 ml
tl = afgespreken theelepel of 5 ml
g = gram
kg = kilogram
ml = milliliter
dl = deciliter
l = liter

Lekkere cadeautjes



ANWILLAR

Cadeauverpakkingen

Een mooie verpakking geeft een cadeau
een extra persoonlijk tintje.

De aantrekkelijkste verpakking is vaak de eenvoudigste: kleurig pakpapier met opvallende lintjes of nier een zee- of bosmotief. Voordelige spulletjes en materialen -potjes en flessen, gewoon papier en karton, bloemen, schelpen, stof, papieren slingers en kleedjes, raffia en leuke doosjes- kunnen een prachtig resultaat geven.

Pakpapier in allerlei kleuren is gemakkelijk om veel producten in te verpakken. Gebruik pakpapier met diverse patronen, doorzichtig of gekleurd cellofaan, vouwblaadjes of handgeschept papier. U kunt zelfs kranten creatief gebruiken. Glanzend bedrukt papier is ook een (vrij dure) mogelijkheid. In papier kunt u zoete versnaperingen inpakken, verpakt als bonbon, met een strikje van een gekleurd lintje of van raffia.

Geef een persoonlijk tintje aan het pakpapier: bedek stevig papier met aard-appelstempels; bespat het met **metaalgrijze** en gekleurde verf

voor een spikkeleffect; of decoreer het met stickertjes.

Maak eens een deksel van papier voor potjes; span papier over de bovenkant en bevestig het met een kwastje. Zo maakt u het kwastje: 8 of 10 lintjes van gelijke lengte snijden, samenbinden in het midden en omslaan; de reepjes opnieuw vastbinden, iets onder de bovenste knoop. Zorg ervoor dat alle reepjes even lang zijn en bind ze met een lus aan de pot.

Kleedjes van papier zijn heel geschikt als afdekking voor potjes. U kunt er ook dozen of borden mee bekleden, of ze als sjabloon gebruiken.

Leg het papieren kleedje op het oppervlak dat u wilt sjabloneren (papier of stof). Breng de verf met een sjabloneerkwast aan. Laten opdrogen voordat u de sjabloon verwijdert.

Crêpepapier is een oude favoriet - de heldere kleuren en de textuur zorgen voor een feestelijke sfeer. U kunt er kleine tasjes van maken. Uit het crêpepapier-vierkante of rechthoekige vormen van

hetzelfde formaat knippen, doormidden vouwen (bij rechthoeken in de lengte) en langs elke kant op gelijke afstand perforeren. Dunne reepjes crêpepapier snijden en door de gaatjes rijgen; aan beide kanten een knoop leggen. Dingen die u wilt inpakken hierin doen en bovenop vastbinden met lint.

Flessen zijn verkrijgbaar in diverse vormen en kleuren. Een fles kruiden-azijn decoreert u met een raffialint om de hals of kroonkurk.

Oude dozen kunt u opnieuw gebruiken: beschilder ze, bekleed ze met papier of fleur ze op met lintjes. Van de onderkant van een lage doos bij de hoeken gaatjes maken en hierdoor lintjes rijgen. Zo hebt u een mooie doos om koekjes en cakejes in op te dienen.

Koop voorbedrukte cadeaudozen van papier-maché of glanspapier maak ze persoonlijk door ze met kleurige, aparte stoffen en met band of lint te decoreren.

Terracotta potten, kommen en manden zijn heel geschikt om, voedsel in te bewaren. Een vruch-

tencake, koekjes of zoete versnaperingen zien er heerlijk uit in een grote pot verpakt in doorzichtig cellofaan en afgewerkt met lint of gekleurd draad. Een voordelige theedoek is een uitstekende verpakking voor zelfgemaakte muffins.

Zo maakt u een zeemotief: dozen en potten verpakken in zelfgemaakt papier of in katoen en hierom een rouw binden of knopen. Schelpen en andere strandvondsten met lijm en plakband vastplakken, of onder het touw vastmaken.

Voor de finishing touch gaat raffia, touw, en lint van papier goed samen met cadeaupapier, katoen en mousseline. Maak een lus van gedraaide linten van verschillende afmetingen, patronen en kleuren. Gekonfijte vruchtplakjes, citrusschillen en verse druiven of besjes staan prachtig op de bovenkant van potjes; u kunt ook verse of gedroogde bloemen gebruiken. Zorg voor kleine cadeaukaartjes van karton of dik papier.

Gebruik schelpen, bloemen, blaadjes, stof, karton, flesjes, potten en een beetje creativiteit.



Taarten, gebakjes & koekjes

Traditionele toppers of toch net even anders - zelfgemaakte lekkernijen zoals deze verleiden beslist iedereen. Verpak de heerlijkheden in mooie dozen of in kleurig cadeaupapier.



Zwarte-bessenmuffins

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

15-20 minuten

Voor 14 stuks



2 koppen bloem
2 1/2 tl bakpoeder
1/4 tl zuiveringszout
snufje zout
2/3 kop witte
basterdsuiker
1-2 tl fijngeraspte
citroenschil
1 kop verse zwarte bessen
1 ei
1 kop melk
90 g boter, gesmolten

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. 14 cakevormpjes met olie of gesmolten boter bestrijken. Gezeefde bloem, bakpoeder, zuiveringszout en zout in een grote kom doen. Suiker en citroenschil toevoegen en goed mengen. Zwarte

bessen erdoor roeren.

2. Ei, melk en afgekoelde, gesmolten boter met een garde kloppen en over het meelmengsel gieten. Met een grote, metalen lepel tot een gladde massa mengen.

3. Deeg in de cakevormpjes scheppen en tot 2/3 vullen. Muffins 15-20 minuten bakken tot ze lichtbruin zijn gerezen. Als u een vleespen in een van de muffins steekt en die er schoon weer uit komt, zijn ze klaar. 3-5 minuten in de vormpjes laten, dan op een rooster laten afkoelen.

TIP

Voeg ingevroren kersen op het laatst, nog bevroren, toe. U kunt ook verse of ingevroren frambozen gebruiken. Afgekoelde muffins kunt u met een dun citroenglazuur afmaken.



Zwarte-bessenmuffins (boven) en Superchocoladecake



Superchocoladetaart

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Baktijd:

50 minuten

Voor 1 taart van 20 cm doorsnee



1 1/2 kop zelfrijzend bakmeel
1/2 kop cacaopoeder
1 kop witte basterdsuiker
200 g volle yoghurt
2 eieren
200 g boter, gesmolten
50 g pure chocolade, geraspt

Glazuur

50 g pure chocolade, fijngebakt
50 g boter
1/2 kop poedersuiker
1-2 el yoghurt of zure room

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. Een taartvorm van 20 cm met olie of gesmolten boter bestrijken; bodem en zijanten met papier bekleden en papier invetten.
2. Meel, cacaopoeder en suiker in een kom doen. Yoghurt, eieren en boter toevoegen en snel tot een

soepel deeg kloppen. Geraspte chocolade toevoegen en ingrediënten goed mengen.

3. Mengsel in ingevet bakblik gieten en bovenkant vlak maken. Taart 50 minuten bakken of tot een vleespen die u midden in de taart steekt schoon te voorschijn komt.

4. Taart 10 minuten in bakblik laten staan, dan op een rooster laten afkoelen.

5. Voor het glazuur: chocolade in een kleine hittebestendige kom boven een pan zacht kokend water roeren tot de chocolade is gesmolten; van het vuur halen. Boter en poedersuiker in een kleine kom tot een luchtige massa kloppen. Chocolade en yoghurt of zure room toevoegen en goed kloppen. Met een opstrijkmes glazuur gelijkmatig over de taart verdelen. Naar keuze de bovenkant met verse aardbeien versieren.

TIP

Bij het smelten van chocolade mag geen vocht bij de chocolade komen. Gebeurt dit wel, dan kan de chocolade een harde, onbewerkbare massa worden.

Smakelijke mueslirepen

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Baktijd:

45 minuten

Voor 24 repen



125 g ongezoeten boter
1/2 kop witte basterdsuiker
1/2 kop bruine basterdsuiker
2 el honing
3 1/2 kop muesli
3/4 kop geraspt kokos
1 tl kaneelpoeder
1/2 kop geglaceerde kersen, fijngebakt
1/2 kop sultanarozijnen
1/2 kop krenten

1. Oven voorverwarmen op 160 °C. Een rechthoekig bakblik van 30 x 20 cm met olie of gesmolten boter bestrijken. Bodem en zijanten met papier bekleden en papier invetten.
2. Boter, witte en bruine basterdsuiker en honing in een kleine pan mengen. Boven laag vuur roeren tot de suiker is opgelost en de boter is gesmolten; pan van het vuur halen.
3. Muesli, kokos, kaneelpoeder, kersen, sultanarozijnen en krenten in een grote kom goed door elkaar roeren. Middenin een kuilje maken en botermengsel hierover gieten. Goed mengen.



Smakelijke mueslirepen

4. Mengsel stevig aandrukken in het bakblik. Mer een scherp mes de bovenkant in 24 gelijke repen verdelen. Het deeg 35 minuten bakken; ovenstand naar 120 °C terugbrengen en nog eens

10 minuten bakken. Deeg 15 minuten in het bakblik laten en vervolgens op een snijplank laten afkoelen. Het volledig afgekoelde deeg in repen snijden. Mueslirepen maximaal een week bewaren in een

afgesloten trommel in de koelkast.

LET OP: naar keuze kunt u, ter garnering, van gesmolten chocolade een motiefje spuiten.

Zandgebak

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

25 minuten + 30 minuten laten opstijven

Voor 2 zandgebaktaarten



250 g boter, fijngesneden

1/2 tl vanille-essence

3/4 kop poedersuiker

2 koppen bloem

1/2 kop rijstmeel

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. 2 bakplaten met bakpapier bekleden.

2. Boter en vanille-essence in een kleine kom tot een luchtige massa kloppen. Mengsel in een grote kom doen en gezeefde poedersuiker erdoor kloppen.

3. Met een metalen lepel gezeefde bloem en rijstmeel -1 lepel per keer- erdoor scheppen en goed mengen. Deeg 30 minuten in de koelkast laten opstijven. In twee helften verdelen en licht platdrukken. Deeghelften tussen 2 vellen bakpapier uitrollen tot cirkels met een dikte van 5-6 mm en voorzichtig op de plaat leggen.

4. De randen met uw vingers of een vork plooiën en het deeg op verschillende plaatsen inprikken. Elke cirkel inkerven zodat 8 punten ontstaan. Deeg in

LEKKERE CADEAUTJES

20-25 minuten knapperig hakken. Punten uitsnijden, op een rooster leggen en laten afkoelen.



Gember-suikerstrooptulband

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Baktijd:

50-60 minuten

Voor 1 tulband



oudbakken broodkruimels of fijngemalen cornflakes

125 g boter, zacht

1/2 kop bruine basterdsuiker

1/3 kop donkere suikerstroop

3 eieren

2 koppen bloem

1 tl zuiveringszout

2 tl gemalen kruidnagels

1 tl kaneelpoeder

1 tl gemberpoeder

2/3 kop zure room

100 g gember uit een

potje, gebakt en

inclusief sap, of 1/2 kop

gembergelei

Citroenglazuur

2/3 kop poedersuiker

1-2 el citroensap

50 g boter, zacht

1. Oven voorverwarmen op 160 °C. Een diepe tulhiindvorm van 22 cm met olie of gesmolten boter bestrijken; de binnenkant met broodkruimels bedekken.

2. Boter en suiker tot een luchtige massa kloppen. Suikerstroop erdoor kloppen.

3. Eieren een voor een toevoegen, steeds goed kloppen. Met een grote metalen lepel gezeefde bloem, zuiveringszout en kruiden plus zure room erdoor scheppen. Gember erdoor scheppen.

4. Mengsel in ingevette vorm scheppen en 50-60 minuten bakken of tot een in het midden gestoken vleespen er schoon weer uit komt. 10 minuten in de vorm laten en dan op een rooster laten afkoelen.

Voor het citroenglazuur.

poedersuiker, citroensap en boter in een kleine hittebestendige kom mengen. Mengsel boven een pan kokend water glad roeren en van het vuur halen. Warme tulband bestrijken met glazuur en naar keuze gameren met gekonfijte sinaasappelschil en verse aardbeien.



Gember-suikerstrooptulband (boven) en Zandgebak

Panforte

Voorbereidingstijd:

30 minuten

Baktijd:

30 minuten

Voor 2 vierkante of ronde taarten van 22 cm



250 g amandelen

250 g hazelnoten

750 g gedroogde vruchten: rozijnen, pruimen en dadels zonder pit, zachte, gekonfijte vijgen, diverse citrusschillen

2 koppen (250 g) bloem

1 el koekkruiden

1 el kaneelpoeder

1 1/4 kop (300 g) witte basterdsuiker

1 kop honing
poedersuiker, ter
garnering

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. 2 ondiepe ronde of vierkante taartvormen met gesmolten boter of olie bestrijken; bodem en zijanten met papier bekleden.

2. Amandelen en hazelnoten op een bakplaat in de oven 8-10 minuten roosteren tot de hazelnootvelletjes loslaten. Plaat uit de oven halen. Oventemperatuur terugbrengen tot 160 °C. Hazelnoten in een kleed wikkelen en door krachtig wrijven de velletjes verwijderen. De noten in een grote mengkom doen.

3. Gedroogde vruchten hakken en bij de noten in

de kom doen. Bloem, koekkruiden en kaneelpoeder over het fruit in de kom zeven.

4. Suiker en honing in een kleine pan boven laag vuur roeren tot suiker is opgelost. Aan de kook brengen, vuur lager zetten en 10-15 minuten laten snijden tot de stroop een temperatuur van 116-120 °C bereikt volgens een suikermeter (bolle kant van de thermometer in de stroop steken als deze net kookt), of tot een tl stroop een balletje vormt als u die in een kom ijskoud water laat vallen. Stroop bij de vruchten en de bloem doen. Met een metalen lepel goed door elkaar roeren.

5. Mengsel gelijk verdelen over de ingevette taartvormen. Met natte handen vlak maken tot een plak van ca. 2 cm dik. Deeg 30 minuten bakken en in de taartvorm op een rooster laten afkoelen.

6. Afgekoelde panforte uit de taartvorm halen; van bakpapier ontdoen. Eerst in plasticfolie wikkelen en dan in folie. In de koelkast of op een koele, droge plaats bewaren (de samenstelling en smaak worden na enige tijd beter). In puntjes of plakjes gegarneerd met poedersuiker opdienen.

Chocoladebrownies

Voorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

35-40 minuten

Voor 16 stuks



160 g pure chocolade,
fijnggehakt

125 g boter

2 eieren, geklopt

3/4 kop witte

basterdsuiker

1 tl vanille-essence

1 kop bloem

3/4 kop gehakte wal- of
pecannoten

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. Vierkant bakblik van 20 x 20 cm met olie of gesmolten boter bestrijken; bodem met bakpapier bekleden. Chocolade en boter in een kom boven een pan kokend water zetten. Roeren tot de boter is gesmolten; van het vuur halen en laten afkoelen.

2. Eieren, suiker en vanille-essence erdoor roeren. Gezeefde bloem en noten toevoegen en mengen.

3. Mengsel in bakblik gieten en 20-25 minuten bakken of tot een vleespen er schoon uit komt. In het blik laten afkoelen; in vierkantjes snijden. Bestrooien met wat gemengde cacao en poedersuiker en met pecannoten garneren.



Chocoladebrownies (boven) en Panforte

Citroen-vanille-gebakjes

Voorbereidingstijd:

40 minuten + laten opstijven

Baktijd:

15 minuten

Voor 18 stuks



- 1 kop bloem
- 60 g koude boter, fijngesneden
- 2 eierdooiers
- 1/4 kop witte basterdsuiker
- 1-2 tl geraspte citroenschil
- 1 el citroensap

Vulling

- 1/2 kop witte basterdsuiker
- 2/3 kop versgeperst, gezeefd citroensap
- 2 el room of 60 g boter extra
- 3 eieren
- 2 eierdooiers, extra

1. Bloem en boter in de keukenmachine tot een fijnkruimelige massa verwerken. Eierdooiers, suiker, citroenschil en -sap toevoegen en tot een samenhangende massa kloppen. Mengsel op een met bloem bestoven oppervlak voorzichtig tot een bal kneden. Bal in plasticfoel wikkelen en 45-60 minuten in de koelkast bewaren.

2. Deeg tussen 2 vellen bakpapier of op een licht

met bloem bestoven oppervlak dun uitrollen. Plakjes uitsteken met een rond uitsteekvormpje van 6-7 cm doorsnee, met een beetje olie of gesmolten boter bestrijken en voorzichtig in ondiepe cakevormpjes duwen. Met een vork de plakjes overal inprikken; voor het bakken minimaal 30 minuten in de diepvries laten opstijven.

3. Oven voorverwarmen op 180 °C. Velletjes bakpapier uitknippen die groot genoeg zijn om de cakevormpjes te bedekken. Een laag gedroogde bonen of droge rijst gelijk verdelen over het papier. Gebakjes in 10 minuten goudbruin bakken. Papier en blinde vulling verwijderen.

4. Voor de vulling: suiker plus citroensap met een garde kloppen. Room of boter, eieren en eierdooiers erdoor kloppen en goed mengen. Mengsel in een middelgrote pan doen en boven matig vuur 4 minuten kloppen tot het mengsel gebonden is. Verdelen over de cakevormpjes, zo dat kleine deegrandjes te zien blijven. Gebakjes nog eens 8-10 minuten bakken. Laten afkoelen en dan op een rooster leggen. Naar keuze met slagroom en citrusschil versieren.

Vijgen-notenrondo's

Voorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

40 minuten

Voor 1 grote of 2 kleine rullen



- 1 kop zachte, gedroogde vijgen of dadels zonder pit, fijngesneden
- 3/4 kop bruine basterdsuiker
- 1 tl zuiveringszout
- 60 g boter, 'm stukjes
- 1-2 tl geraspte sinaasappelschil
- 1 kop kokend water
- 2 koppen (250 g) zelfrijzend bakmeel
- 1/4 tlgemalen nootmuskaat
- 1/4 tl kaneelpoeder
- 1/4 tlpiment
- 1/4 tlgemberpoeder
- 1 ei
- 1 tl vanille-essence
- 1 kop (125 g) pecannoten, geroosterd en fijngehakt

1. Vijgen of dadels, suiker, zuiveringszout, boter en sinaasappelschil in een grote kom doen. Kokend water erover gieten en roeren tot de boter en suiker zijn opgelost. Af laten koelen.

2. Oven voorverwarmen op 180 °C. Bodem en zijanten van een rond bakblik met een inhoud van 625 g, of van 2 ronde bakblikken van 17 x 8 cm



Citroen-vanillegebakjes (boven) en Vijgen-notenrondo's

met gesmolten boter bestrijken. Bakpapier 5 cm boven de rand laten uitsteken.

3. Meel en kruiden samen zeven. Ei plus vanille-essence met een garde kloppen. Met een grote metalen lepel meel plus pecannoten afgewisseld met ei door het afgekoel-

de mengsel scheppen en glad roeren.

4. Mengsel in bakblik(ken) scheppen en op een bakplaat in de oven 35-40 minuten bakken of tot een in her deeg gestoken vleespen er schoon weer uit komt; de cake moet terugveren als u hem met een vinger

indrukt. 5 minuten in het blik laten en op een rooster verder laten afkoelen. De rol in plakjes snijden; besmeerd met boter serveren.

LET OP: de rol voor het snijden volledig laten afkoelen om kruimelen te voorkomen.

Koninklijke worteltaart

Vorbereidingstijd:
30 minuten

Baktijd:
1 uur en 20 minuten
Voor 1 taart van 24 cm doorsnee



2 koppen zelfrijzend bakmeel
2 tl kaneelpoeder
1 tl gemalen kruidnagels
1 tl gemberpoeder
2 tl zuiveringszout
1 kop olie
1 kop bruine basterdsuiker
4 eieren
1/2 kop suikerstroop
350 g geraspte wortels

Kwarkglazuur
250 g kwark
60 g boter, zacht
1 kop poedersuiker
1 tl vanille-essence of citroensap
1 tl geraspte citroenschil

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. Een diepe, ronde springvorm van 24 cm met gesmolten boter bestrijken; bodem en zijanten met bakpapier bekleden. Meel, kaneelpoeder, gemalen kruidnagels, gemberpoeder en zuiveringszout samen zeven.

2. Olie, suiker, eieren en stroop in een keukenmachine doen. Meelmengsel toevoegen en 20-30 sec.

verwerken. Wortel toevoegen en verwerken. Mengsel in de springvorm gieten en bovenkant vlak maken. Taart 30 minuten bakken. Oventemperatuur terugbrengen tot 160 °C. Nog eens 40-50 minuten bakken of tot een in de taart gestoken vleespen er schoon weer uit komt. 10 minuten in de springvorm laten staan, dan op een rooster laten afkoelen.

3. Afgekoelde taart horizontaal doorsnijden. Eerste laag op een snijplank of bord leggen en bestrijken met helft van het kwarkglazuur. Tweede laag er weer op leggen en overgebleven glazuur over de bovenkant van de taart verdelen. Naar keuze versieren met wortelsnippers en gehakte walnoten. Dien de taart bij voorkeur de volgende dag op.

4. **Voor het kwarkglazuur:** kwark in een middelgrote kom kloppen. Boter, poedersuiker, vanille-essence en citroenschil toevoegen en luchtig kloppen.

Kokosmakronen

Vorbereidingstijd:
20 minuten

Baktijd:
20 minuten
Voor ca. 25 stuks



2 eiwitten
3/4 kop witte basterdsuiker
1 1/2 kop geraspt kokos
200 g pure chocolade, gesmolten

1. Oven voorverwarmen op 150 °C. 2 bakplaten met bakpapier bekleden. Eiwitten in een kleine kom stijfkloppen. Suiker in gedeelten toevoegen; steeds goed kloppen tot de suiker is opgelost. Het mengsel moet smeug zijn.

2. Mengsel in een grote kom doen, kokos toevoegen. Met een grote metalen lepel ingrediënten door elkaar scheppen. Van telkens 1 afgestroken el deeg bergjes op de bakplaat leggen, met een tussenruimte van ca.

3 cm. Makronen in 20 minuten goudbruin bakken.

3. Makronen op een rooster volledig laten afkoelen. Onderkant in gesmolten chocolade dompelen en hard laten worden.

*Koninklijke worteltaart (boven)
en Kokosmakronen*



Fruitcakejes

Vorbereidingsstijd:

15 minuten

Baktijd:

20 minuten

Voor ca. 18 stuks



1 kop zelfrijzend bakmeel
1 tl kaneelpoeder
3/4 kop witte basterdsuiker
1/2 kop sultanarozijnen
1/4 kop gedroogde abrikozen, gesneden
1/4 kop gedroogde peren, gesneden
1/4 kop gedroogde appels, gesneden
2 eieren, geklopt
90 g boter, gesmolten

Citroenglazuur

1 kop poedersuiker
15 g ongezoeten boter, gesmolten
3-4 tl citroensap

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. Vierkant bakblik van 20 x 20 cm nier olie of gesmolten boter bestrijken; bodem met bakpapier bekleden en papier invetten.
2. Bakmeel, kaneelpoeder en suiker in een grote kom zeven. Rozijnen en gedroogd fruit erdoor roeren. Middenin een kuilje maken.
3. Een mengsel van de eieren en de boter toevoegen. Met een houten pollepel het mengsel tot een gladde massa roeren; niet te lang kloppen. In

een ingevet bakblik gieten en de bovenkant vlak maken. Deeg 20 minuten bakken of tot een in het midden gestoken vleespen er schoon weer uit komt. 5 minuten in het bakblik laten en dan op een rooster verder laten afkoelen.

4. **Rechthoekjes** snijden en met **citroenglazuur** bestrijken. Naar keuze garneren met stukjes gedroogde abrikoos.

5. **Voor het citroenglazuur:** gezeefde poedersuiker en gesmolten boter mengen; voldoende citroensap toevoegen voor een gebonden saus. Mengsel in een kom boven een pan kokend water roeren tot een heldere saus ontstaat - te lang kloppen maakt het glazuur dof en korrelig. Kom van het vuur halen en glazuur met een plat mes aanbrengen.

LET OP: fruitcakejes kunt u tot 5 dagen bewaren in een afgesloten trommel. In de diepvries kunt u ze, zonder glazuur, tot 3 maanden bewaren.



Pruimen-abrikozen-cake

Vorbereidingsstijd:

30 minuten

Baktijd:

50-60 minuten

Voor 2 cakes



1/2 kop krenten
250 g pruimen zonder pit, gesneden
100 g gedroogde abrikozen, gehalveerd
1/3 kop vruchten naar keuze, gesneden
1/2 kop tutti frutti
1/4 kop cognac
150 g boter
1/4 kop bruine basterdsuiker
1/4 kop suikerstroop
2 el moutextract
2 eieren
1/3 kop zelfrijzend bakmeel
2/3 kop bloem
1/4 tl zuiveringszout
1 tl koekkruiden

1. Oven voorverwarmen op 150 °C. 2 bakblikken van 26 x 8 x 5 cm met olie of gesmolten boter bestrijken. Bodem en zij-kanten met papier bekleden, papier aan alle zij-kanten 1-2 cm laten uitsteken. Krenten, pruimen, abrikozen, vruchtenstukjes, tutti frutti en cognac in een pan mengen. Boven matig vuur roeren tot alle cognac is opgenomen. Pan van het vuur halen en even laten afkoelen.



Pruimen-abrikozen-cake (boven) en Fruitcakejes

2. Boter en suiker in een kleine kom tot een luchtige massa kloppen. Suikerstroop en moutextract toevoegen en goed erdoor kloppen. Eieren een voor een toevoegen, goed kloppen. Mengsel in een grote kom doen. Met een metalen lepel gezeefd bakmeel, bloem, zuiveringszout en koekkruiden

erdoor scheppen en tot een gladde massa roeren. Fruitmengsel toevoegen en erdoor roeren.

3. Mengsel verdelen over de bakblikken; bovenkant vlak maken. De bakblikken zachtjes op het aanrecht kloppen zodat luchtbelletjes uit het mengsel verdwijnen. Op een ovenplaat 50-55

minuten bakken of tot een in de cake gestoken vleespen er schoon uit komt. De cakes 30 minuten in de bakblikken laten en dan op een rooster laten afkoelen. De afgekoelde cakes met gezeefde poedersuiker bestrooien.

Choco-pindakoekjes

Voorbereidingstijd:

15 minuten

Baktijd:

20 minuten

Voor ca. 30 stuks



125 g boter
1/2 kop suiker
1/4 (kopbruine
basterdsuiker
1 ei
1 kop zelfrijzend
bakmeel
1/2 kop bloem
3/4 kop ongezoeten
geroosterde pinda's
3/4 kop stukje pure
chocolade

1. Oven voorverwarmen op 180°C. 2bakplaten van 32 x 28 cm met bakpapier bekleden. Boter en suiker tot een luchtige massa kloppen. Ei erdoor kloppen.

2. Het mengsel in een grote kom doen. Gezeefd bakmeel, bloem, pinda's en chocolade toevoegen. Met een grote metalen lepel de ingrediënten door elkaar roeren.

3. Mengsel lichtjes tot een soepel deeg kneden. Van telkens 1 afgestreken el deeg balletjes vormen.

4. Op de bakplaat leggen, met voldoende tussenruimte. Balletjes met uw vingers enigszins platdrukken. Koekjes in 15-20 minuten goudbruin bakken en dan uit

de oven halen. 5 minuten laten staan en dan op een rooster volledig laren afkoelen.

Slagroom-jamtaart

Voorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

25 minuten

Voor 1 taart van 20 cm doorsnee



3 eieren

1/3 kop (80 g) witte
basterdsuiker

1 tl vanille-essence

1 -2 tl geraspte citroen- of
sinaasappelschil

1/2 kop (80 g) zelfrijzend
bakmeel, gezeefd

45 g boter, gesmolten

1 1/4 kop slagroom

1-2 el poedersuiker

1/3 kop aardbeien- of

frambozenjam

gezeefde poedersuiker

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. 2 ondiepe, ronde bakblikken van 17 cm doorsnee met olie of gesmolten boter bestrijken; bodem met bakpapier bekleden. Bodem en zijkanen met bloem bestrooien; overtollige bloem afschudden.

2. Eieren en suiker in een grote, hittebestendige

kom boven een pan kokend water zetten en tot een dikke, lichtgele massa kloppen. Pan van het vuur halen. Vanille-essence en citrusschil toevoegen en nog eens ca. 8 minuten kloppen tot de garde een afdruk in het mengsel achterlaat als u hem optilt. Met een metalen lepel het bakmeel luchtig erdoor kloppen. Gesmolten boter erdoor scheppen (mengsel zakt weer in). Mengsel gelijk verdelen over de bakblikken, bovenkant vlak maken.

3. Cake 20-25 minuten bakken tot de bovenkant terugveert als u hem met een vinger indrukt. In het blik 5 minuten laten afkoelen, dan op een rooster volledig laten afkoelen.

4. Slagroom en poedersuiker opkloppen. Eerste cake op een bord leggen. Met jam en dan met slagroom bestrijken. Tweede cake erop leggen. Taart met gezeefde poedersuiker bestrooien en naar keuze met een aardbei garneren.

*Slagroom-jamtaart (boven)
en Choco-pindakoekjes*



Anzacs

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Baktijd:

20 minuten

Voor ca. 28 stuks



1 kop bloem
3/4 kop suiker
1 kop havervlokken
3/4 kop geraspt kokos
125 g ongezoeten boter
2 el suikerstroop
1/2 tl zuiveringszout
1 el kokend water

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. 2bakplaten van 32 x 28 cm met bakpapier bekleden. Bloem in een grote kom zeven. Suiker, havervlokken en kokos toevoegen en middenin een kuilje maken.

2. Boter en stroop in een pannetje mengen en boven laag vuur roeren tot de boter is gesmolten; van het vuur halen. Zuiveringszout oplossen in water en direct aan het botermengsel toevoegen zodat dit gaat schuimen. Het botermengsel aan het bloemmengsel toevoegen en met een houten pollepel goed mengen.

3. Van telkens 1 afgestroken el deeg balletjes vormen en op de bakplaat leggen, met voldoende tussenruimte. Balletjes met uw vingers enigszins platdrukken. In

15-20 minuten goudbruin bakken.

4. Koekjes uit de oven halen en op een rooster laten afkoelen.



Aardbeien-kokosvierkantjes

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Baktijd:

40 minuten

Voor ca. 18 stuks



125 g boter
1/4 kop vanillepoeder
3/4 kop bloem
1/3 kop suiker
1 ei, geklopt
3/4 kop aardbeienjam

Bovenlaag

2 eieren, gescheiden
1/3 kop witte basterdsuiker
1 tl vanille-essence
3 koppen geraspt kokos

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. Bodem en zijanten van een ondiep, rechthoekig bakblik van 20 x 30 cm met gesmol-

ten boter of olie bestreken. Bodem met bakpapier bekleden.

2. Boter door de vanillepoeder, bloem en suiker wrijven tot een grofkrumelige massa; daarna met toegevoegd ei mengen tot het mengsel glad is.

3. Het mengsel verdelen over het bakblik en in de oven in 20 minuten goudbruin bakken. Laten afkoelen en met warme jam bestrijken.

4. Voor de bovenlaag: eiwitten in een kleine kom stijfkloppen. Suiker in gedeelten toevoegen, steeds goed kloppen. Mengsel in een grote kom doen. Eierdooiers en vanille-essence toevoegen. Kokos toevoegen en lichtjes erdoor kloppen. Cake met glazuur bestrijken. Nog eens in 15-20 minuten goudbruin bakken. Cake volledig laten afkoelen voordat u met een lang, scherp mes vierkantjes snijdt. U kunt ze maximaal 3 dagen in een afgesloten trommel bewaren.

LET OP: u kunt ook abrikozen-, frambozen- of zwarte-bessenjam gebruiken.

Anzacs (boven) en Aardbeien-kokosvierkantjes



Zoete notenkoekjes

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Baktijd:

15 minuten

Voor 24 stuks



4 koppen cornflakes
100 g boter
1/4 kop witte
basterdsuiker
2 el honing
1/2 kop noten, fijngenhakt
2 el sesamzaad,
geroosterd

1. Oven voorverwarmen op 180 °C 24 pasteibakjes met papieren vormpjes bekleden.

2. Cornflakes in een grote kom doen. Boter, suiker en honing in een kleine pan mengen en boven matig vuur zonder koken roeren tot de suiker is opgelost. Dan het mengsel aan de kook brengen en van het vuur halen.

3. Mengsel over de cornflakes gieten; fijngenhakte noten en sesamzaadjes toevoegen. Alle ingrediënten goed en snel roeren tot op de cornflakes een honinglaagje zit.

4. Met een lepel het cornflakemengsel in de vormpjes scheppen. Koekjes in 10 minuten goudbruin en licht krokant bakken. 10 minuten in de vormpjes laten en dan op een

rooster laten afkoelen.

LET OP: koekjes in een afgesloten trommel maximaal een week bewaren op een koele, droge plaats.



Karamelletjes

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Baktijd:

30 minuten

Voor ca. 30 stuks



3/4 kop geraspt kokos
1/3 kop bruine
basterdsuiker
3/4 kop zelfrijzend
bakmeel
100 g boter, gesmolten
1 tl vanille-essence

Bovenlaag

400 g gecondenseerde
melk
30 g boter
2 el suikerstroop
2 tl oploskoffie
2 tl heet water

Glazuur

120 g pure chocolade,
gehakt
60 g boter, in stukjes

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. Bodemen

zijanten van een diep, rechthoekig bakblik van 28 x 18 cm bekleden met bakpapier dat aan alle zijanten iets uitsteekt.

2. Kokos, suiker, en bakmeel in een grote kom mengen; middenin een kuiltje maken. Gesmolten boter en vanille-essence erdoor roeren. Het mengsel stevig aandrukken in het ingevette bakblik en 12-15 minuten bakken. Uit de oven halen voor de randen bruin worden.

3. **Voordebovenlaag:** gecondenseerde melk, boter, stroop en koffie plus water in een pannetje boven matig vuur al roerend aan de kook brengen. Vuur lager zetten en het mengsel al roerend nog eens 5 minuten laten sudderen. Karmelmengsel over de platte cake gieten. Weer in de oven zetten en nog eens 10 minuten bakken. Uit de oven halen en in het bakblik laten afkoelen.

4. **Voor het glazuur:** chocolade en boter in een kleine, hittebestendige kom boven een pan kokend water zetten en roeren tot chocolade en boter gesmolten zijn. Glazuur verdelen over de nog warme karmellaag; glad maken met een plat mes. Glazuur in de koelkast hard laten worden. Vierkantjes uitsnijden en voorzichtig uit het bakblik halen, beginnend bij een hoek.



Karamelletjes (boven) en Zoete notenkoekjes

LET OP: deze karamelletjes zijn in een luchtdicht afgesloten trommel maximaal 7 dagen houd-

baar op een koele en donkere plaats.

Ingemaakte vruchten, groenten en kruiden

Deze zelfgemaakte heerlijkheden in flessen en potjes hebben iets extra's. Aan wie u de ingemaakte producten ook presenteert, ze vallen geheid in de smaak.



Kumquats in likeur

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

50 minuten

Voor ca. 3 koppen



500 g kumquats

1 kop suiker

3/4 kop water

1/4 kop sinaasappellikeur

1. Kumquats bovenin inkruisen en in hittebestendige, gesteriliseerde potten stoppen.

2. Suiker en water in een pannetje met dikke bodem aan de kook brengen en 1 minuut laten doorkoken. Likeur erdoor roeren.

3. Siroop over de kumquats gieten, vlak onder de rand 1 cm vrijlaten. Deksel losjes aanschroeven, niet strak vastdraaien.

4. Laagjes krantenpapier op de bodem van een grote pan met dikke bodem leggen. De potten erop zetten en de pan tot aan de rand van de potten met water vullen.

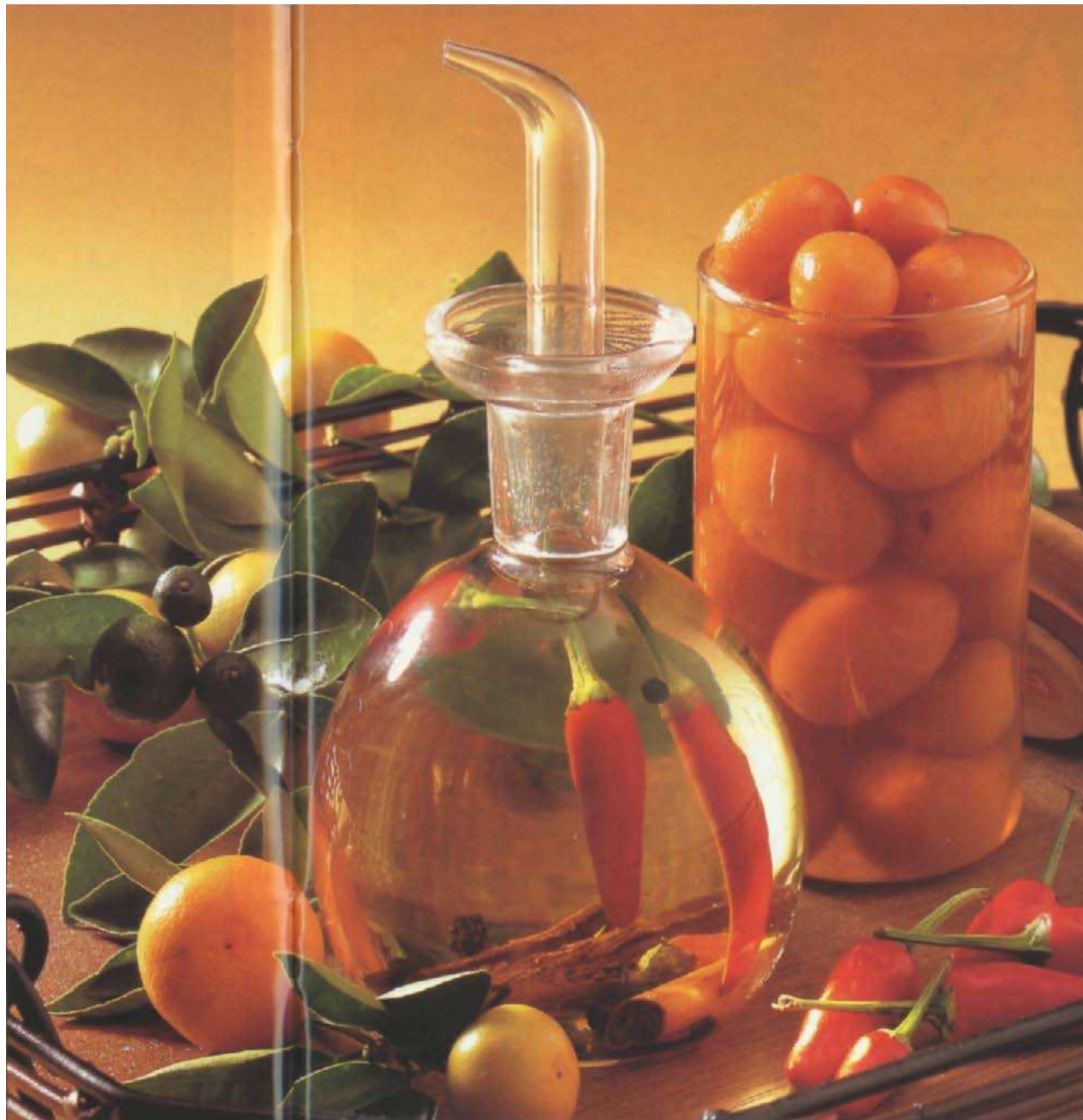
5. Water langzaam verwarmen. 20 minuten zachtjes laten koken, tot de kumquats glanzend zijn.

6. Potten voorzichtig eruit halen en direct de deksels stevig vastdraaien. Kumquats volledig laten afkoelen. Potten van etiketten met inhoud en datum voorzien en ze 2 maanden op een koele, donkere plaats bewaren; om de paar weken de potten omkeren.

TIP

Kumquats krijgen meer smaak naarmate ze langer rijpen. Met een lepel siroop opdienen.

Spaanse peperolie (links) en Kumquats in likeur





Spaanse-peperolie

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kook tijd:

5 minuten +

2 dagen staan

Voor 2 1/2 kop



2 1/2 kop plantaardige olie

3 verse Spaanse pepers

1 kaneelstokje

2 tl zwarte-peperkorrels

verse kruiden of

specerijen naar keuze

1. Olie verhitten in een grote pan met dikke bodem. Spaanse pepers, kaneelstokje en peperkorrels toevoegen. Pan van het vuur halen, afdekken en 2-3 dagen laten staan.

2. Olie in een gesteriliseerde fles gieten. Verse kruiden of specerijen toevoegen.

3. Fles luchtdicht afsluiten; koel en donker bewaren.

TIP

Verse kruiden zoals rozemarijn, basilicum, salie of citroengras kunnen de Spaanse pepers vervangen.

Citroenboter

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kook tijd:

20 minuten

Voor 2 koppen



4 eieren, geklopt

3/4 kop suiker

1/2 kop citroensap

2 tl fijngeraspte citroenschil

125 g ongezoeten boter, in stukjes

1. Eieren en suiker in een grote, hittebestendige kom mengen. Boven een pan kokend water met een garde al roerend de suiker laten oplossen.

2. Citroensap, geraspte citroenschil en boter toevoegen en met een garde roeren tot de boter is gesmolten. Met een houten lepel het mengsel boven een pan zachtjes kokend kokend water 20 minuten blijven roeren tot het gebonden is en aan de lepel blijft kleven. Direct van het vuur halen. Laat het mengsel niet koken, anders gaat het schiften.

3. Warme citroenboter in hete, gesteriliseerde potten gieten en direct afsluiten. Potten volledig laten afkoelen, van etiketten met inhoud en datum voorzien en op een koele, donkere plaats bewaren.

Aardbeienjam

Vorbereidingstijd:

10 minuten + staan

Kooktijd:

20 minuten

Voor 2 koppen



2 bakjes rijpe aardbeien

(500 g), schoongemaakt

2 koppen suiker

2 el citroensap

1. Aardbeien en suiker in een middelgrote pan met dikke bodem mengen en 10 minuten laten staan.

2. Citroensap toevoegen en boven laag tot matig vuur (niet koken!) roeren tot de suiker is opgelost. Langzaam aan de kook brengen, vuur lager zetten en boven laag tot matig vuur 3.5 minuten tot jam laten inkoken.

3. Jam van het vuur halen en 2 minuten wegzetten zodat belletjes kunnen wegtrekken. Het hete mengsel in hete, gesteriliseerde potten scheppen en direct afsluiten. Afgekoelde potten van etiketten met inhoud en datum voorzien en op een koele, donkere plaats bewaren. Jam na openen in de koelkast bewaren.



Citroenboter en Aardbeienjam

Muntgelei

Voorbereidingstijd:

20 minuten
+ 1 nacht staan

Kooktijd:

40 minuten

Voor ca. 3 1/2 kop



1 kg groene appels

1 liter water

1/2 kop citroensap

**2 1/2 kop muntbladeren
suiker**

**1/2 kop extra munt-
bladeren, fijngesneden**

**2-3 druppels groene
levensmiddelenkleurstof**

1. Appels wassen en in dikke plakken snijden (met schil en klokhuis).

2. Appel, water, citroensap, en muntbladeren in een grote pan met dikke bodem mengen en aan de kook brengen. Vuur iets lager zetten en het mengsel zonder deksel in 10-15 minuten tot moes koken.

Grote stukken met een houten pollepel doormidden breken.

3. Het mengsel door mousseline in een kom zeven - de vloeistof er niet door duwen, want dan wordt hij troebel.

1 nacht laten staan. Gezeefd sap afmeten en in de pan doen, 1 kop suiker toevoegen voor elk kop vloeistof. Boven laag vuur zonder koken roeren tot de suiker is opgelost. Aan de kook brengen, vuur iets lager zetten, en boven laag vuur 20 minuten koken, tot de gelei aanzet.

4. De extra munt en de kleurstof toevoegen; roeren tot de munt gelijkmatig is verdeeld. Van het vuur halen, 5 minuten laten staan. Gelei in hete, gesteriliseerde potten gieten, afsluiten. Afgekoelde potten van etiketten met inhoud en datum voorzien. Muntgelei op een koele, donkere plaats maximaal 1 jaar bewaren.

Muntgelei



1. Snijd de gewassen appels in plakken; niet schillen of klokhuis verwijderen.



2. Grote stukken gekookte appel met een houten lepel doormidden breken.



3. Het mengsel door mousseline in een kom zeven.



4. Extra munt en groene levensmiddelenkleurstof toevoegen; goed roeren.

Vijgenjam

Voorbereidingstijd:

10 minuten
+ 1 nacht staan

Kooktijd:

35 minuten

Voor 1 liter



500 g gedroogde
dessertvijgen

1 liter water

1/3 kop citroensap

3 koppen suiker,
verwarmd

1/4 kop gember uit een
potje, gesneden

2 tl fijngeraspte
citroenschil

1 tl hele kruidnagels

1. Vijgen fijnsnijden en in een middelgrote kom doen. Onder water zetten en een nacht laten staan.

2. De volgende dag vijgen plus water in een grote pan met dikke bodem aan de kook brengen; vuur lager zetten en 10-15 minuten laten sudderen tot de vijgen zacht zijn.

3. Citroensap, suiker, gemberstukjes, citroenschil en kruidnagels toevoegen. Boven laag vuur blijven roeren tot de suiker volledig is opgelost. Aan de kook brengen, vuur iets lager zetten en in 15-20 minuten tot jam laten inkoken; af en toe roeren. Mengsel tegen het eind van de kooktijd vaker roeren, zodat het niet aanbrandt.

4. Jam van het vuur halen en 2 minuten wegzetten. Met een hittebestendige schenkan jam in hete, gesteriliseerde potten gieten en direct afsluiten. Afgekoelde potten van etiketten met inhoud en datum voorzien.

LET OP: vijgenjam blijft op een koele, donkere plaats 1 jaar houdbaar.



Peren in rum

Voorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

20 minuten

Voor 8 halften



500 g kleine peren

1 1/2 kop suiker

1 kop water

2 kaneelstukjes

1/4 kop donkere rum

1. Peren wassen, schillen, ontpitten en in een grote kom met het water mengen. Even wegzetten.

2. Suiker en water in een middelgrote pan met

dikke bodem mengen. Boven laag vuur zonder koken roeren tot de suiker is opgelost. Suiker aan de zijken van de pan met een nat kwastje wegvegen. Het mengsel aan de kook brengen, het vuur iets lager zetten en de siroop 10 minuten zonder roeren laten koken.

3. Peren afgieten en samen met de kaneelstukjes in een pan met de siroop mengen. Mengsel nog eens 5-6 minuten laten koken, tot de peren zacht zijn. Fruit tijdens het koken meermalen omdraaien zodat de siroop zich verdeelt. Peren uit de siroop halen en in gesteriliseerde potten doen.

4. Rum aan de siroop toevoegen. Aan de kook brengen en 2-3 minuten laten koken. Siroop voorzichtig over de peren gieten en de potten afsluiten. 2-3 dagen voor het opdienen wegzetten, zodat het fruit de smaak aanneemt.

TIP

Peren in rum zijn in de zomer met ijs een heerlijk toetje. Warm ze in de winter op en serveer ze dan met slagroom of vanillevla.

Peren in rum (boven) en Vijgenjam



Vruchtenchutney

Voorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

5 minuten

Voor 3 koppen



3 grote groene appels
1/2 kop pruimen zonder
pit, gesneden
1/2 kop dadels, gesneden
1/2 kop gedroogde
abrikozen, gesneden
1/4 kop citroensap
3/4 kop suiker
1 kop natuuraazijn
1/2 kop water
1/2 tl nootmuskaat

1. Appels schillen, ontpitten en in stukjes snijden. Alle ingrediënten in een middelgrote pan met dikke bodem boven matig vuur roeren tot de suiker is opgelost.

2. Vuur hoger zetten en het mengsel aan de kook brengen. Iets lager zetten en 30-35 minuten laten koken tot de chutney gebonden is; af en toe roeren.

3. Chutney van het vuur halen en 5 minuten wegzetten. Met een hittebestendige schenkan het mengsel in hete, gesteriliseerde potten gieten en direct afsluiten. Afgekoelde potten van etiketten met inhoud en datum voorzien. De chutney op een koele, donkere plaats maximaal 1 jaar bewaren.



Pruimen in rum

Voorbereidingstijd:

10 minuten

+ 1 week staan

Kooktijd:

5 minuten

Voor ca. 1 liter



750 g pruimen zonder pit
3/4 kop donkere rum
1/4 kop bruine
basterdsuiker
2 kaneelstokjes
schil van 1 citroen, in
reepjes
2 koppen water
3 hele kruidnagels

1. Pruimen in een middelgrote kom doen. Rest van de ingrediënten in een pan aan de kook brengen.

2. Siroop over de pruimen gieten en volledig laten afkoelen. Mengsel in warme, gesteriliseerde potten doen. Potten afsluiten en van etiketten met inhoud en datum voorzien.

3. Pruimen in rum ten minste 1 week voor gebruik laten staan op een koele, donkere plaats. Na openen in de koelkast bewaren.

Kruidenazijn

Voorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

5 minuten

+ 2 dagen staan

Voor ca. 6 dl



1 citroen
2 1/2 kop natuuraazijn
2 Laurierblaadjes
1 takje rozemarijn
2 el verse oregano,
gesneden
verse kruiden of
specerijen naar keuze

1. Citroen schillen en de schil in reepjes snijden. Met een scherp mes witte velletjes verwijderen. Azijn in een pannetje tot het kookpunt verhitten; van het vuur halen en verdere ingrediënten toevoegen.

2. Afdekken en 2 dagen laten trekken; af en toe roeren.

3. Azijn in een gesteriliseerde fles zeven en verse kruiden toevoegen.

4. Luchtdicht afsluiten. Fles van etiket met inhoud en datum voorzien en op een koele plaats bewaren. Kruidenazijn is ca. 6 maanden houdbaar.

LETOP: deze kruidige, frisse azijn is ideaal als salad dressing.



Van linksboven met de klok mee: Kruidenazijn, Vruchtenchutney en Pruimen in rum

Fruitfrisse marmelade

Vorbereidingsduur:

40 minuten
+ 20 minuten staan

Kookduur:

1 uur en 10 minuten

Voor 4 koppen



2 grapefruits

3 limoenen

2 sinaasappels

4 1/2 kop water

3 3/4 kop suiker,
verwarmd

1. Grapefruits, limoenen en sinaasappels schillen. Met een scherp mesje de witte velletjes afsnijden en apart leggen. De schillen in dunne reepjes snijden.

2. Sap uit het fruit persen en bewaren. Pitten, velletjes en vruchtvlees op mousseline leggen en de doek dichtknopen.

3. De reepjes schil, het sap, het water en het

mousselinezakje in een pan met dikke bodem aan de kook brengen; vuur lager zetten en zonder deksel 45-50 minuten laten sudderen tot de inhoud van de pan tot de helft is ingekookt. Zakje eruithalen en sap eruit knijpen. Suiker toevoegen en al roerend laten oplossen. Mengsel aan de kook brengen en zonder deksel 15-20 minuten laten koken of tot de substantie de juiste dikte heeft.

4. Marmelade 20 minuten laten staan; eventueel afschuimen. In hete, gesteriliseerde potten gieten en direct afsluiten. Afgekoelde potten van etiketten met inhoud en datum voorzien.

LET OP: bloedsinaasappels zijn hiervoor erg geschikt.

Fruitfrisse marmelade



1. Het wit van de citrusschillen snijden en apart leggen.



2. Zakje met pitten, velletjes en vruchtvlees in de pan doen.



3. Leg een lepel marmelade op een kond bord en test de dikte.



4. Marmelade 20 mm. laten staan, eventueel even afschuimen.

Whisky-vruchten- mix

Vorbereidingstijd:

20 minuten
+ 1 nacht staan
+ 2 weken staan

Kooktijd:

geen
Voor 4 koppen



1 grote groene appel,
geschild en geraspt
1 kop suitanaroztfnen
1 kop rozijnen, gesneden
1 kop krenten
1/2 kop gemengde
citruschillen
2 el gember uit een potje,
gesneden
schil en sap van 1 citroen
schil en sap van 1 sinaas-
appel
1/3 kop gepelde aman-
delen, gehakt
2 tl koekkruiden
1/2 kop bruine basterd-
suiker
1/4 kop whisky
50 g boter, gesmolten

1. Alle ingrediënten in een grote, niet-metalen kom goed door elkaar roeren. Afdekken en een nacht laten staan.

2. Mengsel in warme, gesteriliseerde potten schep-
pen en direct luchtdicht afsluiten. Potten van etiketten met inhoud en datum voorzien. 1-2 weken voor consumptie laten staan; 1 jaar houdbaar op een koele, donkere plaats.

TIP

Whisky-vruchtenmix is een lekkere vulling voor vruchtentaarten. En mooi verpakt is het een leuk cadeau.



Groenten in zuur

Vorbereidingstijd:

15 minuten
+ 1 nacht staan

Kooktijd:

10-12 minuten
Voor 4 koppen



2 kleine komkommers,
gesneden
1 grote ui, gesneden
200 g bloemkool, in
kleine roosjes
1 grote groene paprika,
gesneden
2 el zout
2 tl mosterdzaadjes
2 el mosterdpoeder
1/2 tl kurkumapoeder
1 laurierblad
1 kop moutazijn
1/4 kop suiker
1 el maïzena
2 el water

1. Komkommer, ui, bloemkool en paprika in een grote, niet-metalen

kom mengen. Met zout bestrooien en nacht laten staan.

2. Groenten wassen, goed afspoelen om al het zout te verwijderen, laten uitlekken en in een grote pan met dikke bodem doen. Mosterdzaadjes, mosterdpoeder, kurkumapoeder, laurierblad, azijn en suiker toevoegen en boven laag vuur al roerend aan de kook brengen. Mengsel zonder deksel 8-10 minuten laten sudderen, tot de groenten gaar zijn.

3. Maïzena en water in een kommetje mengen. Maïzenamengsel snel door het groentemengsel in de pan roeren. Mengsel aan de kook brengen en als het gebonden is de pan van het vuur halen.

4. Mengsel in hete, gesteriliseerde potten scheppen en direct afsluiten. Afgekoelde potten van etiketten met inhoud en datum voorzien.

LET OP: probeer eens andere geschikte groentecombinaties uit. Bovenstaande selectie zorgt voor een goede smaak en textuur.



Groenten in zuur (boven) en Whisky-vruchtenmix



Groene-tomatenchutney

Voorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

1-1 1/2 uur

Voor ca. 5 koppen



- 1,5 kg groene tomaten, gesneden
- 2 kleine groene appels, geschild en fijngesneden
- 1 grote ui, fijngehakt
- 1 tl zout
- 1/2 kop sultanarozijnen
- 1 tl zwarte-peperkorrels
- 1 el mosterdzaadjes
- 2 koppen bruine basterdsuiker
- 2 koppen natuurazijn
- 1/2 tl paprikapoeder, mild

1. Alle ingrediënten in een grote pan met dikke bodem boven laag vuur roeren tot de suiker is opgelost.

2. Vuur iets hoger zetten en het mengsel aan de kook brengen. Zonder deksel 1-1 1/2 uur laten sudderen tot de chutney is ingekookt. Af en toe roeren, op het laatst vaker, om te voorkomen dat het mengsel aanbrandt.

3. Pan van het vuur halen en 5 minuten wegzetten. Mengsel in hete, gesteriliseerde potten gieten; direct afsluiten. Afgekoelde potten van etiketten

*Groene-tomatenchutney (boven)
en Zoetzure chilisaus*

met inhoud en datum voorzien. Tomatenchutney maximaal 1 jaar bewaren op een koele, donkere plaats.

LET OP: stem de kooktijd af op de rijpheid van de tomaten.



Zoetzure chilisaus

Voorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

35 minuten

Voor ca. 7 dl



- 8-10 rijpe (vlees)tomaten
- 2 grote groene appels, gesneden
- 1/2 kop dadels, gesneden
- 1/2 kop rozijnen
- 1/2 kop sultanarozijnen
- 1 kop natuurazijn
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 2-3 verse Spaanse pepers, fijngesneden
- 1/2 kop bruine basterdsuiker

1. Alle ingrediënten op de suiker na in een middelgrote pan met dikke bodem al roerend goed

mengen. Mengsel aan de kook brengen, vuur iets lager zetten en in 20 minuten tot een moes koken.

2. Pan van het vuur halen; mengsel door een zeef weer in de pan doen. Suiker toevoegen en boven matig vuur al roerend oplossen. Mengsel weer aan de kook brengen en nog eens 10-15 minuten laten inkoken tot een dikke saus.

3. Mengsel in hete, gesteriliseerde potten of flessen gieten; direct afsluiten en laten afkoelen. Afgekoelde potten van etiketten met inhoud en datum voorzien.

LET OP: als u een dikkere saus met stukjes wilt, kunt u het zeven in stap 2 overslaan.

TIP

Deze saus smaakt koud of warm heerlijk. U kunt de hoeveelheid pepers naar smaak aanpassen. Dit recept is voor een milde saus. Wilt u een hetere saus, gebruik dan meer pepers.

Pruimensaus

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

35 minuten

Voor ca. 4 dl



1 tl hele kruidnagels
1 kaneelstokje
1 laurierblad
1 tl zwarte-peperkorrels
1 tl mosterdzaadjes
825 g donkere pruimen
uit blik, uitgelekt en
gesneden
1 middelgrote ui,
fijngesneden
1/2 kop bruine
basterdsuiker
1 1/2 kop moutazijn

1. Kruidnagels, kaneel-srokje, laurierblad, peperkorrels en mosterd-zaadjes op een vierkant stuk mousseline leggen en als dit dichtknopen.

2. Pruimen, ui, suiker en azijn in een grote pan met dikke bodem boven laag vuur roeren tot de suiker is opgelost.
3. Zakje in de pan leggen. Vuur iets hoger zetten en mengsel aan de kook brengen. Vuur iets lager zetten en mengsel in 30-35 minuten tot een dikke saus koken.

4. De pan van het vuur halen en even laten afkoelen. Mengsel in de keukenmachine verwerken tot een saus.
5. De saus in hete, gesteriliseerde potten

gieten en direct afsluiten. Afgekoelde potten van etiketten met inhoud en datum voorzien. In de koelkast maximaal 6 maanden bewaren.

Abrikozen-gemberjam

Vorbereidingstijd:

15 minuten
+ 1 nacht staan

Kooktijd:

1 uur

Voor 4 koppen



500 g gedroogde
abrikozen
5 koppen water
200 g gember uit een
potje, fijngesneden
3 3/4 koppensuiker,
verwarmd
2 el citroensap
1/2 kop amandelschaafsel

1. Abrikozen in een kom onder water zetten en een nacht laten wellen.

2. Abrikozen plus water in een grote pan met dikke bodem aan de kook brengen. Vuur iets lager zetten, pan afdekken en de abrikozen in 15 minuten zacht koken.

3. Gember, suiker en citroensap toevoegen en boven laag vuur blijven roeren tot de suiker is opgelost. Mengsel aan de kook brengen; op iets lager vuur zonder deksel 25-30 minuten laten

inkoken.

4. Pan van het vuur halen en 2 minuten laten staan. Amandelen door het mengsel roeren. De jam in hete, gesteriliseerde potten scheppen en direct afsluiten. Afgekoelde potten van etiketten met inhoud en datum voorzien.

Vijgen in whisky

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

35 minuten

Voor 3 koppen



500 g gedroogde vijgen
1 1/2 kop sterke, koude
thee
1/2 kop whisky of donkere
rum
1 kaneelstokje
1/4 kop bruine
basterdsuiker
1 citroen
1 sinaasappel

1. Vijgen, thee, whisky en kaneelstokje in een grote pan met dikke bodem langzaam aan de kook brengen. Vuur iets lager zetten en de vijgen in 25-30 minuten zacht koken.

2. Suiker erdoor roeren. Citroen en sinaasappel met een scherp mesje schillen. Het wit erafhalen en de schil in dunne reepjes snijden. Schil aan het vijgenmengsel toevoe-



Van boven: Vijgen in whisky, Pruimensaus, Abrikozen-gemberjam

gen en nog eens 5 minuten koken.

3. Sap uit citroen en sinaasappel toevoegen. Kaneelstokje verwijderen.

Mengsel in hete, gesteriliseerde potten gieten en direct afsluiten. Afgekoelde potten van etiketten met inhoud en datum

voorzien. Potten op een koele, donkere plaats maximaal 1 jaar bewaren.

Zoetigheden

Deze verrukkelijke zelfgemaakte heerlijkheden zijn werkelijk onweerstaanbaar. Doe ze in een mooi klein doosje. Zo zien de zoete versnaperingen er ook nog eens prachtig uit.



Paranotentoffees

Voorbereidingstijd:

10 minuten

Baktijd:

20 minuten

Voor ca. 24 stuks



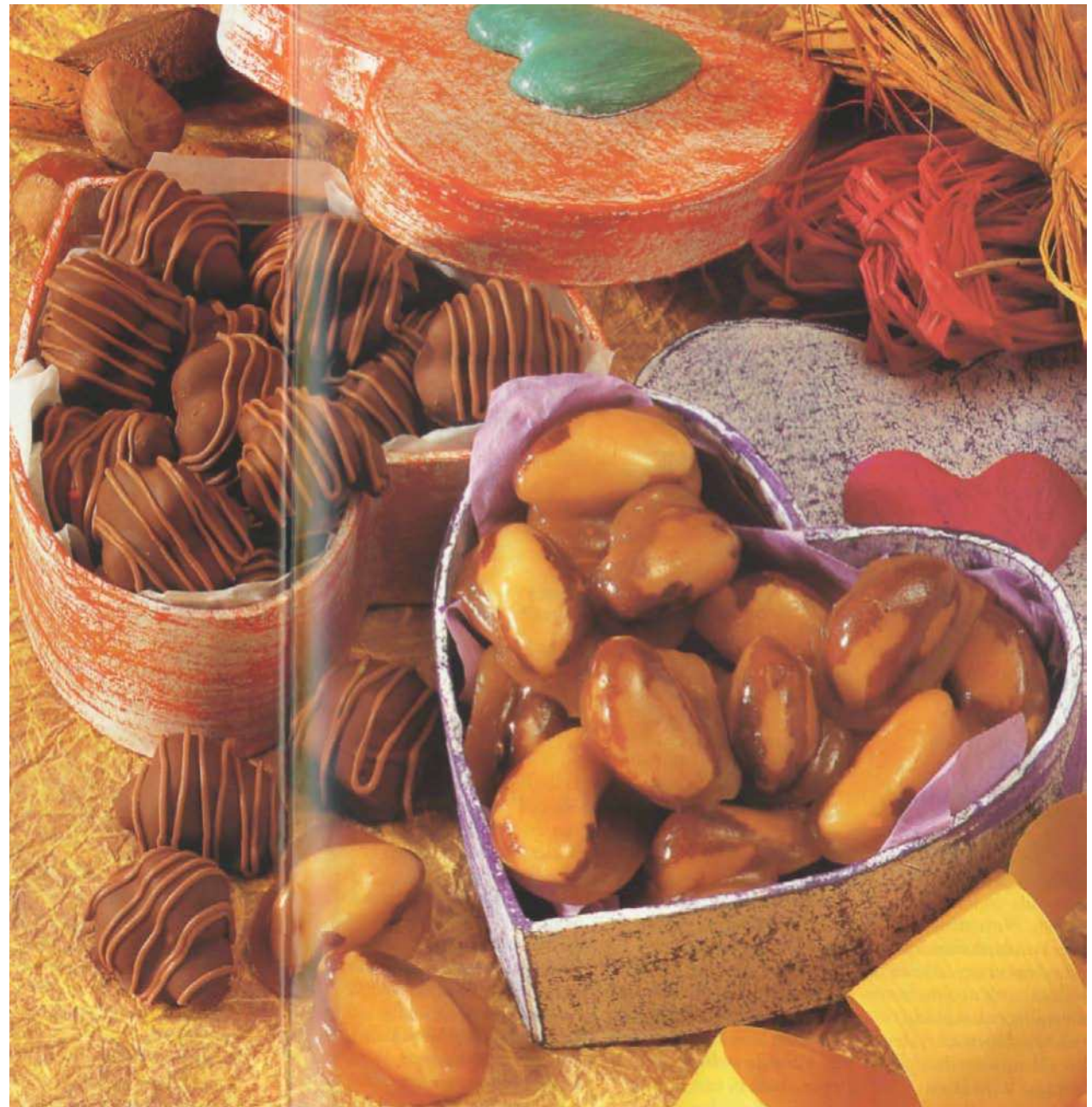
2 koppen suiker
1/2 kop water
2 el suikerstroop
125 g ongezouten boter
1 el natuuraazijn
2 koppen hele paranoten

1. 2 bakplaten van 32 x 28 cm met bakpapier bekleden.
2. Suiker, water, suikerstroop, boter en azijn in een middelgrote pan met dikke bodem boven matig vuur roeren (niet laten koken) tot de boter is gesmolten en de suiker is opgelost. Suiker van de zijanten wegvegen met een nat kwastje. Mengsel aan de kook brengen, vuur iets lager zetten en 20 minuten zonder roeren

laten koken. Als u een tl van het mengsel in koud water laat vallen, moet het samenklonteren; een in het mengsel gestoken suikerthermometer moet 138 °C aangeven. Pan direct van het vuur halen.
3. Met een pollepel elke paranoot in de karamel dopen en op de bakplaat hard laten worden. De paranotentoffees tussen vellen vetvrij papier maximaal 7 dagen op kamertemperatuur bewaren in een afgesloten trommel.

LET OP: u kunt ook andere noten gebruiken.

*Notenchocolaatjes (links)
 en Paranotentoffees*



Notenchocolaatjes

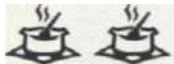
Vorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

20 minuten

Voor ca. 50 stuks



100 g hazelnoten

100 g cashewnoten

100 g amandelen

250 g pure chocolade, in stukjes

60 g melkchocolade, gesmolten

1. Bakplaat van 32x28 cm met vetvrij papier of folie bekleden. Folie met olie of gesmolten boter invetten. Oven voorverwarmen op 180 °C. Noten op de bakplaat in de voorverwarmde oven in 10 minuten goudbruin roosteren. Op de plaat laten afkoelen.

2. Pure chocolade in een kleine, hittebestendige kom boven een pan kokend water laten smelten en tot een gladde substantie roeren. Pan van het vuur halen.

3. Van elke notensoort 1 aan elkaar plakken met een beetje gesmolten chocolade en hard laten worden. Notentrosjes geheel onderdompelen in gesmolten chocolade en met een vork eruithalen. Overtollige chocolade laten wegglopen en notenchocolaatjes op de bakplaat hard laten worden.

4. Met gesmolten melkchocolade versieren. In een afgesloten trommel bewaren op een koele, donkere plaats; bij warm weer in de koelkast.

Choco-kersencups

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

5 minuten

Voor ca. 50 stuks



250 g pure chocolade, gesmolten

50 vormpjes van folie

Vulling

110 g pure chocolade, in stukjes

1/2 kop room

2 el koffiëleur

100 g gekonfijte kersen, in vieren

1. Giet 1 tl gesmolten chocolade in elk vormpje. Verspreid met een klein kwastje de chocolade royaal over de binnenkant van het vormpje, zodat die geheel bedekt is.

2. Vormpjes op de kop op een rooster hard laten worden. De rest van de chocolade in een kleine papieren spuitzak schepken; figuurtjes spuiten op een vel bakpapier of folie en hard laten worden.

3. Voor de vulling: chocolade in een hittebestendige kom boven een

pan kokend water al roerend laten smelten. Room en likeur toevoegen en goed roeren.

4. Een stukje kers in elk vormpje doen en tot aan de rand met de vulling volscheppen. Voorzichtig schudden om luchtbelletjes te verwijderen. Bovenop elk chocolaatje een chocoladefiguurtje leggen. De Chocokersencups op een koele, donkere plaats maximaal 2 weken bewaren.

Karameltoffees

Vorbereidingstijd:

40 minuten

Baktijd:

15-20 minuten

Voor ca. 80 stuks



3/4 kop rietsuiker

1/4 kop suikerstroop

100 g boter

1/2 kop gecondenseerde melk

1. Bodem en zijanten van een ondiep bakblik van 20 x 30 cm met folie bekleden zodat randen er uitsteken. Folie met gesmolten boter of olie bestrijken.

2. Alle ingrediënten mengen in een middelgrote pan met dikke bodem en boven matig vuur roeren tot de suiker is opgelost. Dan aan de kook brengen en het vuur iets lager zetten.



Karameltoffees (boven) en Choco-kersencups

Mengsel 15-20 minuten blijven roeren tot het een donkere karamelkleur heeft.

3. In het bakblik gieten en de bovenkant vlak maken. Vierkante plakjes inkerven met een scherp,

plat mes. Op een rooster laten afkoelen en van de volledig hard geworden toffeeplaat vierkante plakjes afbreken.

LET OP: toffees in een afgesloten trommel op een koele, droge plaats maximaal 3 weken bewaren. Bij warm weer in de koelkast zetten.

Chocolade-truffels

Voorbereidingstijd:
15 minuten

Baktijd:
5 minuten
Voor ca. 30 stuks



200 g pure chocolade,
grof gehakt
30 g boter
2 el room
1 1/2 kop fijngemalen
chocoladewafeltjes
2-3 tl donkere rum
2-3 tl kirsch
100 g pure chocolade,
geraspt
100 g witte chocolade,
geraspt

1. Chocolade, boter en room in een pannetje boven laag vuur roeren tot de chocolade is gesmolten.

2. Fijngemalen chocoladewafeltjes toevoegen en voorzichtig mengen. Mengsel over 2 kommen verdelen. In de ene kom rum en in de andere kirsch doen; goed mengen. 5-10 minuten in de koelkast laten opstijven.

3. Balletjes vormen van telkens 2 afgestroken tl van elk mengsel. De rumtruffels door de geraspte pure chocolade rollen en de kirschtruffels door de witte. Bewaar de truffels tussen vellen vetvrij papier in een kartonnen doosje in een afgesloten trommel;

LEKKERE CADEAUTJES

2 weken houdbaar in de koelkast.

LET OP: u kunt de truffels ook door geraspte chocolade en cacaopoeder rollen.



Gouden lekkernij

Voorbereidingstijd:
10 minuten +
1 1/2 uur opstijven

Baktijd:
20 minuten
Voor ca. 28 stuks



1 1/2 kop suiker
1/4 kop glucosestroop
1 el suikerstroop
1/2 kop water
2 tl zuiveringszout

1. Bodem en zijkanten van een ondiep bakblik van 28 x 18 cm met folie bekleden. Folie met gesmolten boter of olie bestrijken.

2. Suiker, glucosesiroop, suikerstroop en water mengen in een grote pan met dikke bodem. Mengsel boven matig vuur zonder koken roeren tot suiker is opgelost. Suiker aan de zijkanten van de pan wegvegen met een nat kwastje. Mengsel aan de kook brengen, vuur iets lager zetten, en zonder roeren in 6-8 minuten tot een goudbruine massa laten inkoken. Pan direct van het vuur halen.

3. Zuiveringszout door het mengsel roeren met een houten pollepel tot er geen zuiveringszout meer te zien is op het oppervlak. Niet te lang roeren want dan zakt het mengsel in.

4. Mengsel voorzichtig in het bakblik gieten en in 1 1/2 uur laten opstijven. Uit het blik halen, folie verwijderen en stukken afbreken. Tussen vellen vetvrij papier bewaren in een afgesloten trommel.

TIP

Deze lekkernij kunt u ook met gesmolten chocolade versieren - dip de stukken er een voor een in.

*Gouden lekkernij (boven)
en Chocoladetruffels*



Roze fruitblokjes

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

20 minuten

Voor 36 stuks



100 ml kokend water
schil van 1 sinaasappel
schil van 1 citroen
2 el gelatine
2 koppen suiker
1/4 kop sinaasappelsap
2 el rozenwater
rode levensmiddelen-
kleurstof

3/4 kop poedersuiker,
gezeefd

1. Een bakblik van 20 x 20 cm met water afspoelen; de bodem met bakpapier bekleden. De helft van het water en de schillen in een middelgrote pan aan de kook brengen; vuur lager zetten en 10 minuten laten sudderen.

2. Gelatine en de rest van het water in een kommetje mengen. Met een vork al roerend de gelatine laten oplossen.

3. Suiker, gelatinemengsel, sinaasappelsap in de pan doen. Het vuur iets lager zetten en roeren tot de suiker is opgelost. Mengsel aan de kook brengen en boven laag vuur 10 minuten laten koken; van het vuur halen. Een paar druppels rode levensmiddelenkleurstof toevoegen en goed mengen.

LEKKERE CADEAUTJES

4. Mengsel in het natgemaakte bakblik gieten. Laten afkoelen en 1 nacht bij kamertemperatuur laten staan. Een stuk vetvrij papier met poedersuiker bestrooien. Roze-fruitblokjesplak op de poedersuiker leggen en in 36 stukken snijden met een mes dat u in poedersuiker hebt gedipt. De stukken met poedersuiker bestrooien. Fruitblokjes in een afgesloten trommel in de koelkast maximaal 1 maand bewaren.

Choco-karamel-fudge

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

20 minuten

Voor ca. 36 stuks



2 koppen suiker

1 kop melk

2/3 kop room

1/4 kop glucosestroop

1 tl vanille-essence

80 g pure chocolade,
in stukjes

1. Bodem en zijanten van een diep bakblik van 20 x 20 cm met folie bekleden. Folie met gesmolten boter of olie bestrijken.

2. Suiker, melk, room en glucosestroop in een grote

pan met dikke bodem mengen en boven matig vuur zonder koken roeren tot de suiker is opgelost. Suiker aan de zijanten van de pan wegvegen met een nat kwastje. Mengsel aan de kook brengen, vuur iets lager zetten en zonder roeren 15 minuten laten koken. Een tl van het mengsel dat u in koud water laat vallen, moet een balletje vormen. Bij gebruik van een suikermeter moet deze 115 °C aangeven. Pan direct van het vuur halen.

3. Mengsel 5 minuten laten afkoelen. Vanille-essence met een houten pollepel krachtig er in ca. 5 minuten doorkloppen tot het mengsel dikker en doffer wordt. Mengsel in het bakblik gieten en de bovenkant vlak maken. Op een rooster laten afkoelen.

4. Chocolade in een kleine, hittebestendige kom boven een pan kokend water roeren tot de chocolade is gesmolten. De chocolade even laten afkoelen, verdelen over de fudge en hard laten worden. De stijfgeworden fudge uit het bakblik halen, de folie verwijderen en vierkante plakjes uitsnijden. Choco-karamel-fudge in een afgesloten trommel maximaal 2 weken bewaren op een koele, donkere plaats.

Roze fruitblokjes (boven)
en Choco-karmelfudge



Harde toffee's

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Baktijd:

15 minuten

Voor ca. 50 stuks



1 kop suiker

90 g boter

2 el suikerstroop

1/3 kop glucosesiroop

1/2 kop gecondenseerde melk

250 g pure chocolade, in stukjes

1. Bodem en zijkanten van een hakblik van 20 x 20 cm met gesmolten boter of olie bestrijken en met bakpapier bekleden; papier invetten.

2. Suiker, boter, suikerstroop, glucosesiroop en gecondenseerde melk in een middelgrote pan met dikke bodem boven matig vuur zonder koken roeren tot de boter is gesmolten

en de suiker is opgelost. Suiker aan zijkanten van de pan wegvegen met een nat kwastje.

3. Mengsel aan de kook brengen, vuur iets lager zetten en al roerend 10-15 minuten laten inkoken. 1 tl van het mengsel dat u in koud water laat vallen moet een balletje vormen. Bij gebruik van een suikerthermometer moet deze 122 °C aan geven.

4. Pan direct van het vuur halen. Mengsel in het ingevette hakblik gieten en laten afkoelen. Vierkante plakjes inkerven in de nog warme karamel met een ingevet mes; afgekoelde karamel in plakjes snijden.

5. 2 bakplaten van 32 x 28 cm met aluminiumfolie bekleden. Chocolade in een kleine, hittebestendige kom boven een pan kokend water tot een gladde saus roeren. Pan van het vuur halen en

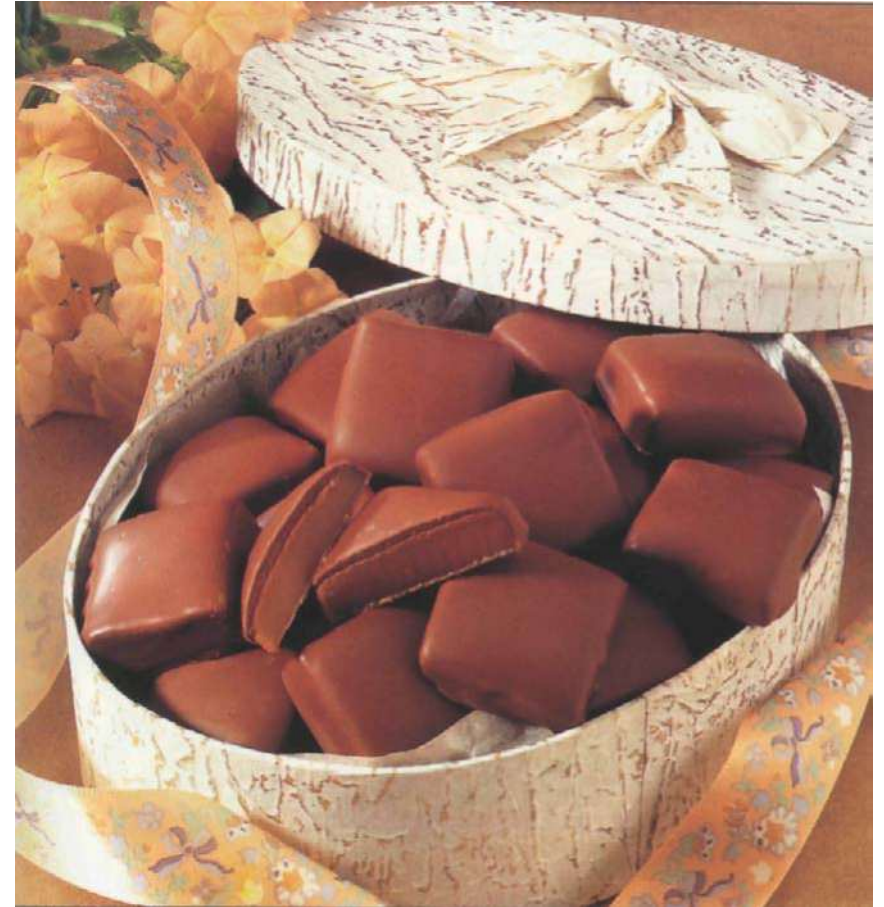
even laten afkoelen. Met 2 vorken de toffee's 1 voor 1 in chocolade onderdompelen. Toffee's eruit halen, overtollige chocolade laten weglipen en ze op de bakplaat hard laten worden. Bewaar ze in een afgesloten trommel maximaal 4 weken op een koele, donkere plaats.



TIP

U hoeft deze heerlijke harde toffee's natuurlijk niet helemaal met chocolade te bedekken; u kunt er ook heel goed kleine chocoladefiguurtjes op maken met gesmolten chocolade.

Harde toffee's



1. Suiker aan de zijkanten van de pan wegvegen met een nat kwastje.



2. 1 tl van het mengsel in koud water moet een balletje vormen.



3. Vierkante plakjes inkerven in de warme karamel met een ingevet mes.



4. Met 2 vorken de toffee's 1 voor 1 in gesmolten chocolade dompelen.

Kinderspel

Kleurrijk, leuk om te maken en lekker om te eten. Deze bijzondere versnaperingen zijn speciaal voor kinderen - bijzonder geschikt voor feestjes en partijtjes.



Kat-en-muiscakejes

Voorbereidingstijd:

40 minuten

Baktijd:

20 minuten

Voor ca. 12 stuks



125 g boter

1 tl fijngeraspte
sinaasappelschil

3/4 kop witte
basterdsuiker

2 eieren, geklopt

2 koppen zelfrijzend
bakmeel

1/2 kop melk

Glazuur

125 g boter

2 koppen poedersuiker,
gezeefd

2 el melk

levensmiddelen-
kleurstoffen

diverse snoepjes en
dropjes ter decoratie

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. 12 muffinvormpjes (inhoud 125 ml) met gesmolten boter of

olie bestrijken. Boter, sinaasappelschil en suiker in een kleine kom tot een luchtige massa kloppen. Eieren een voor een toevoegen, steeds goed kloppen.

2. Mengsel in een grote kom doen en met een grote, metalen lepel het gezeefde meel afgewisseld met melk erdoor schep-
pen.

3. Mengsel in de muffinvormpjes scheppen - deze tot 2/3 vullen. De cakejes in 20 minuten goudbruin bakken en op een rooster laten afkoelen. Elk afgekoeld cakeje met glazuur bestrijken en met snoepgoed gezichtjes maken.

4. Voor het glazuur: boter in een kleine kom tot een luchtige massa kloppen. Gezeefde poedersuiker en melk erdoor kloppen. Glazuurporties met de kleurstoffen allerlei kleurtjes geven.



Kat-en-muiscakejes en Popcornknabbels

Popcornknabbels

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Baktijd:

30 minuten

Voor ca. 9 koppen



2 el olie

1/3 kop popcorn

3/4 kop bruine
basterdsuiker

90 g boter

1/4 kop glucosestroop

1/4 tl zuiveringszout

1/4 tl vanille-essence

1 kop geroosterde zoute
pinda's

3/4 kop sultanarozijnen

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. Bakplaat van 32 x 28 cm met folie bekleden. Olie in een middelgrote pan met dikke bodem boven laag vuur verhitten. Popcorn in 1 laag verspreiden over de bodem van de pan. Deksel stevig aandrukken en popcorn bereiden.

(Moet in 4 minuten klaar zijn). Als de popcorn klaar is, van het vuur halen en de popcorn op de met folie beklede plaat laten afkoelen.

2. Suiker, boter en glucosestroop in een kleine pan met dikke bodem boven laag vuur 5 minuten zachtjes roeren tot de suiker is opgelost. Suikermeter bevestigen aan de zijkant van de pan. Zonder deksel 5 minuten

laten sudderen, tot de thermometer 120 °C aangeeft; af en toe roeren.

3. Pan van het vuur nemen en thermometer uit de pan halen. Zuiveringszout en vanille-essence door het karamelmengsel roeren en dit over de popcorn gieten zodat deze bedekt is. Popcorn 5 minuten bakken, doorroeren, nog eens 5 minuten bakken. Uit de oven halen, pinda's en sultanarozijnen toevoegen en laten afkoelen.

4. In stukjes breken en in een afgesloten trommel op een koele plaats bewaren.

Schuimbeestjes

Vorbereidingstijd:

25 minuten

Baktijd:

55-60 minuten

Voor ca. 25 stuks



4 eiwitten

1 kop witte

basterdsuiker

groene en rode

levensmiddelenkleurstof
drop en snoepjes, om
gezichtjes te maken

1. Oven voorverwarmen op 120 °C. 2 bakplaten met gesmolten boter of olie bestrijken en met bakpapier bekleden.

Eiwitten in een grote, droge kom stijfkloppen.

2. Suiker in gedeelten toevoegen; blijven kloppen tot de suiker is opgelost in de schuimige massa. Schuimige massa over 2 kommen verdelen. Door de ene helft een paar druppels groene en door de andere helft een paar druppels rode kleurstof kloppen.

3. De schuimmassa's in aparte spuitzakken schepken, elke met een ronde spuitmond van 1 cm. Van de groene schuimmassa rupsjes van 8-10 cm lang op de bakplaat spuiten; van de roze schuimmassa slakjes spuiten. Gezichtjes maken met dropjes en snoepjes. Schuimmassa in 55-60 minuten krokant bakken. Oven uitzetten, maar de schuimpjes erin laten staan tot ze volledig zijn afgekoeld. De beestjes uit de oven halen en voorzichtig in een afgesloten trommel doen.

TIP

Rupsjes en slakjes kunt u elk gewenst kleurtje geven. Voor de gezichtjes kunt u allerlei snoepjes gebruiken - stukjes chocola, kleine dropjes, gesneden winegums en dropstengels.

Schuimbeestjes





Groene kikkers

Vorbereidingstijd:

55 minuten

Baktijd:

geen

Voor ca. 9 stuks



450 g kant-en-klare
madeiracake

100 g boter

2/3 kop poedersuiker,
gezeefd

2 tl melk

rode levensmiddelen-
kleurstof

vanille- of aardbeien-
essence

9 ronde chocolaatjes,
doormidden gesneden
dropjes ter garnering
(bijv. Engelse drop)

Glazuur

3 koppen poedersuiker

5 el kokend water

2 tl gelatine

groene levensmiddelen-
kleurstof

1. Cake over de lengte in 3 dikke plakken snijden. Uit elke plak 3 ronde vormen snijden -zonder donkere cakerand- met een rond uitsteekvormpje van 6 cm doorsnee.

2. Boter in een middelgrote kom gladkloppen. Poedersuiker en melk toevoegen en blijven kloppen tot een luchtige massa. Met rode levensmiddelenkleurstof lichtroze kleuren en met essence op smaak brengen; goed mengen. Kleine bergjes van het mengsel gelijk verdelen bovenop elk cakeje; houd 1 el botermengsel over. Randen van de cake bijwerken, vanaf de bovenkant diagonaal gladstrijken met een scherp mes. Chocolaatjes aan de zijkant in de cakevormen steken met het overgehouden botermengsel. Cakejes op een plaat 2-3 uur in de koelkast laten opstijven.

Voor het glazuur: poedersuiker in een grote kom zeven en middenin een kuiltje maken. 2 el water in een kleine kom doen en hierin de gelatine al roerend laten oplossen. Gelatinemengsel bij de rest van het water voegen; over de poedersuiker gieten en glad roeren. Met groene levensmiddelenkleurstof kleuren en goed mengen.

3. Steeds een cakeje op een vork leggen. Glazuur erover scheppen, zodat alle kanten bedekt zijn. Geglazuurde cakes heel voorzichtig op een rooster zetten.

4. Kikkers versieren met dropjes voor ogen en voeten. Met de scherpe punt van een mes voorzichtig mondjes uitsteken. Glazuur helemaal laten opstijven.

Groene kikkers



1. Uit elke cakeplak 3 ronde vormen -zonder donkere rand- snijden.



2. Met het overgehouden botermengsel de chocolaatjes in de cakejes steken.



3. Cakejes een voor een op een vork leggen en glazuur erover scheppen.



4. Kikkers versieren met snoepjes als ogen en voeten.



Kokosblokjes

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

geen

Voor ca. 30 stuks



2 koppen poedersuiker

1/4 tl krummetart

400 g gecondenseerde melk

3 1/2 kop geraspt kokos

2-3 druppels roze levensmiddelenkleurstof

1. Een bakblik van 20 x 20 cm met olie of gesmolten boter bestrijken. Bodem met bakpapier bekleden.
2. Poedersuiker en krummetart in een grote kom zeven. Middenin een kuiltje maken en gecondenseerde melk toevoegen. Met een pollepel de helft van het kokos erdoor roeren. Rest van het kokos toevoegen en met uw handen alle ingrediënten tot een samenhangende massa mengen.

3. Mengsel in twee helften verdelen. Een helft kleuren met roze levensmiddelenkleurstof; gelijkmatig verdelen.

4. Het roze mengsel stevig aandrukken in het ingevette bakblik; het witte mengsel daarop stevig aandrukken tot de bovenkant vlak is; in de koelkast in 1 uur laten

opstijven. Kokosplak uit het bakblik halen en in vierkantjes of reepjes snijden. De kokosblokjes in een afgesloten trommel maximaal 3 weken bewaren op een koele, donkere plaats.



Suikerappels

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Baktijd:

20 minuten

Voor ca. 12 stuks



12 kleine rode of groene, harde appels

4 koppen suiker

2 koppen water

2 el natuuraazijn

rode of groene levensmiddelenkleurstof

1. 2 bakplaten van 32 x 28 cm met folie bekleden. Folie licht met olie of gesmolten boter bestrijken.

2. De appels met een schone, droge theedoek goed schoonvegen. Duw een houten ijsstokje of dikke satéprikker stevig in de kroon van elke appel.

3. Suiker, water en azijn in een grote pan met dikke bodem boven matig vuur zonder koken roeren tot de suiker is opgelost. Suiker aan de zijanten van de pan wegvegen met een nat kwastje. Levensmiddelenkleurstof toevoegen. Mengsel aan de kook brengen, vuur iets lager zetten en zonder roeren 15 minuten laten koken.

1 tl van het mengsel dat u in koud water laat vallen moet een balletje vormen. Bij gebruik van een suikermeter moet deze 138 °C aangeven. Pan direct van het vuur halen.

4. Appels een voor een in het suikermengsel onderdompelen; eruihtalen en door snel te draaien de appels geheel met het mengsel bedekken. Elke appel laten uitlekken en op de bakplaat hard laten worden bij kamertemperatuur. In cellofaan wikkelen en met een lint vaststrikken. Suikerappels kunt u 2 dagen bewaren.

TIP

De appels moeten bij kamertemperatuur in het hete suikermengsel worden gedompeld. Als ze te koud zijn, ontstaan er bobbeltjes in het suikerooppervlak.

Suikerappels (boven) en Kokosblokjes

Marsepeinmuisjes

Vorbereidingstijd:

20 minuten
+ laten opstijven

Baktijd:

geen
Voor 16 stuks



200 g gemalen amandelen

1 kop poedersuiker,
gezeefd

1 eiwit
amandelessence, naar
keuze

32 gekleurde
zilverpilletjes

16 krenten
kleurig lint

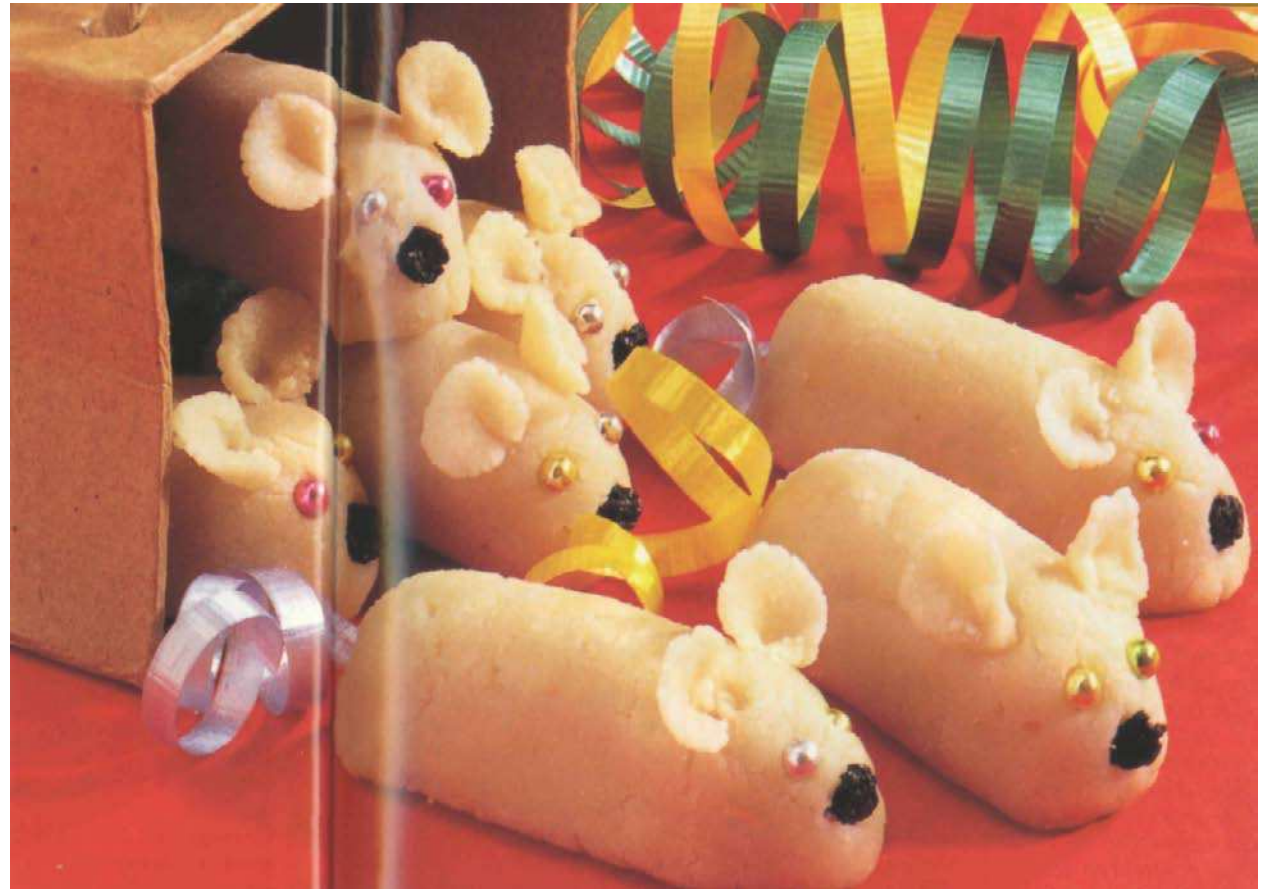
1. Gemalen amandelen en poedersuiker in een middelgrote kom mengen en middenin een kuilje maken. Eiwit toevoegen met een houten pollepel en goed roeren. Naar wens essence toevoegen. Deeg op een plank in 5 minuten droog kneden.

Met plasticfolie bedekken en 10 minuten in de koelkast leggen.

2. Marsepein in 16 gelijke porties verdelen en hier rolletjes van maken; 2 kleine stukjes erafhalen voor de oortjes. Rest van de marsepein oprollen, aan de voorkant met 2 zilverpilletjes de oogjes maken.

3. Schuin boven de oogjes 2 gaatjes prikken. Overgehouden marsepein uitrollen en als oortjes in de gaatjes prikken. Een krent aandrukken als neusje.

4. Een tweede gaatje prikken achterin de muis en hier een lint in steken. 2 dagen laten drogen en dan in een afgesloten trommel in de koelkast maximaal 1 maand bewaren.



Marsepeinmuisjes



1. Met een pollepel eiwit bij de gemalen amandelen plus poedersuiker voegen.



2. Voorkant van een stuk marsepein tot een muizengezigtje vormen.



3. Stukjes marsepein in de gaatjes boven de oogjes prikken voor de oortjes.



4. Een kleurig lint achterin de muis steken voor de staart.

Regenboogpopcorn

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Baktijd:

15 minuten

Voor ca.4 koppen



2 el olie

1/2 kop popcorn

1 1/2 kop suiker

50 g boter

1/2 kop water

2-3 druppels rode

levensmiddelenkleurstof

2-3 druppels groene

levensmiddelenkleurstof

2-3 druppels gele

levensmiddelenkleurstof

1. Oven voorverwarmen op 180 °C. Olie in een grote pan verhitten. Popcorn toevoegen, afdekken en boven matig vuur bakken. Deksel stevig vasthouden, pan af en toe schudden. Bakken tot de popcorn klaar is en even wegzetten.

2. Suiker, boter en water in een kleine pan met dikke bodem boven matig vuur roeren tot de suiker is opgelost. Suiker aan de zijanten van de pan wegvegen met een nat kwastje. Mengsel aan de kook brengen en zonder roeren 5 minuten laten koken.

3. Pan van het vuur halen. Suikermengsel over 3 kommetjes verdelen. De 3 kleuren levensmiddelenkleurstof toevoegen en goed mengen. Popcorn

LEKKERE CADEAUTJES

in 3 gelijke porties verdelen. Elk gekleurd suikermengsel door een portie popcorn schudden tot de popcorn is bedekt.

4. Popcorn op een bakplaat in de oven 5 min. bakken of tot de stukjes niet meer aan elkaar plakken. Dan in een grote kom door elkaar schudden. Dezelfde dag opeten of maximaal 2 dagen bewaren in een afgesloten trommel.



Bonte bekers

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Baktijd:

20 minuten

Voor 20 stuks



1 kop suiker

1/4 kop water

3 tl gelatine

1 el kokend water

3 eiwitten

20 kleine ronde of vierkante gekleurde ijsbekers

diverse snoepjes ter garnering

1/4 kop musket, gemengd

1. Suiker en water in een middelgrote pan met dikke bodem boven laag vuur zonder koken roeren tot de suiker is opgelost. Mengsel aan de kook brengen, vuur iets lager zetten en 4 minuten zachtjes laten koken. Gelatine al roerend in een kommetje met kokend water laten oplossen. Gelatinemengsel bij het suikermengsel voegen en nog even laten koken.

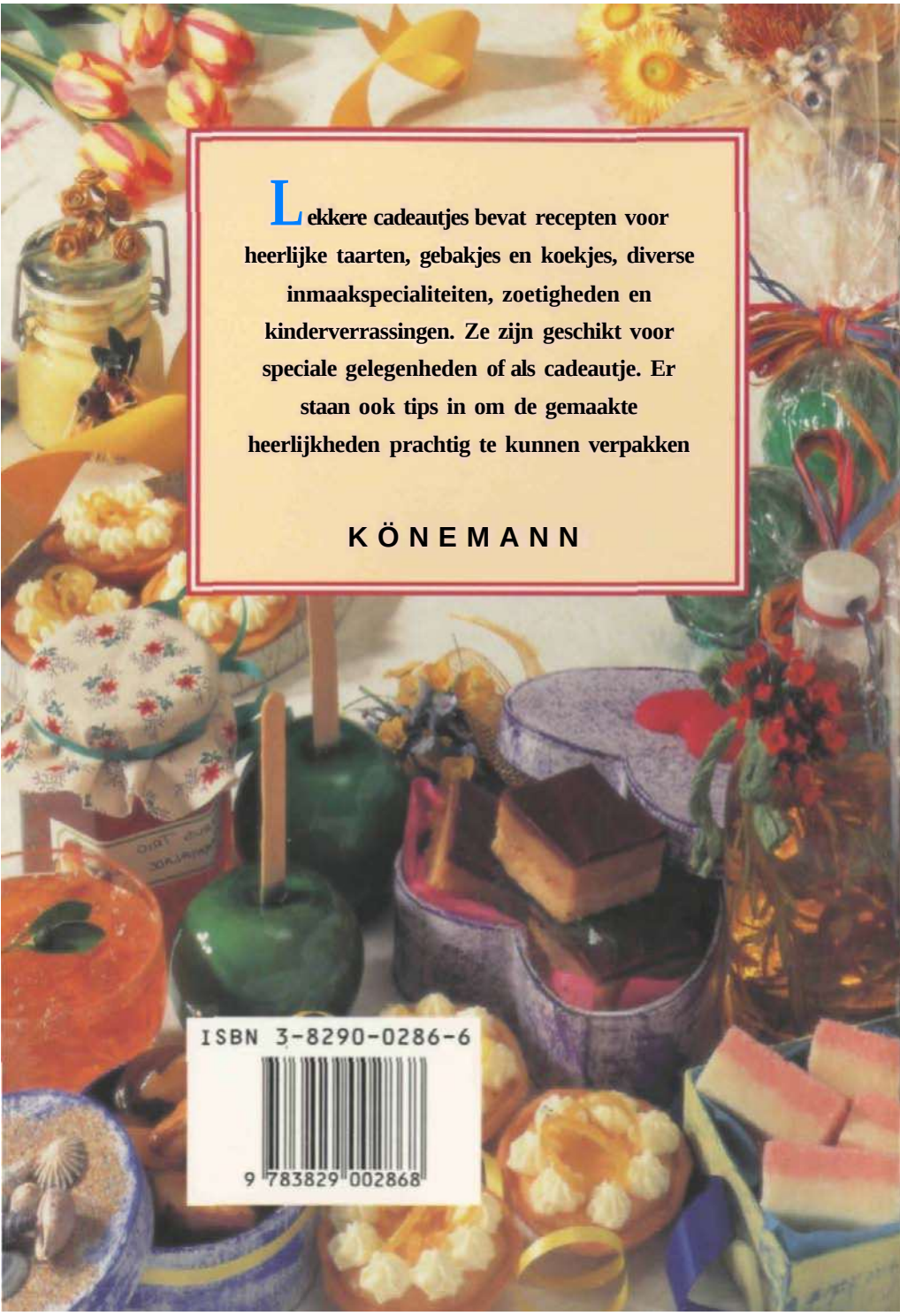
2. Eiwitten in een grote kom stijf kloppen. Hete suikermengsel in delen toevoegen in een dunne stroom. Mengsel in nog eens 10-15 minuten smeuïg kloppen. De afgekoelde massa moet in vorm te spuiten zijn.

3. Ijsbekers op een ovenplaat zetten en de bodem bedekken met snoepjes. Het mengsel in een spuitzak met een gekartelde spuitmond van 1 cm scheppen. Mengsel met draaiende bewegingen in de bekers spuiten. Musket over een vetvrij papier uitstrooien en elke ijsbeker hier omgekeerd voor de helft in dippen. De andere helft versieren met een dropje of snoepje.

1 nacht laten staan en in een afgesloten trommel maximaal 2 dagen bewaren.



Regenboogpopcorn (boven) en Bonte bekers



Lekkere cadeautjes bevat recepten voor heerlijke taarten, gebakjes en koekjes, diverse inmaakspecialiteiten, zoetigheden en kinderverrassingen. Ze zijn geschikt voor speciale gelegenheden of als cadeautje. Er staan ook tips in om de gemaakte heerlijkheden prachtig te kunnen verpakken

K Ö N E M A N N

ISBN 3-8290-0286-6



9 783829 002868

<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

