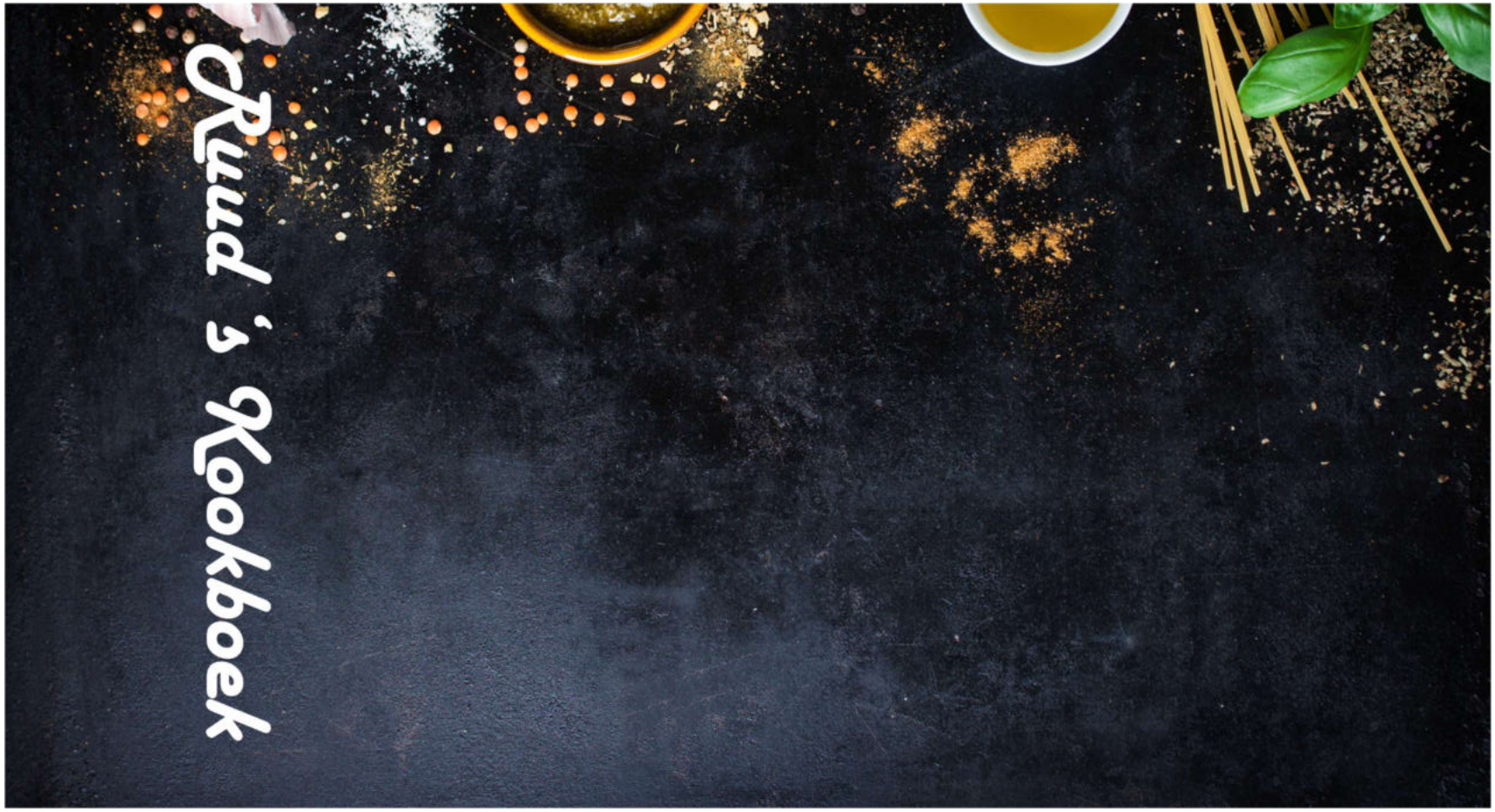


Sinterklaasrecepten II v1.1

Inhoudsopgave.

Betuwse appelflappen. 3
Gevulde appeltjes met speculaas en vanillevla. 4
Hartige banketletter. 5
Kruidnotencheesecake. 6
Kruidnotentruffels. 7
Marsepein met chocolade en pistachenoten. 8
Pepernotencake. 9
Rocky road Sinterklaas. 11
Speculaas II. 12
Speculaaskruiden VII. 13
Stoofvlees met kruidnoten. 14
Gebruikte afkortingen. .... Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Betuwse appelflappen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 10
Sterren: *
Bron: KeukenLiefde.nl

Ingrediënten

10 appels (Elstar en/of Goudreinet)
- boerenjongens of rozijnen
- boter, room-
1 pk deeg-blader-, roomboter (diepvries)
1 ei, losgeklopt
- kaneelpoeder
-suiker, riet-, fijne
2 zk suiker, vanille-

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

Bereiding.

Schil de appels en snijd ze in blokjes.
Laat wat roomboter smelten in een pan en bak de appels samen met de vanillesuiker en een flinke snuf kaneelpoeder tot ze zacht zijn.
Laat het appelmengsel afkoelen en roer dan wat boerenjongens of rozijnen door de moes.
Maak dit appelmengsel een dag van tevoren zodat hij helemaal kan afkoelen.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Leg een vel bakpapier op het aanrecht.
Verwijder de folie van het bladerdeeg en laat ze ontdooien op het bakpapier.
Schep, wanneer het bladerdeeg ontdooid is, in het middel van het bladerdeeg 1 el appelmengsel (niet teveel anders kun je hem niet meer dichtvouwen).
Vouw het bladerdeeg eroverheen en druk de randen met een vork dicht.
Prik de appelflap bovenop een keer in met een mesje zodat de lucht kan ontsnappen.
Bestrijk de appelflappen met het losgeklopte ei en bestrooi ze royaal met rietsuiker.
Leg de appelflappen op bakpapier op een bakplaat en bak ze ca. 10-15 min. in de oven (tot de bovenkant goudbruin is).
Laat ze op een rooster afkoelen.

Gevulde appeltjes met speculaas en vanillevla.



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

Ingrediënten

4 appels (Elstar)
1 el boter, room-, ongezouten
50 g rozijnen
100 ml sap, appel-
8 speculaasjes
1 tl tijm, gedroogde
½ l vla, vanille-

- ovenschaal (20x20 cm)

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 334
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 54 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Breng de rozijnen met de tijm en de appelsap een de kook in een steelpan.
Verwarm ca. 5 min. heel zachtjes tot de rozijnen het vocht hebben opgenomen.
Steek de klokhuizen uit de appels en maak de holtes nog iets groter.
Verkruimel de speculaasjes.
Schep 3/4 van de speculaas door de rozijnen.
Vul de appels met het rozijnenmengsel, duw het goed aan en zet de appels naast elkaar in de ovenschaal.
Verdeel de rest van het speculaaskruim erover en leg op elke appel een klontje boter.
Laat de appels in het midden van de oven in ca. 30 min. gaar worden.
Verdeel de vanillevla over diepe borden of schaaltjes en zet de gevulde appels in het midden van elk bord.

Tip:

Sneller in de magnetron: Dit toetje kan ook veel sneller worden bereid door de appeltjes in de magnetron te verwarmen. Zet de appeltjes in een magnetronschaal, dek ze af en reken op 7-10 min. op vol vermogen.

Hartige banketletter.



Menugang: Tussen-doortje
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: *
Bron: Uit Pauline's keuken

Ingrediënten

- bladerdeeg (uit het koelvak)
1 ei
1 eigeel (om te bestrijken)
300 g gehakt, runder-
1 scht ketjap manis
1 tn knoflook
1 hv paneermeel
1 tl peper, cayenne-
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Stop het gehakt in een kom.
Pers de knoflook uit boven het gehakt.
Voeg de cayennepeper, wat zout en een scheutje ketjap bij het gehakt.
Voeg het ei en de paneermeel toe en meng het geheel goed door elkaar.
Voeg, als het mengsel nog te nat is, een extra handje paneermeel toe.
Leg het vel bladerdeeg op een bakplaat en snijd het in de lengte doormidden (van de andere helft kun je lekkere appelflappen maken).
Verdeel het gehaktmengsel als een soort worst over het bladerdeeg.
Rol het bladerdeeg nu op en druk de uiteindes iets aan (zorg dat alle naadjes goed dicht zijn).
Vorm er een grote S van (de S van de Sint).
Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte eigeel.
Bak de hartige banketletter in ca. 30 min. goudbruin in de oven.

Tip:

Je kunt ook het hele vel bladerdeeg gebruiken, dan krijg je een iets dikkere korst.

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

Kruidnotencheesecake.



Menugang: Gebak, hapje, tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Ellouisa cooking

Ingrediënten

50 g boter, room-, gesmolten
150 g kruidnoten

Voor de vulling:

1 el bloem
50 g boter, room-, gesmolten
2 eieren
1 tl koekkruiden
50 g kruidnoten, grof gehakt
300 g roomkaas (Philadelphia)
80 g suiker

Voor de decoratie:

1 zk klopfix
- kruidnoten
200 ml room, slag-
2 el suiker, poeder-
100 g mascarpone

Bereiding.

Maal de kruidnoten fijn en meng ze met de gesmolten boter.
Bedek je bakvorm met een stuk bakpapier en vet de randen in met een beetje boter.
Stort het kruidnotenmengsel op het bakpapier . Druk het aan met een lepel of de onderkant van een glas.
Verwarm de oven voor op 160°C.
Mix de roomkaas met de eieren, de gesmolten boter en de bloem.
Schep de stukjes kruidnoot erdoor en verdeel dit over de bodem.
Bestrooi het met de koekkruiden.
Bak de cheesecake ca. 40 min. en zet dan de oven uit.
Laat de taart er nog 10 min. in staan met de deur open.
Haal de taart er dan uit en zet hem in de koelkast om volledig af te koelen.
Haal hem daarna uit de vorm en snijd hem in vierkantjes of repen.
Klop de slagroom stijf met de klopfix en poedersuiker.
Mix dan de mascarpone erdoor.
Doe het in een spuitzak met stervormig spuitmondje en garneer de cheesecake hiermee.
Doe nog wat kruidnootjes op de toefjes.

Tip:

Superleuk en schattig deze kleine hapjes. Maar wil je een hogere cheesecake, dan kun je de ingrediënten voor de vulling verdubbelen.

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

Kruidnotentruffels.



Menugang: Tussen-doortje
Keuken: -
Stuks: ca. 30
Sterren: *
Bron: Boodschappen

Ingrediënten

75 g boter, zachte
200 g chocolade, puur of melk
100 g kaas, room-
½ tl kaneelpoeder
200 g noten, kruid-, verkruimeld
1 sinaasappel, rasp van

- vershoudfolie

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 95
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Meng de kruidnootkruimels met de sinaasappelrasp (houd wat achter voor de garnering), de kaneel, de roomkaas en de boter.
Rol balletjes van het mengsel en zet die min. 30 min. in de koelkast om op te stijven.
Smelt de chocolade au bain-marie.
Doop de koude balletjes in de gesmolten chocolade.
Leg ze op een met folie bekleed bord.
Bestrooi de balletjes met sinaasappelrasp.
Zet het bord in de koelkast om weer op te stijven.

Tips:

- **Een restje kruidnoten en kapotte speculaasjes zijn perfect voor deze kruidnotentruffels.**
- **Deze truffels zijn heel lekker met andere koekjes, zoals kandijkoeken of haverkoekjes.**

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 snufje 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

Pepernotencake.



Menugang: Cake
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Tamar kookt

Ingrediënten

10 g bakpoeder, wijnsteen-
110 g bloem
240 g boter, room-
(150 g chocolade, witte)
4 eieren
½ tl gemberpoeder
2 tl kaneel
¼ tl kardemom, gemalen
¼ tl kruidnagel, gemalen
100 g kruidnoten
110 g meel, volkoren
200 g suiker, riet-
½ tl zout, zee-, fijn

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160 C.
Doe de boter, in blokjes gesneden, samen met de suiker in een kom.
Mix tot het botermengsel zacht en schuimig is.
Voeg onder voortdurend kloppen de eieren één voor één toe.
Voeg pas een volgend ei toe als het eerste ei helemaal schuimig geklopt is.
Mix minstens tien minuten. Door het mixen komt er lucht in het beslag, waardoor het beter gaat rijzen.
Meng het meel, de bloem, de specerijen, het zout en het bakpoeder door elkaar.
Voeg steeds een deel meelmengsel toe aan het eiermengsel en roer het goed door, tot het één luchtig beslag is.
Schep de kruidnoten er luchtig door.
Vet een cakeblik van anderhalve liter in met boter.
Doe er ook een vetvrij bakpapier in zodat de cake makkelijker uit de vorm gehaald kan worden na het bakken.
Doe het beslag meteen over in de ingevette cakevorm.
Zet de cake in het midden van de voorverwarmde oven.
Leg een beboterd bakpapier (of een lege verpakking van de boter zelf) bovenop de cake (je voorkomt op deze manier dat de cake een bult of een barst krijgt).
Bak de cake in ca. 80 min. gaar en goudbruin.
Doe het eerste half uur de oven niet open.
Steek een cakeprikker of breinaald in de cake om te kijken of de cake ook aan de binnenkant gaar is (komt die er namelijk droog uit, dan is de cake gaar).
Laat de cake in de vorm en in de geopende oven, iets afkoelen.
Stort hem daarna op een taartrooster om verder af te koelen.
Versier de cake door de witte chocolade au-bain-marie te smelten en het over de bovenkant van de cake te verdelen (laat het van de randen afdruipen).

Variaties:

- **Bak deze cake eens in een ronde springvorm (24 cm doorsnede), voor een echte taart!**
- **Vervang de verschillende specerijen door 3 tl koekkruiden.**
- **Gebruik, als je niets anders in huis hebt, zelfrijzend bakmeel in plaats van de bloem, het meel en het bakpoeder.**
- **Vervang de witte chocoladesaus door een glazuur, evt. gemengd met cacao.**

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

Rocky road Sinterklaas.



Menugang: -
Keuken: Belgische
Personen: 6
Sterren: *
Bron: Miranda Bernáth, Simpele-recepten.nl

Ingrediënten

3 chocoladeletters
4 chocomunten
100 g pepernoten
1 speculaaspopje
- schuim, tum tum, snoep, hartjes en alles wat je verder kwijt wilt in deze rocky road

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 334
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 54 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Wat je met al je overgebleven sint strooigoed moet doen? Dit dus! Rocky Road Sinterklaas, chocolade met lekker veel crunchy pepernoten, speculaas en choco munten, je maakt het zó! Je hebt er geen oven voor nodig. Even opstijven in de koelkast en breken maar

Smelt de chocoladeletters au bain marie.
Wil je een swirl maken? Smelt dan de verschillende chocolade apart.
Bekleed een bakvorm met bakpapier.
Leg hier vast wat strooigoed in.
Giet de gesmolten chocolade er over heen.
Eerst bruin en daarna strepen van witte chocolade.
Maak met een stokje de swirl.
Verdeel dan de rest van je snoepgoed gelijkmatig over de bakvorm en duw het in de chocolade.
Zet het gerecht opzij en laat het 20 min. afkoelen.

Speculaas II.



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

Ingrediënten

(- amandelschilfers)
½ zk bakpoeder
750 g bloem, gewone
375 g boter, gesmolten
1 ei
10 g kaneel
500 g suiker, bruine
50 ml water
10 g zout

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

Bereiding.

Kneed alle benodigdheden (behalve de amandelschilfers) tot een soepel deeg en mix het goed door elkaar met een mixer.
Rol 2 stevige rollen.
Laat de rollen op aluminiumfolie 30 min. opstijven in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Snijd de rollen in plakjes van een vinger dikte.
Leg een stuk aluminiumfolie op de bakplaat en leg de plakjes hierop.
Leg ze ver genoeg uit elkaar, want tijdens het bakken zetten ze uit.
Bestrooi de plakjes evt. met de amandelschilfers.
Bak de speculaasjes in de oven af gedurende 30 min.
Laat de speculaasjes even afkoelen buiten de oven op de bakplaat met een handdoek erover.
Doe ze hierna in een koekblik.

Tip:

Je kunt natuurlijk ook leuke vormpjes maken of een hele grote speculaasplaat.

Speculaaskruiden VII.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Van Beekum specerijen

Ingrediënten:

2 tl foelie, gemalen
1 el gember, gemalen
8 el kaneel, gemalen
2 tl kardemom, gemalen
2 el kruidnagel, gemalen
2 el nootmuskaat, gemalen

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

Bereiding.

Met deze zelfgemaakte speculaaskruiden geef je al je zoete baksels een authentieke, kruidige smaak. Deze kruidenmix is ideaal voor het maken van speculaas, kruidnoten, taaitaai, appeltaart en andere traditionele lekkernijen. Het is een leuke en eenvoudige manier om jouw bakcreaties een persoonlijke twist te geven.

Doe alle gemalen specerijen in een kom.
Meng de specerijen grondig tot je een gelijkmatige mix hebt.
Je speculaaskruiden zijn klaar! Gebruik de mix om speculaas, kruidnoten of andere heerlijke baksels te maken.

Tip:

Heb je sommige specerijen alleen in hele vorm? Gebruik een vijzel of koffiemolen om ze fijn te malen. Het is belangrijk dat alle specerijen dezelfde poederstructuur hebben voor een goede menging.

Stoofvlees met kruidnoten.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 el azijn, natuur-
2 el bloem
30 g boter, room-
200 g knolselderij
50 g kruidnoten
- peper, versgemalen
1 kg riblappen
1 runderbouillonblokje
2 el stroop, appel-
3 tk tijm
2 uien
200 g wortels
- zout

- braadpan, met dikke bodem

Bereiding.

Snijd de riblappen in blokjes van 2 cm en bestrooi met de bloem en peper en zout naar smaak.
Verhit 15 g boter in de braadpan.
Bak het vlees in ca. 4 min. rondom bruin op een hoog vuur.
Snipper de ui.
Schil de wortel en snijd die in blokjes van ½ cm.
Schil de knolselderij en snijd die in blokjes van 1 cm.
Neem het vlees uit de pan.
Verhit in dezelfde, niet schoongemaakte, pan de rest van de boter op een middelhoog vuur.
Bak hierin de ui, de wortel en de knolselderij 6 min.
Voeg het vlees toe aan de groenten in de pan en voeg de azijn, het bouillonblokje, de tijm en de appelstroop toe.
Vul het aan met zoveel water dat het vlees net onder staat (ca. 800 ml).
Breng het vlees tegen de kook, en laat het geheel dan, met het deksel schuin op de pan, ca. 2½ uur stoven op een laag vuur.
Schep het vlees tijdens het garen regelmatig om.
Neem het laatste half uur het deksel van de pan en voeg de kruidnoten toe.
Roer tot de kruidnoten zijn opgelost en opgenomen door de saus.
Stoof het geheel zonder deksel tot de saus is ingedikt en het vlees mals is.
Breng het vlees evt. verder op smaak.

Tip:

De kruidnoten hebben een bindende werking op de saus. Je kunt ook speculaas of peperkoek gebruiken.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 150 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 314
Eiwit: 27 g
Koolhydraten: 14 g
w/v suikers: 6 g
Natrium: - mg
Vet: 16 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 8 g
Vezels: 3 g
Groente: 75 g
Zout: 0,9 g

Gebruikte afkortingen (v2.7).



v2.7

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kblj	Klein blikje
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje



v2.7

Afkorting	Betekenis
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



Compressed by PDF24