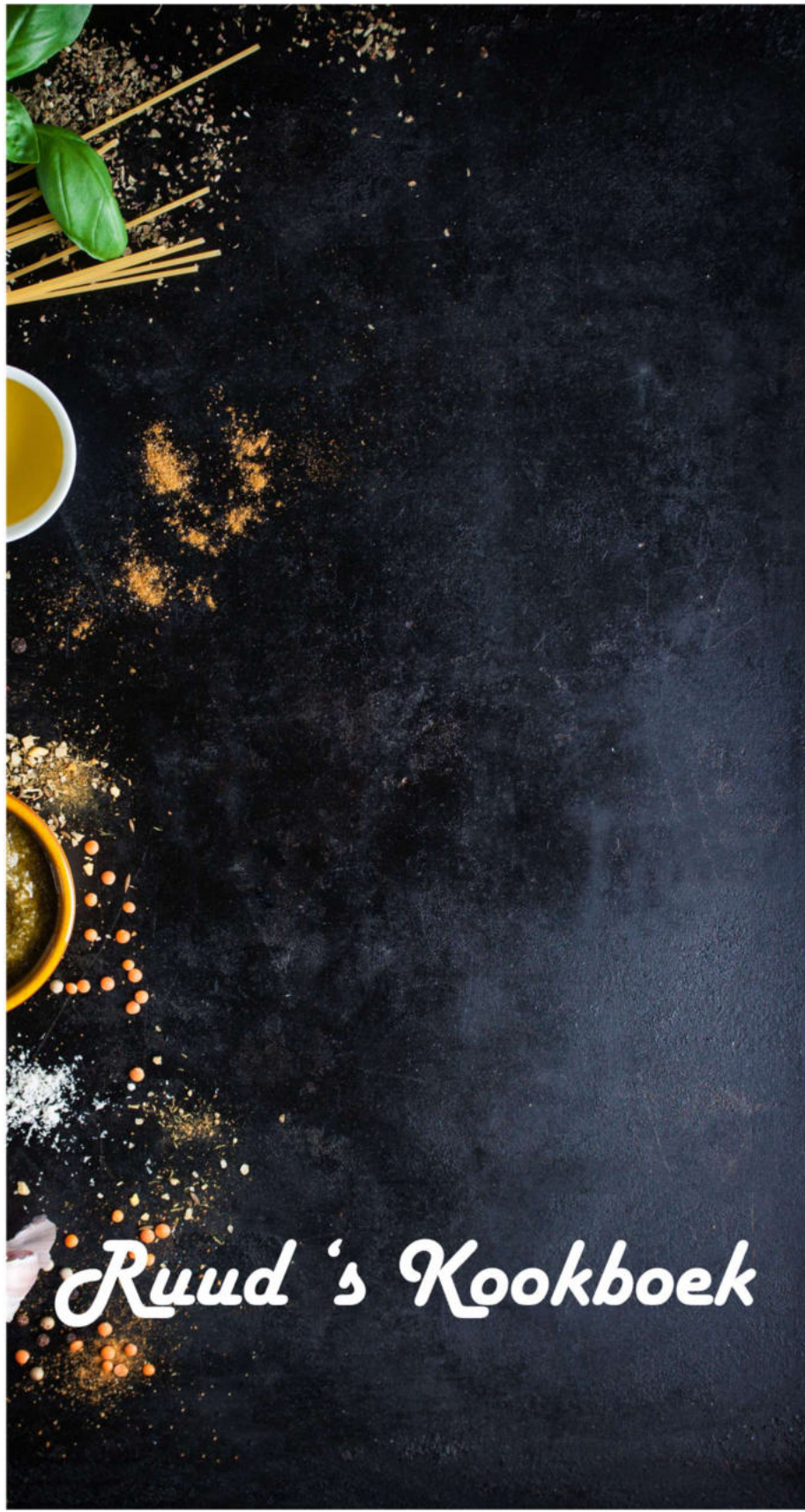




Bakrecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

4/4 cake.....	3
Appelschotel.....	4
Gebruikte afkortingen.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

4/4 cake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Basisbakboek

Ingrediënten

250 g bloem,
zelfrijzende
250 g boter
5 eieren
250 g suiker
- vetstof (om in te
vetten)

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 40 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Laat de boter een klein beetje smelten en roer ze romig tot een licht schuimige massa.
Voeg de suiker toe en meng die krachtig door de boter.
Voeg de eieren één voor één toe.
Meng er als laatste de bloem bij.
Roer niet te lang in het deeg.
Doe het deeg in een licht ingevette cakevorm.
Kerf het cakebeslag met een beboterd mes bovenaan in vóór het bakken, zodanig dat de cake mooi openbarst tijdens het bakproces.
Zet de cake onderaan in de oven tijdens het bakproces, zodat hij mooi omhoog komt in het midden.
Bak de cake gedurende 40 min. in de voorverwarmde oven.

Appelschotel.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Marc Auwers

Ingrediënten

25 g amandelen, geschaafde
500 g appels, moes- (goudreinetten)
75 g boter
1 citroen
1 ei
150 g meel, bak-, zelfrijzend
1 el melk
75 g suiker
75 g suiker, basterd-, witte
- suiker, poeder-

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

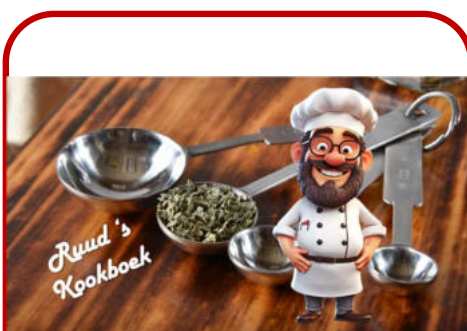
Bereiding.

Boen de citroen schoon en rasp de gele schil er dun af.
Schil de appels en snijd ze in stukjes.
Vet een wijde ovenschaal (inhoud ca. 1½ liter) in.
Verdeel de appelstukjes over de bodem.
Strooi de suiker en de geraspte citroenschil erover.
Klop in een kom de boter en de basterdsuiker met de handmixer in ca. 5 min. tot een lichte romige massa.
Klop het ei erdoor.
Spatel het zelfrijzend bakmeel er luchtig door en roer de melk erdoor.
Strijk het beslag over de appels uit.
Strooi de amandelen erover.
Bak de schotel in de oven in ca. 45 min. goudbruin en gaar.
Haal de schotel uit de oven en strooi er poeder-suiker over.
Serveer de appelschotel lauwwarm.

Tip:

Lekker met vanillevla of half stijfgeklopte room.

Gebruikte afkortingen (v2.6).



v2.6

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	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
jgl	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



v2.6

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
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)



