



Ruud 's Kookboek

Snoeprecepten / v2.6

Inhoudsopgave.

Afgehakte Frankenstein-vingers.....	3
Borstplaat.....	4
Borstplaat met nootjes.....	5
Borstplaatbrokken: wit, chocolade en mokka.....	6
Candy apples - snoepappels.....	7
Chocoladeborstplaat I.....	8
Chocoladeborstplaat II.....	9
Fudge met zeezout.....	10
Gevulde pepernoten.....	11
Halawet sumsum - sesam-snoepgoed.....	12
Karamelsnoepjes.....	13
Koffie borstplaat I.....	14
Koffie borstplaat II.....	15
Krokante toffee's.....	16
Marsepein met chocolade en pistachenoten.....	17
Pepernoten I.....	18
Regenboogkruidnoten.....	19
Roomborstplaat I.....	20
Roomborstplaat II.....	21
Roomkaramels met vanille.....	22
Schuimpjes met gedroogde aardbei.....	23
Torrone di cioccolato - chocoladenoga.....	24
Trekdrop.....	25
Vrolijke chocoladekruidnoten.....	26
Witte borstplaat.....	27
Zwarte snoepappels.....	28
Gebruikte afkortingen.....	29

Afgehakte Frankenstein-vingers.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Halloween

Ingrediënten

100 g frambozencoulis
500 g marsepein,
groene
1 voedingsstift, zwarte

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.

Rol de marsepein uit in de vorm van vingers.
Maak met de achterkant van een mesje rimpels op de vingers.
Teken er met de stift de nagels en wat littekens op.
Serveer de vingers op een plank.
Leg er voor extra effect nog een hakmes naast.
Druppel ter afwerking de coulis tussen het hakmes en de vingers.

Borstplaat.



Menugang: Snoep
Keuken: Nederlandse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

125 ml room
125 g suiker
75 g suiker, poeder-

- pan, grote, met dikke bodem
- thermometer, 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.

Meng de ingrediënten in de pan en roer ze even door.

Breng het mengsel aan de kook en laat het doorkoken tot de thermometer 117-119° aangeeft.

Bij een temperatuur hoger dan 100°C zal het geheel flink gaan bubbelen en omhoog komen, gebruik dus een pan die ruim genoeg is. Probeer tijdens het koken niet te roeren.

Haal de pan direct van het vuur zodra de genoemde temperatuur bereikt is en roer de massa heel stevig door met een houten lepel. Dit is van groot belang: het zorgt dat de suikerkristallen fijn worden.

Blijf kloppen tot de massa dikker en matter wordt, stort haar dan direct op een met bakpapier beklede bakplaat.

Laat de borstplaat afkoelen en steek er met een kleine koekjesvorm ovaaltjes uit.

Tips:

Siliconen(bonbon)vormen werken ook prima.

Giet de warme borstplaat erin en laat haar in de vormpjes afkoelen.

Voor de variatie kun je 1 el cacaopoeder toevoegen voor chocoladeborstplaat, zelfgemaakte vanillesuiker gebruiken of 1 tl oplospresso toevoegen voor een mokkasmaak.

Borstplaat met nootjes.



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

Ingrediënten

1 mp boter
2 el noten, gemengde
250 g suiker
5 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.

Hakt de noten (op een paar na voor de garnering) fijn.
Breng al roerend de suiker met water aan de kook op een kleine vlam.
Laat de suiker maximaal 10 min. koken.
Leg de borstplaatvorm op een platte schaal.
Controleer of de borstplaatvorm goed ligt en er geen spleetje meer is waardoor het mengsel weg kan lopen.
Meng de gehakte noten door het suikermengsel.
Giet het suikermengsel in de vorm.
Garneer de borstplaat met wat hele nootjes.
Laat het mengsel goed afkoelen.

Borstplaatbrokken: wit, chocolade en mokka.



Menugang: Snoep
Keuken: Nederlandse
Stuks: 18
Sterren: ***
Bron: Jumbo 2020

Ingrediënten

60 g boter, room-
2 tl cacao
2 tl koffie, oplos-
200 ml room, slag-,
houdbare
600 g suiker, basterd-,
witte

- bakpapier
- schaaltjes (Ø10-12
cm)
- taartrooster
- theezeefje (fijn)

Bereiding.

Breng in een steelpan de basterdsuiker met de slagroom en boter op een laag vuur aan de kook.

Laat het mengsel in 20-25 min. zachtjes tot 2/3 inkoken.

Roer voortdurend.

Maak intussen 3 vellen bakpapier vochtig en leg deze in de schaaltjes.

Neem de pan van het vuur en roer tot het mengsel niet meer borrelt en ondoorzichtig is.

Schenk 1/3 van het mengsel in 1 schaaltje.

Los de oploskoffie op in 1-2 drp heet water en meng door de helft van het resterende suikermengsel.

Schenk het morkamengsel in een 2e schaaltje.

Zeef de cacao boven de rest van het suikermengsel en roer goed.

Schenk het chocolademengsel in een 3e schaaltje.

Laat alle suikermengsels goed afkoelen.

Leg ze zodra ze hard zijn op het taartrooster om aan beide kanten uit te harden.

Snijd of breek elke smaak borstplaat in 6 stukjes.

Bereidingstijd: 40 min.

Grill-/oventijd: - min.

Koeltijd: 60 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 190

Eiwit: 0 g

Koolhydraten: 34 g

w/v suikers: 34 g

Natrium: - mg

Vet: 6 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 4 g

Vezels: 0 g

Groente: - g

Zout: 0,3 g

Candy apples - snoepappels.



Menugang: Snoep,
tussendoortje
Keuken: Amerikaanse
Personen: 3
Sterren: ***
Bron: ZoeteZinnen.nl

Ingrediënten

6 appels, kleine
1 el azijn, natuur-
6 stokjes, dikke
400 g suiker, kristal-
250 ml water
- evt. kleurstof, rode

Bereidingstijd: 10-20
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Leg bakpapier op de bakplaat of bord en vet het in met boter.

Maak de appels schoon en droog ze goed af.

Prik een stokje in de appel.

Doe de suiker, het water en de azijn in het pannetje en warm dit al roerend op een matig vuurtje op.

Laat het nu nog niet koken, pas wanneer de suiker is opgelost.

Voeg, als de suiker is opgelost evt. enkele druppels rode kleurstof toe en breng het mengsel aan de kook.

Je kunt eventueel suikerrestjes aan de rand van de pan verwijderen met een kwastje, zodat het niet verbrand en de pan later beter schoon te maken is..

Zet, wanneer het mengsel kookt, het vuur wat lager en laat je het mengsel ongeveer 15 min. zonder roeren staan.

Het mengsel is goed wanneer je een theelepel hiervan in een kommetje met koud water doet en het een balletje wordt.

Dompel nu één voor één de appels in het mengsel en draai deze rond, zodat de hele appel bedekt is met het mengsel.

Dit moet snel gebeuren (het mengsel is super heet dus pas op).

Hierna zet je de appels op het bakpapier en laat je ze bij kamertemperatuur hard worden.

Ze zien er mooi glimmend uit en je ziet er kleine belletjes in, wat de appels nog mooier maakt.

Chocoladeborstplaat I.



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

Ingrediënten

1 mp boter
5 el cacao
250 g suiker
5 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.

Breng al roerend de suiker en cacao met water aan de kook op een kleine vlam.
Laat de suiker maximaal 10 min. koken.
Leg de borstplaatvorm op een platte schaal.
Controleer of de borstplaatvorm goed ligt en er geen spleetje meer is waardoor het mengsel weg kan lopen.
Giet het suikermengsel in de vorm.
Laat het mengsel goed afkoelen.

Tip:

Vervang het water door melk.

Chocoladeborstplaat II.



Menugang: Snoep
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Ronald

Ingrediënten

- boter (naar smaak)
1½ tl cacao
150 g suiker
3 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.

Meng de suiker met de cacao.
Doe de suiker met de cacao eh het water in een steelpan.
Laat de suiker op een laag vuur smelten.
Spoel intussen een vel boterhampapier met koud water af.
Leg het boterhampapier op een tafel of het aanrecht.
Smeer de borstplaatvorm met boter in.
Leg de borstplaatvorm op het boterhampapier.
Roer met een houten lepel de suikermassa door.
Laat, als de suiker is gesmolten, de lepel uitdruppelen terwijl u de pan van het vuur haalt en kijken naar de laatste druppel.
Trekt deze drie korte draadjes snel achter elkaar, dan is het mengsel goed van dikte; zo niet, laat de suikermassa dan nog heel even koken en controleer weer de laatste druppel.
Als de suikermassa de juiste dikte heeft, blijf dan flink roeren tot de massa iets dikker begint te worden (dit is ook te horen aan het iets krassende geluid van de lepel in de pan).
Schenk het mengsel in de klaargemaakte borstplaatvorm.
Laat de borstplaat afkoelen.
Zet na ± ½ uur de vorm op z'n kant.
Haal na ± ½ uur de vorm voorzichtig van de borstplaat.
Laat de borstplaat helemaal koud worden.

Fudge met zeezout.



Menugang: Gebak,
snoep, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: ± 20
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

40 g boter
250 g chocolade, pure,
in stukjes
150 g hazelnootpasta
400 g melk,
gecondenseerde (blikje)
1 tl zout, zee-, grof

- bakpapier
- rechthoekige bakvorm
(20x20 cm)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 4 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 190
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Smelt de chocolade au bain-marie.
Voeg de hazelnootpasta, gecondenseerde melk
en boter toe en roer het tot een glad mengsel.
Bekleed het bakblik met bakpapier.
Giet het chocolademengsel in het bakblik.
Bestrooi het chocolademengsel met zeezout en
zet het min. 4 uur in de koelkast.
Neem de fudge uit het bakblik en snijd er ca. 20
blokjes van.

Tip:

Je kunt de kleverige fudge beter snijden als je
het mes eerst even onder de warme kraan
houdt.

Gevulde pepernoten.



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

Ingrediënten

1 el amandelen,
fijnggehakt
100 g bloem
50 g boter
1 el hazelnoten,
fijnggehakt
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.
Scheep 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.

Halawet sumsum - sesam-snoepgoed.



Menugang: Snoep
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Tournedos.nl

Ingrediënten

(1 el honing)
100 g sesamzaad
100 g suiker

Bereidingstijd: 25-30 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.

Dit zijn de sesam-'koekjes', die u hier en daar in de winkel kunt krijgen. De sesamzaadjes zorgen voor de smaak, de suiker voor zoetheid en kleefkracht. Ze zijn lang houdbaar, mits droog bewaard.

Rooster de sesamzaadjes 10 min. door ze te verhitten in een droge koekenpan of leg ze op een bakplaat even onder een hete grill.

Doe het sesamzaad en de suiker (plus evt. de honing) in een steelpan en verhit het mengsel op laag vuur, onder voortdurend roeren met een houten lepel.

Na ca. 10 min. is de suiker gesmolten en iets-wat bruin geworden.

Haal de pan van het vuur en spreid het mengsel uit op een ingevette bakplaat.

Strijk de massa uit tot een gelijkmatige, dunne laag (*).

Snijd het daarna in stukken en laat verder afkoelen.

(*) Voor een 'netter' resultaat kunt u er een stuk ingevet aluminiumfolie op leggen en het dan met een deegroller uitrollen.

Karamelsnoepjes.



Menugang: Snoep,
tussendoortje
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: MijnReceptenboek.nl

Ingrediënten

50 g boter
2 dl room
2 el stroop
450 g suiker
1 zk suiker, vanille-
4½ dl water

Bereidingstijd: 60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de suiker, vanillesuiker en het water in een steelpannetje.
Zet het gas aan en blijf alsmaar roeren.
Laat op een hoog vuur, voortdurend roerend, het water verdampen.
Voeg dan, als de massa een mooie bruine caramelpkleur heeft, de boter en de stroop toe.
Voeg daarna de room toe.
Laat het 13 min. op een laag vuur doorkoken (vergeet niet af en toe te roeren).
Doe na 13 min. het gas uit.
Zet de pan in koud water en klop dan tijdens het afkoelen de inhoud op tot een smeuije massa.
Giet de smeuije massa dan in een platte schaal om het goed op te laten stijven.
Zet de schaal in de koelkast om sneller te laten koelen.
Snijd de massa daarna in blokjes.

Koffie borstplaat I.



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

Ingrediënten

1 mp boter
5 el koffie, oplos-
250 g suiker
5 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.

Breng al roerend de suiker en oploskoffie met water aan de kook op een kleine vlam. Laat de suiker maximaal 10 min. koken. Leg de borstplaatvorm op een platte schaal. Controleer of de borstplaatvorm goed ligt en er geen spleetje meer is waardoor het mengsel weg kan lopen. Giet het suikermengsel in de vorm. Laat het mengsel goed afkoelen.

Tip:

Vervang het water door melk.

Koffie borstplaat II.



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

Ingrediënten

1 st boter
3 tl koffie, oplos-
1 dl room, slag-
300 g suiker
200 g suiker, basterd-,
witte

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 de vormpjes van tevoren goed dicht en leg ze in koud water.

Leg op een werkvlak een flink stuk bakpapier plat neer.

Verwarm, voor lekker romige borstplaat, 300 g suiker met 200 g basterdsuiker, 1 dl slagroom en een klontje boter al roerend tot de suiker is opgelost.

Roer de oploskoffie door het mengsel.

Breng de massa dan al roerend aan de kook, tot een druppel in een kopje met ijskoud water niet meer uitvloeit, maar een kort, dik draadje vormt.

De temperatuur is dan 92°C op de suiker-thermometer (die in de kookspullenwinkels niet eens duur zijn en die ook handig zijn bij het maken van jam).

Leg de borstplaatvormen op het bakpapier en schenk ze vol met de suikermassa.

Laat dit goed opdrogen.

Zet de vormen, zodra de borstplaat hard genoeg is, op een kant zetten, zodat ook de onderkant kan drogen.

Krokante toffees.



Menugang: Snoep
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

4 el honing
3 el likeur, noten- of
amandel-
100 g nogatine
- olie, olijf-
1/8 l room, slag-
200 g 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.

Breng de slagroom met de suiker en de honing in een pan van 20 cm doorsnee aan de kook. Roer er de nogatine en de likeur door en laat het 4- 5 min. borrelend koken tot het taai-vloeibaar wordt (onder voortdurend roeren om aanbranden te voorkomen).

Bestrijk een platte schaal met olie of bekleed hem met vershoudfolie.

Vul de schaal met het mengsel en zet hem 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Haal het uit de vorm en snijd het in stukjes van 2 x 2 cm.

Marsepein met chocolade en pistachenoten.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: Belgische
Stuks: 15
Sterren: ***
Bron: Sandra Bekkari

Ingrediënten

7 abrikozen, zonder pit,
gedroogde
2 el chiazaadjes
100 g chocolade, pure
(min. 70% cacao)
1 eiwit
4 el honing, acacia-
1 sch limoensap
250 g meel, amandel-
1 hv pistachenoten,
ongezouten

1 rechthoekige oven-
schaal met bakpapier
(22 x 18 cm)
2 potjes voor de bain-
marie

Bereiding.

Hak de abrikozen fijn met een mes.
Doe ze in een mengkom.
Voeg het amandelmeel en de chiazaadjes toe en
meng het goed door elkaar.
Voeg het eiwit, de honing en een scheutje
limoensap toe.
Meng alles nogmaals goed door elkaar.
Voeg evt. een klein scheutje water toe, mocht
het mengsel te droog of niet kleverig genoeg
zijn.
Doe het mengsel in een ovenschaal met
bakpapier.
Duw het goed aan en strijk het plat met je
handen.
Zet het mengsel 15 min. in de koelkast.
Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie.
Giet de chocolade uit op de marsepein.
Strijk het uit met een spatel en voeg er de
pistachenoten en een snuffje fleur de sel aan
toe.
Laat de chocolade opstijven in de koelkast.
Snijd het in stukjes en serveer.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 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

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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - 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 chocoladevormpjes.
2. Bestrijk pepernoten met poedersuikerglazuur (zelf maken door poedersuiker en limonadesiroop 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

Vorbereidingstijd: 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

Roomborstplaat I.



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

Ingrediënten

1 st boter
1 dl room, slag-
300 g suiker
200 g suiker, basterd-,
witte

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 de vormpjes van tevoren goed dicht en leg ze in koud water.

Leg op een werkvlak een flink stuk bakpapier plat neer.

Verwarm, voor lekker romige borstplaat, 300 g suiker met 200 g basterdsuiker, 1 dl slagroom en een klontje boter al roerend tot de suiker is opgelost.

Breng de massa dan al roerend aan de kook, tot een druppel in een kopje met ijskoud water niet meer uitvloeit, maar een kort, dik draadje vormt.

De temperatuur is dan 92°C op de suikermeter (die in de kookspullenwinkels niet eens duur zijn en die ook handig zijn bij het maken van jam).

Leg de borstplaatvormen op het bakpapier en schenk ze vol met de suikermassa.

Laat dit goed opdrogen.

Zet de vormen, zodra de borstplaat hard genoeg is, op een kant zetten, zodat ook de onderkant kan drogen.

Roomborstplaat II.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 600 g
Sterren: **
Bron: Borstplaat

Ingrediënten

50 g boter
1½ dl room, koffie-
500 g suiker, basterd-,
witte

- vetvrij papier, ingevet
- metalen borstplaat-
vormen, ingevet

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.

Breng in een pan met dikke bodem de suiker en de koffieroom aan de kook.

Laat de suikerstroop op een hoog vuur onder af en toe roeren inkoken tot de stroop in draden aan een lepel blijft hangen.

Roer de boter erdoor, neem de pan van het vuur en blijf roeren tot een krassend geluid hoorbaar is.

Schenk het mengsel in de vormen.

Verwijder het papier, zodra de borstplaat witte vlekjes krijgt.

Laat de borstplaat helemaal afkoelen en verwijder de vormen.

Roomkaramels met vanille.



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

Ingrediënten

30 g boter, room-
50 g honing
2 dl room, slag-
200 g suiker
2 zk suiker, vanille-

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

Bereiding.

Karamels ontleen hun smaak en kleur aan het karamelliseren van de melksuikers, die u in de vorm van room en boter toevoegt (gewone suiker karamelliseert bij 160°C en zover wordt hier niet verhit).

Doe alle ingrediënten in een steelpan en verhit het al roerend tot de suiker is opgelost.

Laat de stroop vervolgens af en toe roerend op een matig vuur een tijd koken (het mengsel kleurt langzaam bruin).

Het moment waarop het klaar is, kunt u op 2 manieren bepalen:

1. met een kookthermometer: deze moet 120°C aangeven;
2. door af en toe een steekproef te nemen: laat met de lepel een beetje van het spul in een kom koud water vallen; u moet er met uw vingers een balletje van kunnen vormen dat zijn vorm behoudt, maar nog wel kneedbaar is (ongeveer zoals pas gebruikte kauwgom); of test het in de mond op kies-klevend vermogen.

Giet het mengsel nu uit in een bakblik, dat bekleed is met ingevet bakpapier of aluminium-folie.

Laat het afkoelen en snijd het in "hapklare brokken".

Verpak de stukjes in cellofaan of vetvrij papier, want ze blijven altijd een beetje kleverig.

Tip:

Koel en droog bewaren (max. 2 weken).

Schuimpjes met gedroogde aardbei.



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

Ingrediënten

10 g aardbeien, gevries-
droogde
3 eiwitten
- evt. room, slag-
175 g suiker, kristal-

Bereidingstijd: 120 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 leuke schuimpjes met gedroogde aardbei zijn heerlijk bij de high tea. Ze zijn zo gemaakt en je kunt ze zo eten of aan elkaar geplakt met stijfgeslagen slagroom.

Maak de kom en de garde van je mixer brandschoon en vetvrij.

Doe de eiwitten in de kom en mix met de garde (op vol vermogen) tot de eiwitten stijf zijn. Voeg dan eetlepel voor eetlepel de suiker toe; wacht steeds tot de suiker volledig is opgenomen.

Het eiwitschuim gaat nu glanzen.

Bedek een bakplaat met bakpapier en maak mooie ronde hoopjes van het schuim.

Maak de gevriesdroogde aardbeien fijn met een vijzel of mes en strooi het poeder over de schuimpjes.

Bak de eiwitschuimpjes zo'n anderhalf uur in de oven op 120 C.

Zet dan de oven uit en de ovendeur op een kiertje.

Laat de schuimpjes in de oven staan tot deze helemaal koud is.

Serveer de schuimpjes zo, of plak twee schuimpjes aan elkaar met stijfgeslagen slagroom.

Torrone di cioccolato - chocoladenoga.



Menugang: Snoep,
tussendoortje
Keuken: -
Hoeveelheid: ± 1 kg
Sterren: ***
Bron: Ruud 's kookboek

Ingrediënten

175 g cacaopoeder
2 eiwitten, stijfgeslagen
500 g hazelnoten,
geroosterde, gepeld en
fijnggehakt
125 g honing
- ouwel
250 g suiker, kristal-
2 el water

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

Bereiding.

Bekleed een blik van 20 x 25 cm met ouwel.

Meng de cacao met het water en kook het mengsel al roerend tot er een gladde, roomachtige massa ontstaat.

Verhit de suiker en de honing samen in een zware sauspan tot het mengsel bruin begint te worden.

Voeg geleidelijk de eiwitten toe en meng ze door het geheel.

Neem de pan van het vuur en voeg de cacao en de hazelnoten aan het mengsel toe.

Giet het mengsel in het blik, het moet dan ± 5 cm hoog staan.

Laat het geheel afkoelen en snijd het dan in rechthoekjes.

Trekdrop.



Menugang: Snoep
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Jan Visser

Ingrediënten

1 el anijszaad
100 g droppoeder
1 el gelatinepoeder
300 g suiker
300 ml water
1 tl zout, salmiak-

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

Voorbereiding:

Bedek een bakplaat met bakpapier en vet het licht in.

Anijszaad bereiden:

Vermaal het anijszaad fijn in een vijzel of met een koffiemolen.

Siroop:

Meng het water, de suiker, en het droppoeder in een pan en verwarm het op middelhoog vuur (blijf constant roeren totdat de suiker volledig is opgelost).

Verharden:

Voeg de anijs en het salmiakzout toe aan het mengsel en blijf roeren.
Breng het geheel aan de kook en laat het koken totdat het mengsel een temperatuur van 135°C heeft bereikt (gebruik een suikerthermometer).

Gelatine toevoegen:

Haal de pan van het vuur en roer snel de gelatinepoeder erdoor.

Gieten en afkoelen:

Giet het mengsel op de voorbereide bakplaat en spreid het uit tot een dunne laag.
Laat het geheel afkoelen totdat het stevig is.

Snijden:

Snijd de trekdrop in lange, smalle stroken zodra het volledig is afgekoeld.

Tip:

Bewaar de trekdrop in een luchtdichte verpakking om de versheid te behouden.

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!

Vorb. 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 borstplaat.



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

Ingrediënten

1 mp boter
250 g suiker
5 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.

Breng al roerend de suiker met water aan de kook op een kleine vlam.
Laat de suiker maximaal 10 min. koken.
Leg de borstplaatvorm op een platte schaal.
Controleer of de borstplaatvorm goed ligt en er geen spleetje meer is waardoor het mengsel weg kan lopen.
Giet het suikermengsel in de vorm.
Laat het mengsel goed afkoelen.

Tips:

Vervang het water door melk.
Vervang één van de lepels water door likeur.

Zwarte snoepappels.



Menugang: Hapje
Keuken: Amerikaanse,
Britse
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Jennifer Katie,
LoveFoodFeed

Ingrediënten

12 appels (Granny
Smith)
½ tl azijn, witte
¼ tl room, wijnsteen-
460 g suiker, witte
125 ml water, kokend
1 tl voedselkleurstof,
zwarte

Bereiding.

Was en droog de appels.

Verwijder de steeltjes van de appels.

Steek een lollystokje in iedere appel.

Leg de appels op een vel perkamentpapier klaar om te worden gecoat.

Doe de suiker, het water, de wijnsteenroom, de kleurstof en de azijn in een pan.

Meng op een middelhoog vuur alle snoepingrediënten tot alle suiker is opgelost. Stop met roeren zodra de snoepmix begint te koken (ca. 8-10 min.).

Om te testen of het snoepje klaar is laat je een paar druppels kokend snoepmix in een kom met koud water vallen (als de snoepmix nog zacht is, heeft het nog 1-2 min. nodig).

Wanneer u uw appels dompelt, kantelt u de pan een beetje, zodat de snoepappels volledig bedekt zijn (zorg ervoor dat u geen hete snoepmix op uw huid morst, omdat dit een vervelende brandwond kan veroorzaken).

Als er nog snoepmix in de pan zit, pak dan een theelepel en vul de bovenkant van je snoepappels op de plek waar de stokjes zitten (dit om ervoor te zorgen dat er geen appelschil zichtbaar blijft op je afgewerkte snoepappels). Laat je snoepappels 5 min. staan, zodat de snoepmix kan stollen.

Tips:

- Granny Smith-appels zijn een van de beste appels om te gebruiken, omdat ze geen bubbels veroorzaken als ze eenmaal zijn bedekt met het hete zwarte snoepje.
- Als u niet van plan bent uw zwarte snoepappels dezelfde dag op te eten, wikkel ze dan in voedselveilige plasticfolie om eventuele schade aan de appels, zoals barsten en borrelen, te voorkomen.

Voorg. tijd: 10 min.
Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 215
Eiwit: 1 g

Koolhydraten: 54 g
w/v suikers: 19 g
Natrium: - mg
Vet: 2 g
w/v onverzadigd: 1 g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

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
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 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
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	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
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsje	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

