



Ruud 's Kookboek

Sinterklaasrecepten / v8.5

Inhoudsopgave.

Amandelappelbroodjes.	4
Amandelspeculaasjes.	5
Amandelspijs I.....	6
Amandelspijs II.....	7
Amandelspijs III.....	8
Amaretto-choco met kaneel.....	9
Appel-peren crumble met kruidnoten.	10
Appel-speculaas cake (airfryer).....	11
Banketletter I.	12
Banketletter II.....	13
Biefstuk met krokant korstje van pepernoot (airfryer).....	14
Bisschopswijn.....	15
Borstplaat.....	16
Borstplaat met nootjes.	17
Borstplaatbrokken: wit, chocolade en mokka.	18
Cheesecake met kruidnoten.....	19
Chocoladeborstplaat I.	20
Chocoladeborstplaat II.....	21
Chocoladelettercakes.....	22
Crème brûlée met speculaas.....	23
De zak van Sinterklaas.	24
Dikke roomboterspeculaas.	25
Fruitige stracciatellayoghurt met honing en speculaas.....	26
Gevulde pepernoten.	27
Gevulde Sinterklaaskoekjes.....	28
Gevulde speculaas I.....	29
Gevulde speculaas II.....	30
Gevulde speculaas (airfryer).	32
Gevulde speculaaskoekjes.....	33
Gezonde kruidnoten.....	34
Glutenvrije pepernoten.....	35
Hartige Sinterklaasletter.	36
Hartige Sintstafjes.....	37
Koffie borstplaat I.	38
Koffie borstplaat II.....	39
Kruidnootjes I.	40
Kruidnoten arretjescake.....	42
Kruidnoten monchoutaart.....	43
Kruidnoten tiramisu met Licor 43 Orochata.....	44
Lepelkoekjes van pepernotendeeg.....	45
Mandarijn-roomyoghurt met speculaaskruidnoten.....	46
Marsepein.....	47
Mijter van Sinterklaas.....	48
Peperkoekhuisje.....	49
Peperkoekkoffie.....	50
Pepernoten I.....	51
Pizza-mijtertjes.....	52
Regenboogkruidnoten.....	53
Reuzenkruidnoot-ijssandwich.....	54
Rijssense speculaasharten.....	55
Roomborstplaat I.....	56
Roomborstplaat II.....	57
Saucijzenbroodletter.....	58
Sint-wafel.....	59
Sinterklaas-slof.....	60
Soep van Sinterklaas.....	62
Spaanse chocolademelk.....	63
Speculaas I.....	64
Speculaas-banaan pancakes.....	65
Speculaas-cookie-dip.....	66
Speculaas-cruffins.....	67
Speculaas-truffels.....	68

Speculaasbrokken.....	69
Speculaaskruiden I.	70
Speculaaskruiden II.	71
Speculaaskruiden III.....	72
Speculaaskruiden IV - mild.....	73
Speculaaskruiden V - scherp.....	74
Speculaaskruiden VI.....	75
Speculaasmousse met mascarpone.	76
Speculaaspoppen.....	77
Speculaasshake.	78
Speculaasshake met banaan.....	79
Stoofpotje van procureur met granaatappel.	80
Taai-taai I.....	81
Taai-taai II.	82
Tuinerwtjesdip met munt en geitenkaas.....	83
Vrolijke chocoladekruidnoten.	84
Warme anijschocolademelk.	85
Warme bisschopswijn.....	86
Warme melkchoco met marshmallows.....	87
Warme speculaaschoco.	88
Witte borstplaat.....	89
Worstenbroodjes met paddenstoelengehakt.....	90
Zwarte Pietenmuffins.	91
Gebruikte afkortingen.....	92

Amandelappelbroodjes.



Menugang: Hapje
Keuken:-
Personen: 6
Sterren: **
Bron: SlankeRecepten.nl

Ingrediënten

1 appel, hand-, grote,
gesnipperde
1 tl amandellikeur
4 el amandelschaafsel
150 g amandelspijs
6 pl bladerdeeg,
roomboter-, diepvries,
ontdooide
1 ei, losgeklopt
1 eidooier

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 200°C.
Vermeng de spijs met de appel, rozijnen,
eidooier, vanillesuiker en likeur.
Vorm 6 spijsrolletjes van 9 cm. lengte.
Leg de spijsrolletjes op de bladerdeegplakjes.
Vouw het deeg over de spijsrolletjes.
Plak de randen van het deeg met water vast.
Druk met een vork streepjes in het deeg.
Bestrijk het deeg met ei.
Vermeng het amandelschaafsel met de suiker.
Strooi het mengsel over de broodjes.
Druk het strooisel licht in het deeg.;
Leg de broodjes op een omgespoelde bakplaat.
Bak de broodjes 15-20 min. in het midden van
de oven.
Haal de broodjes uit de oven en van de
bakplaat.
Bestrooi de broodjes direct met kaneel.

Amandelspeculaasjes.



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

Ingrediënten

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

Bereiding.

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

5

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

Amandelspijs I.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 250 g
Sterren: **
Bron:
SinterklaasRecepten.com

Ingrediënten

125 g amandelen
1 ei
125 g suiker, kristal-

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.

Zet de amandelen op met ruim koud water.
Breng de amandelen aan de kook.
Giet de amandelen in een vergiet.
Spoel de amandelen met koud water af.
Wrijf de bruine vliesjes van de amandelen.
Droog de nootjes in een droge doek.
Maal de amandelen met de amandelmolen.
Voeg de suiker, ei en wat zout toe aan de amandelen (zodat een smeulige massa ontstaat).

Tip:

Amandelspijs is het lekkerst als u het een paar weken van tevoren maakt.
Bewaar het in een goed sluitend potje op een koele plaats.

Amandelspijs II.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 200 g
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

100 g amandelen
(ongezouten)
- citroensap
1 tl citroenschil, vers
geraspt
½ ei, losgeklopt
100 g suiker, poeder-

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

Bereiding.

Zet de amandelen op met ruim koud water.
Breng de amandelen aan de kook.
Giet de amandelen in een vergiet.
Spoel de amandelen met koud water af.
Wrijf de bruine vliesjes van de amandelen.
Droog de nootjes in een droge doek.
Maal de amandelen fijn, liefst in een
notenmolentje (bij gebruik van een
foodprocessor hebben noten snel de neiging om
taai en bitter te worden).
Roer het poedersuiker door de noten crème.
Maal de noten crème nog een keer.
Meng het ei met citroenschil.
Spatel het ei door het amandelmengsel.
Kneed de noten crème met de hand tot een
samenhangende massa ontstaat.
Breng de spijs op smaak met een paar druppels
citroensap.
Wikkel de spijs in plasticfolie.
Leg de spijs minstens 1 week koel weg (zo
wordt de spijs stevig genoeg om te verwerken).

Amandelspijs III.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 300 g
Sterren: **
Bron: Lekturama

Ingrediënten

150 g amandelen,
gepelde
1 el citroenschilletjes,
geraspt
1 ei, klein
150 g suiker

Bereiding.

Was en droog de gepelde amandelen.
Maal de amandelen fijn.
Meng de amandelen met de suiker, het ei en de citroenrasp.
Draai dit mengsel nog 1-2 keer door de molen.
Laat de amandelspijs afgedekt tenminste 4 dagen rusten, want daardoor verbetert de smaak.

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

Amaretto-choco met kaneel.



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

Ingrediënten

75 ml amaretto
- cacao poeder
1 kaneelstokje
800 ml melk, chocolade-
, halfvolle
125 ml room, slag-
2 el 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 chocolademelk met het kaneelstokje tegen de kook aan.
Zet het vuur laag en laat de chocolademelk met de kaneel 5 min. trekken.
Verdeel intussen de amaretto over de hittebestendige glazen.
Klop de slagroom met de suiker lobbeg.
Schenk de amaretto-choco in de glazen.
Schenk de room via de bolle kant van de lepel voorzichtig op de chocolademelk.
Bestrooi met een beetje cacao poeder.

Tip:

Strooi samen met het cacao poeder ook wat geroosterd amandelschaafsel over de room.
Liever geen alcohol? Vervang de amaretto dan door amandelsiroop (1 el per glas).

Appel-peren crumble met kruidnoten.



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

Ingrediënten

2 appels (Elstar)
55 g bloem, tarwe-
100 g boter, room-,
ongezouten
75 g havermoutvlokken,
grove
2 tl kruiden, speculaas-
80 g kruidnoten
2 peren (Conference)
100 g suiker, riet-
1 mp zout

- ovenschaal (15 x 20
cm, ingevet)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Schil de appels en peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in blokjes van 2 cm.
Meng het fruit met de speculaaskruiden, 1 el bloem en 2 el rietsuiker (per 4 personen).
Doe het fruitmengsel in een ingevette ovenschaal.
Doe de kruidnoten in een zip-lockzak-je of een schone theedoek.
Verkruimel ze met een deegroller of ander zwaar voorwerp.
Snijd de koude boter in blokjes.
Meng de verkruimelde kruidnoten met de rest van de bloem, de suiker, de havermout, het zout en blokjes boter met je handen tot een kruimelig deeg ontstaat.
Wrijf hierbij de boter tussen je vingers door de andere ingrediënten.
Verdeel het kruimelmengsel over het fruit in de ovenschaal, zodat alles bedekt is.
Bak de crumble 20-25 min. in het midden van de oven.

Tip:

Lekker met ongezoete, lichtgeklopte slagroom en/of vanille-ijs.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 575
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 79 g
Suiker: 46 g
Natrium: 240 mg
Vet: 25 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 16 g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: - g

Appel-speculaas cake (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: Nederlandse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

1 appel, grote (Granny Smit)
200 g boter, zacht
3 eieren, grote
4 tl kruiden, speculaas-
200 g meel, bak-,
zelfrijzend
200 g suiker
¼ tl zout

- springvorm (Ø 19 cm)

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

Bereiding.

Mix de suiker en de zachte boter indien mogelijk met een keukenmachine tot een romig en glad mengsel.

Voeg 1/3 van het bakmeel toe en mix het goed door.

Voeg de eieren toe en mix het tot een glad beslag.

Voeg het resterende meel en de speculaaskruiden toe en mix het goed door. Schenk het beslag in de ingevette springvorm en strijk het glad met de achterkant van een lepel.

Schil de appel en haal het klokkenhuis eruit. Snijd hem in partjes van ongeveer 5 mm dik. Leg deze trapsgewijs in een cirkel op de taart en druk ze zachtjes aan.

Bak de cake in een voorverwarmde Airfryer (150°C-60 min.).

Laat de cake 5 min. afkoelen in de bakvorm voordat je de cake uit de vorm haalt.

Laat de cake dan verder afkoelen op een rooster.

Tips:

Garneer de cake met wat slagroom en vers gesneden appel en chocolade.

Zowel warm als koud lekker.

Banketletter I.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Hoeveelheid: -
Sterren: **
Bron:
SinterklaasRecepten.com

Ingrediënten

400 g amandelspijs
7-8 pl bladerdeeg,
diepvries-, ontdooid
2 eieren
1-2 el citroenschil,
geraspte (of
sinaasappelschil)
1-2 el room, slag-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Kneed het amandelspijs met 1 ei, citroenrasp en de slagroom tot een soepel mengsel.
Vorm hiervan een lange rol van ongeveer 60 cm.
Leg de plakjes deeg achter elkaar, zodat de randen elkaar 1 cm overlappen.
Druk de deegranden goed op elkaar en rol de randen glad met een deegroller.
Er ontstaat ongeveer een lange lap deeg van 62 x 10 cm.
Leg de rol amandelspijs in het midden van de lap deeg en vouw het deeg rond de amandelspijs.
Druk de deegranden goed op elkaar en gebruik eventueel een beetje water.
Leg de rol deeg met de naad naar onderen op de bakplaat en vorm de rol tot een letter of staaf.
Klop 1 ei los met 1 tl water en bestrijk de banketletter/-staaf hiermee.
Bak het banket in ongeveer 35 min. lichtbruin en gaar in het midden van de oven.

12

Bereidingstijd: 30-60 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

Banketletter II.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande, Carta-
Johan, De smaak van
december

Ingrediënten

600 g amandelspijs
8 pl bladerdeeg,
roomboter-, (diepvries)
- bloem, om te
bestuiven
2 eieren, losgeklopt
3 el room, slag-
1 el sap, citroen-

- bakpapier
- deegroller

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 210°C.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Spreid de plakjes bladerdeeg uit en laat ze in
10 min. ontdooien.
Maak in een kom de amandelspijs met een vork
los.
Kneed er 1 losgeklopt ei met het citroensap en
de slagroom door en blijf kneden tot alles is
opgenomen en het spijs lekker smeug is.
Bestuif het werkvlak en de deegroller met
bloem.
Stapel de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol
ze met de deegroller uit tot een dunne, lange
lap van ca. 16 cm breed en 70 cm lang.
Vorm van de amandelspijs een rol, die iets
korter is dan de lap deeg.
Leg de spijsrol in het midden van de lap deeg.
Vouw de beide kanten van de lap deeg rond de
spijs en maak de naden met wat water
vochtig plak ze dicht.
Plak de uiteinden eveneens dicht.
Leg de deegrol met de naad naar beneden op
de bakplaat en vorm hem tot een letter, bijv.
de S van Sint.
Bestrijk de letter rondom met losgeklopt ei.
Bak de letter in het midden van de oven in ca.
35 min. goudbruin en gaar.
Laat de banketletter iets afkoelen en serveer
hem lauwwarm.
Of laat hem eerst volledig afkoelen en warm
hem voor het serveren opnieuw op in een op
175°C voorverwarmde oven.

Tip:

Een banketletter is natuurlijk op z'n lekkerst
als je 'm lauwwarm eet. Met 5-10 min. op een
bakplaat in een voorverwarmde oven, komt
de smaak van de banketletter het best tot z'n
recht.

Bereidingstijd: 30-60
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

Biefstuk met krokant korstje van pepernoot (airfryer).



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: The Philips Chef

Ingrediënten

4 aardappels, grote
4 biefstukken
3 eieren
100 g pepernoten
- peterselie

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

Bereiding.

Snijd de pepernoten zeer fijn of maal ze eenvoudig fijn met een hakmolen.
Haal de biefstukken uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen.
Voor de gevulde aardappels schil je de aardappel en snijd je het midden eruit. Dit kun je ook doen met een appelboor.
Spray of smeer de aardappels in met wat neutrale olie en bak ze 10 min. op 200°C, totdat ze net wat beginnen te kleuren.
Klop een ei op met wat gehakte peterselie en vul de aardappels met het eimengsel.
Klop twee eieren op.
Haal de biefstuk door het ei en haal ze dan door het pepernootkruim.
Leg de aardappelen, samen met de biefstukken in de airfryer en bak alles 8 min. op 200°C.

Tip:

Lekker met spruitjes!.

Bisschopswijn.



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

Ingrediënten

400 ml druivensap, rode
2 kaneelstokjes
5-10 kruidnagels
1 sinaasappel
0,75 l wijn, rode

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.

Neem een sinaasappel en leg die een paar min. in kokend water.

Boen de vrucht daarna met een borsteltje en poets hem droog met een schone theedoek (zo verwijder je de waslaag en restjes bestrijdingsmiddelen die daar misschien in zitten).

Snijd de sinaasappel doormidden en steek er de kruidnagels in.

Schenk de wijn en het druivensap in een pan en breng met de sinaasappel en de kaneelstokjes tegen de kook aan.

Haal van het vuur af en laat een nacht afgedekt staan om te trekken.

Warm de wijn voor gebruik kort op (niet aan de kook brengen).

Serveer de bisschopswijn in een glas.

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

Cheesecake met kruidnoten.



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

Ingrediënten

Voor de bodem:

70 g boter, room-,
gesmolten
250 g kruidnoten,
chocolade-, mix

Voor de vulling:

250 g kaas, room-,
zachte
150 g pasta, speculoos-
200 g room, slag- (35%
vet)

Voor de topping:

1 hv kruidnoten,
chocolade-, grof gehakt
60 g pasta, speculoos-

- bakvorm (29x19 cm)

Bereiding.

Bekleed de bakvorm met bakpapier.
Verkruimel de kruidnoten fijn in een keuken-
machine met hakmes.
Roer de gesmolten boter erdoor en verdeel die
over de bodem van de springvorm.
Druk de bodem stevig aan met de achterkant
van een lepel.
Zet het in de koelkast om op te stijven.
Doe de roomkaas en speculoos-pasta in een
kom en klop dit romig.
Klop in een andere kom de slagroom stijf.
Voeg het roomkaasmengsel toe aan de slag-
room en klop het geheel glad.
Verdeel de roomkaasvulling over de speculaas-
bodem en strijk het glad.
Verwarm de speculoos-pasta voor de topping
op een laag vuur tot hij vloeibaar is.
Verdeel dit in schepjes op de cheesecake en
swirl met de achterkant van een lepel of sushi-
stokje door de vulling.
Zet het een nacht afgedekt in de koelkast om
op te stijven.
Haal de cheesecake uit de koelkast en til de
cake met het bakpapier uit de springvorm.
Bestrooi de bovenkant van de Sinterklaas
cheesecake met verkruimelde chocolade-
kruidnoten.
Snijd de cheesecake in vierkantjes en serveer.



Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 12 uur
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

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.

Chocoladelettercakes.



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

Ingrediënten

- abrikozenjam
150 g boter, zachte
1 zk chocoladeglazuur
4 eieren
1 pk Mix voor Sacher
Torte (Oetker)
- suiker, poeder-

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

Bereiding.

*Koop bij de gespecialiseerde bakwinkels
papieren lettervormen of huur metalen
lettervormen.*

Laat de boter en de eieren op kamertemperatuur komen.
Doe de deeg-mix, boter, eieren en $\frac{3}{4}$ dl water in een kom.
Meng de ingrediënten goed door elkaar.
Klop het mengsel met een mixer op de hoogste stand in 2-3 min. tot een glad beslag.
Vul de vorm tot $\frac{2}{3}$ met het beslag.
Zet de vorm op het rooster middenin de oven.
Schakel de oven in op 160°C.
Bak de cake in 45 min. gaar.
Laat de cake 10 min. in de uitgeschakelde oven staan.
Neem de cake uit de oven.
Verwijder de cake uit de vorm.
Verwarm $\frac{1}{2}$ potje abrikozenjam.
Wrijf de abrikozenjam door een (kunststof of roestvrijstalen) zeef.
Bestrijk de cake met de abrikozenjam.
Leg het zakje chocoladeglazuur 10 min. in heet water.
Droog het zakje af.
Kneed de inhoud van het zakje door elkaar.
Knip een puntje van het zakje.
Verdeel het glazuur over de letter.
Strijk het glazuur met een pannenkoekenmes uit.
Laat het glazuur drogen.
Bestrooi de cake tot slot met poedersuiker.

Crème brûlée met speculaas.



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

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

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

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

De zak van Sinterklaas.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Koopmans.com

Ingrediënten

1 banaan
- boter
4 dropveters
1 ei
4 el honing
3 kiwi's
2 el kokos, geraspte
200 g Koopmans Mix
voor (Bio)
Pannenkoeken
Meergranen
3 mandarijnen
450 ml melk

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.

Bereid het pannenkoekbeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar gebruik de hoeveelheden zoals in dit recept aangegeven.

Voeg de kokos toe aan het pannenkoekbeslag. Verwarm een zo groot mogelijke koekenpan op het vuur.

Laat een klontje boter in de koekenpan smelten.

Bak de pannenkoeken.

Leg de pannenkoeken na het bakken op een bord met een deksel erboven op (zo blijven ze mooi zacht).

Snijd de banaan in plakjes.

Pel de mandarijnen.

Verdeel de mandarijnen in partjes.

Schil de kiwi.

Snijd de kiwi in blokjes.

Meng het fruit met de honing.

Verdeel de fruitsalade over de pannenkoeken.

Maak van de pannenkoek een soort knapzakje.

Knoop het zakje dicht met een dropveter.

Dikke roomboterspeculaas.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: De-Chef.nl

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

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

Fruitige stracciatellayoghurt met honing en speculaas.



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

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

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

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.

Gevulde Sinterklaaskoekjes.



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

Ingrediënten

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

voor de vulling:

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

om te bestrijken:

250 g chocolade, pure

Bereiding.

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

Vulling:

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

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

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

Gevulde speculaas I.



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

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

Warm de oven voor op 150°C.

Doe het zelfrijzend bakmeel met wat zout, speculaaskruiden en basterdsuiker in een kom. Snijd de boter met twee messen klein in de kom.

Voeg de melk toe aan de kom.

Kneed de inhoud van de kom tot deeg.

Druk de helft van het deeg uit op een beboterde bakplaat (als een staaf, rechthoek of hart).

Spreid de amandelspijs over het deeg uit tot 1 cm. van de rand.

Leg de tweede deeghelft op de amandelspijs. Druk de tweede deeghelft aan de rand goed aan.

Versier de bovenkant van het deeg met de amandelen.

Roer de eidooier los met de melk.

Bestrijk de bovenkant van het deeg met ei.

Schuif de bakplaat iets onder het midden van de oven.

Bak de koek in ½-¾ uur goudbruin en gaar.

Laat de gevulde speculaas vlakliggend afkoelen.

Gevulde speculaas II.



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

Ingrediënten

Voor de amandelspijs:

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

Voor het speculaas:

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

En verder:

1 bakvorm, vierkante
(22 x 22 cm)

Bereiding.

Amandelspijs:

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

Doe de amandelen, de citroenrasp en de suiker in een keukenmachine met sikkelmes en hak tot een grof mengsel.

Giet het ei er langzaam bij terwijl de machine blijft draaien.

Maal tot een kneedbare amandelspijs, waarbij nog kleine stukjes amandel te zien zijn.

Verpak de spijs in huishoudfolie en laat hem 4-7 dagen in de koelkast rusten.

Tip:

U kunt de spijs ook in de vriezer bewaren

Speculaas:

Meng de suiker met de boter, het water en het zout tot een homogeen mengsel.

Zeef de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder boven dezelfde kom en werk dit door de boter.

Maak er een mooie deegbal van.

Verpak deze in huishoudfolie en laat het deeg 24-48 uur rusten in de koelkast (zo trekken de smaken goed in).

Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit (bijv. tussen twee vellen bakpapier) tot een dikte van 3 mm.

Vet uw bakvorm in met boter, dit kan een vierkante vorm met losse bodem zijn of een springvorm (diameter 24 centimeter).

Bekleed de bodem en de randen van de vorm met het deeg; houd genoeg over om de taart mee te bedekken.

Haal de amandelspijs uit de koelkast.

Kneed er eventueel een scheut water of een half, losgeklopt ei door; het moet een beetje slap zijn.

Verdeel de amandelspijs gelijkmatig over de bodem.

Verdeel met een kwastje de gesmolten boter over de spijs.

Rol de rest van het deeg uit en bedek daar de taart mee.

Bestrijk met het losgeklopte ei en versier met de amandelen.

Bestrijk nog een keer met ei en bak de gevulde speculaas in een voorverwarmde oven op 180°C in 30 min. mooi gaar.

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

Gevulde speculaas (airfryer).



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

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

Zeef de bloem, bakpoeder, rietsuiker, speculaaskruiden en een mespunt zout boven een kom. Snijd de boter in kleine blokjes en voeg samen met de melk aan het bloemmengsel toe. Meng het met de hand tot een mooi speculaasdeeg. Als je een keukenmachine hebt, kun je deze het werk laten doen. Rol het deeg in plastic folie en laat het 30 min. rusten. Meng de eieren met 1 el water. Houd een klein gedeelte achter voor het afwerken van de speculaas. Kneed het eimengsel door het amandelspijs. Verdeel het speculaasdeeg in twee gelijke stukken en rol deze uit ter grootte van de bakaccessoire. Vet het bakblik in met wat olie en leg de eerste plak speculaasdeeg erin. Druk het spijs in de vorm en dek af met de tweede laag speculaasdeeg. Druk het geheel goed aan, garneer met de amandelen en smeer in met het overgebleven eimengsel. Bak de gevulde speculaas in 45 min. af op 150°C in de airfryer.



Gevulde speculaaskoekjes.



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

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

Zeef het bakmeel in een kom en meng het met de basterdsuiker, de Kruidenmix en 1 mp zout. Snijd de roomboter in kleine blokjes en voeg ze samen met de karnemelk toe aan het meelmengsel.

Kneed het mengsel met koude handen tot een egale bal.

Verpak het deeg in de vershoudfolie en laat het 30 min. in de vriezer rusten.

Verwarm ondertussen de oven voor op 175°C.

Doe de amandelspijs in een kom.

Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil boven de kom amandelspijs.

Klop het ei los en voeg 1 el ervan toe aan de spijs.

Meng het met een vork tot een egale massa (houd de rest van het ei apart).

Bestuif het werkblad met wat bakmeel.

Kneed de deegbal nogmaals.

Rol de helft van het deeg met de deegroller uit tot een lap van 2 mm dik.

Steek er met de uitsteekvorm 12 cirkels uit en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Leg op elke cirkel deeg 1 tl amandelspijs en druk de spijs een beetje plat, terwijl je een ½ cm van de deegrand vrij laat.

Bestrijk de deegranden rondom de spijs met de helft van het overgebleven ei.

Rol de andere helft deeg ook uit tot een plak van 2 mm dik en steek er 12 cirkels uit.

Leg ze op de deegcirkels met spijs en druk de randen tegen elkaar aan met een vork.

Bestrijk de bovenkant van het deeg met de rest van het ei en druk op elke gevulde koek wat amandelstiften in het midden van het deeg.

Bak de gevulde koeken in ca. 20 min. goudbruin in het midden van de oven.

Laat ze vervolgens 10 min. afkoelen op een rooster.

Vorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachtijd: 40 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 155
Eiwit: 3 g

Koolhydraten: 15 g
w/v suikers: 9 g
Natrium: 80 mg
Vet: 9 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Gezonde kruidnoten.



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

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

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

Tips:

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

Glutenvrije pepernoten.



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

Ingrediënten

4 el amandelmelk
1 ael bakpoeder
150 g boter (op kamertemperatuur)
250 g broodmix, wit
1 eierdooier
10 g kruiden, speculaas-
125 g suiker, basterd-,
bruine
1 snf zout

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

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Meng de droge ingrediënten (zout, bakpoeder, speculaaskruiden, basterdsuiker en broodmix). Kneed de boter en de eierdooier hier goed doorheen.

Voeg een beetje amandelmelk toe aan het deeg tot het soepel is.

Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Maak van het deeg kleine balletjes, leg ze op de bakplaat en druk ze iets plat.

Bak ze in de oven in 15 min. gaar en lichtbruin.

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

Tips:

Gebruik bij voorkeur wijnsteenzuur bakpoeder.

Hartige Sinterklaasletter.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

4 plk bladerdeeg
½ el boter
1 ei, losgeklopt
200 g gehakt, half-om-
half
- gehaktkruiden

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 200°C.
Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.
Meng in een kom het gehakt, ½ ei en de gehaktkruiden.
Vet een bakplaat in met boter.
Halveer de plakjes bladerdeeg tot 8 even grote rechthoeken.
Vorm met 4 plakjes de letter S.
Verdeel het gehaktmengsel over deze 4 plakjes bladerdeeg.
Dek het gehaktmengsel af met de andere plakjes bladerdeeg.
Druk de deegranden goed dicht.
Bestrijk de bovenzijde van het bladerdeeg met de rest van het losgeklopte ei.
Bak de letters op de bakplaat in het midden van de oven in ca. 25 min. goudbruin en gaar.

Hartige Sintstafjes.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 16
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

270 g bladerdeeg (rol)
1 ei
75 g kaas, jong belegen,
geraspte
2 el sesamzaad

2 bakplaten, met
bakpapier
1 taartrooster

Bereiding.

Laat het deeg uit de koelkast 10 min. rusten.
Verwarm de oven voor tot 200°C.
Rol het deeg uit.
Klop het ei los en bestrijk er het deeg dun mee.
Snijd het deeg in de breedte in 16 repen van
2½ cm.
Bestrooi ze met de kaas.
Draai elke reep tot een spiraal en leg in de
vorm van een staf op de bakplaten.
Bestrijk ze dun met de rest van het ei en
bestrooi ze met het sesamzaad.
Bak de kaasstengels in de voorverwarmde oven
in 10 min. gaar.
Laat ze op het rooster afkoelen.

Tip:

Vervang het sesamzaad eens door komijnzaad.

37

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: 10 min.
Wachttijd: 15-20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 90
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: 0 g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

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 suikerthermometer (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.

Kruidnootjes I.



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

Ingrediënten

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

Bereiding.

Het beste kruidnotendeeg maak je met de foodprocessor.
Meng in de kom alle droge ingrediënten goed.
Snijd vervolgens de boter snel in dunne stukjes.
Voeg de boter samen met de melk toe aan het meelmengsel.
Laat de foodprocessor met behulp van de pulse knop elke keer een aantal sec. draaien en laat de ingrediënten dan weer naar beneden in de kom vallen.
Ga zolang door totdat alles nét een samenhangend geheel begint te vormen.
Ga niet langer door, aangezien te lang gekneet deeg minder brosse pepernoten oplevert.
Stort het deeg op het werkvlak en vorm er een grote bal van.
Leg de bal goed afgedekt in de koelkast.
Het is het beste om het deeg eerst een etmaal te laten rusten.
Dan trekken de smaken van de specerijen lekker door.
Noodzakelijk is dit echter niet.
Beboter één of meerdere bakplaten en neem het deeg uit de koelkast.
Vorm er kleine, allemaal even grote balletjes van (±1,5 cm. in doorsnede).
Leg de balletjes op de bakplaat.
Houd er rekening mee, dat de pepernoten in de oven nog gaan rijzen.
Leg ze dus niet te dicht naast elkaar.
Bak de pepernoten in een voorverwarmde (liefst conventionele) oven van ±160°C gaar, maar niet bruin.
Dat duurt zo'n 20 à 25 min.
Schep ze voorzichtig van de bakplaat en laat ze afkoelen.
Ze komen nog enigszins zacht uit de oven, maar tijdens het afkoelen worden ze lekker bros.

Tips:

Heb je geen foodprocessor, dan kun je het kruidnotendeeg ook op de hand maken. Het is belangrijk dat tijdens het kneden het deeg zo weinig mogelijk bewerkt wordt en dat het koel blijft. Werk dus met koude handen en gebruik zo veel mogelijk alleen je vingertoppen.
In een goed afgesloten koektrommel kun je de kruidnootjes nog minstens een week bewaren.

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

Kruidnoten arretjescake.



Menugang: Gebak, nagerecht, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2019

Ingrediënten

200 g boter, room-, ongezoeten
5 el cacaopoeder
2 eieren, middelgrote
250 g kruidnoten
100 g kruidnoten, chocolade-
200 g suiker, basterd-, witte
1 mp zout

- bakpapier
- cakeblik (25 x 10 cm)
- deegroller
- handmixer

Bereiding.

Smelt de boter al roerend op een laag vuur in een steelpan.
Zet het vuur uit zodra de boter gesmolten is.
Doe ondertussen de eieren met de suiker in een kom en mix ze in 3 min. luchtig met een handmixer.

Voeg de cacaopoeder en het zout toe en roer het goed door.

Schenk al roerend met een houten lepel de gesmolten boter bij het cacaomengsel.

Roer tot een egaal mengsel is ontstaan.

Doe de kruidnoten in een zip-lockzakje of schone theedoek.

Verkruimel ze met een deegroller tot een mix van fijne en grove stukken.

Meng de kruimels door het chocolademengsel.

Verdeel het mengsel over een met bakpapier bekleed cakeblik en strijk het glad.

Verdeel de chocoladekruidnoten in rijtjes erover.

Laat het minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

Bereidingstijd: 15 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: 4 uur

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 345

Eiwit: 4 g

Koolhydraten: 38 g

w/v suikers: 27 g

Natrium: 200 mg

Vet: 19 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 12 g

Vezels: 2 g

Groente: - g

Zout: - g

Kruidnoten monchoutaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Uit Pauline 's keuken

Ingrediënten

125 g boter, room-
2 zk klopfix
250 g kruidnoten
250 g
kruidnoten/strooigoed,
gemengde
400 g monchou
500 ml room, slag-
120 g suiker

springvorm ø 24 cm

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.

Maal 250 g kruidnoten fijn in de keuken-
machine (of sla ze fijn met een deegroller (in
een schone theedoek)).
Smelt de boter en meng dit met de kruidnoten-
kruimels.
Vet de springvorm in en bekleed de bodem met
bakpapier.
Verdeel de kruimels over de bodem en druk die
stevig aan met de achterkant van een glas.
Zet de springvorm in de koelkast.
Mix de monchou met de suiker glad.
Voeg de slagroom en de klopfix toe en klop het
op tot een stevige substantie.
Verdeel het mengsel over de kruidnotenbodem.
Laat de monchoutaart min. 6 uur opstijven in
de koelkast (het liefst de hele nacht).
Haal de monchoutaart uit de springvorm en
versier hem met de gemengde kruidnoten of
ander strooigoed.



Kruidnoten tiramisu met Licor 43 Orochata.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Marie-Louise Kaldenbach

Ingrediënten

1 kp espresso
½ tl kaneel
½ tl kruiden, speculaas-
300 g kruidnoten,
truffel-
6 el Licor 43 Orochata
250 g mascarpone
250 ml room, slag-
3 el 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.

Roer de mascarpone los met een spatel.
Klop de slagroom bijna stijf met 3 el suiker.
Meng met een spatel de slagroom door de mascarpone samen met het kopje espresso, 6 el Licor 43 Orochata, 1/2 tl kaneel en een 1/2 tl speculaaskruiden.

Bouw de glaasjes op door wat truffel kruidnoten erin te doen, (houd 75 g apart) daarop wat van het Licor 43 Orochata mengsel en dit bouw je in laagjes op.

Mocht je het niet meteen gaan eten, zet het dan nu in de koelkast.

Verkruimel vlak voor serveren de overige kruidnoten en verdeel dit over de glaasjes.



Lepelkoekjes van pepernotendeeg.



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

Ingrediënten

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

1 koekjessteker in de
vorm van een lepeltje

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

Bereiding.

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

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

Tip:

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



Mandarijn-roomyoghurt met speculaaskruimels.



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

Ingrediënten

2 mandarijnen
500 ml room,slag-,
kant-en-klaar
4 speculaasjes
500 ml yoghurt, Griekse
stijl, 10% vet

4 tumbler-glazen

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 467
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 25 g
w/v suikers: 19 g
Natrium: - mg
Vet: 37 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 24 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Doe de yoghurt en de slagroom in een kom en spatel die rustig door elkaar.
Boen 1 mandarijn schoon en rasp de schil daarvan boven het yoghurtmengsel.
Pers de mandarijnen uit.
Verdeel het yoghurtmengsel over de 4 glazen.
Schenk het sap erbij.
Verkruimel boven elk glas een speculaasje en serveer.

Marsepein.



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

Ingrediënten

250 g amandelpoeder/-
meel
- cacaopoeder
1 eiwit
250 g suiker, poeder-

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

Bereiding.

Marsepein is heel makkelijk om te maken met een verrassend lekker effect. Zelfgemaakte marsepein is ook nog veel lekkerder dan die uit de winkel.

Meng het amandelpoeder met de poedersuiker in een kom.

Voeg geleidelijk het losgeklopte eiwit toe tot je een stevige massa krijgt (misschien heb je iets meer of minder nodig).

Verpak de marsepein in huishoudfolie en bewaar hem in de koelkast.

Laat hem min. 2 dagen liggen om op smaak te komen.

Marsepein kun je prima een kleurtje geven met enkele druppels voedselkleurstof.

Om bruine marsepein te maken voeg je wat cacaopoeder toe.

Als je bruine én witte marsepein hebt, kun je er bijvoorbeeld worstjes van rollen of marsepeinmuisjes maken.

Tip:

Amandelpoeder (ook bekend als amandelmeel) koop je bij natuurvoedingswinkels. Het is in feite niets meer dan gemalen amandelen. Thuis lukt het bijna niet om zelf amandelen fijn genoeg te malen, probeer daarom amandelpoeder te vinden.



Mijter van Sinterklaas.



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

Ingrediënten

1 appel, grote, geschild
en in plakjes gesneden
8 plk bladerdeeg
- boter
1 eigeel, losgeklopt
1 mp kaneelpoeder
4 tl rozijnen
4 tl suiker, bruine

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 200°C.
Snijd uit elk plakje bladerdeeg de vorm van een mijter.
Snijd de rest van het bladerdeeg in dunne reepjes.
Verdeel over de 4 mijters de plakjes appel.
Bestrooi de appel met bruine suiker en rozijnen.
Breng de vulling op smaak met de kaneel.
Scheep in het midden van de vulling een klein klontje boter.
Dek de vulling af met de andere 4 mijters.
Duw de randen van de mijters dicht met een vork.
Breng op elke mijter een kruis aan met de bladerdeegreepjes.
Bestrijk de mijters met eigeel.
Schik de mijters op een bakplaat.
Bak de mijters in het midden van de oven goudbruin in ca. 15-20 min.

Peperkoekhuisje.



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

Ingrediënten

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

2 cocktailprikkers

Bereiding.

Maak een glazuur door eiwit en poedersuiker te mengen tot een glad papje (dit is het 'plaksel' voor het koekhuisje).

Snijd de ontbijtkoek in twee gelijke stukken.

Maak van 1 stuk koek het puntdak door vanuit het midden 2 hoeken af te snijden (het afsnijdsel wordt niet gebruikt).

Zet het dak stevig op het andere stuk koek met behulp van de cocktailprikkers (je hebt nu een massief huisje).

Plak aan de buitenkant en aan het dak van het huis de speculaasjes vast met het glazuur.

Plaats aan elke zijde van het huis 2 speculaasjes en op het dak 4.

Teken met de decoratiestiften deuren en ramen op het huis.

Versier het huis met tumtum die je met het glazuur vastplakt op het huis.

Gebruik spekjes als dakgoten en teken met verschillende kleuren de dakpannen.

Maak een tuintje van tumtum, decoratiebloemetjes, decoratiestiften en een beetje fantasie.

Bereidingstijd: 45-50 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 463

Eiwit: 4 g

Koolhydraten: 95 g

w/v suikers: 70 g

Natrium: - mg

Vet: 7 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 3 g

Vezels: 2 g

Groente: - g

Zout: 0,4 g

Peperkoekkoffie.



Menugang: Drank,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: SayWhat

Ingrediënten

100 ml espresso
1 mp kruiden, peper-
koek-
- lange vingers
50 ml melk
100 ml melk, chocolade-
- room, slag-
- 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.

Warm de chocolademelk op tot een hete temperatuur, maar niet kokend.
Giet de espresso vervolgens in een groot glas en schenk de warme chocolademelk hierbij.
Voeg de peperkoekkruiden toe.
Roer het geheel goed door.
Voeg evt. suiker toe om het geheel wat zoeter te maken.
Spuut slagroom bovenop de koffie totdat het glas mooi vol zit.
Steek ter decoratie een lange vinger in de koffie.

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.

Pizza-mijtertjes.



Menugang: Hapje
Keuken: Nederlandse
Personen: -
Sterren: ***
Bron:
ChicksLovesLowCooking

Ingrediënten

- bloem
1 rl deeg, pizzadeeg-
2 hv kaas, geraspte
1 paprika, gele
1 paprika, rode
1 pt saus, tomaten- (ca.
500 g)

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

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bestuif je aanrecht met wat bloem.
Rol het pizzadeeg wat meer uit met een deegroller.
Snijd met een mesje twee mijters uit het deeg.
Snijd de beide paprika's in hele fijne stukjes.
Verdeel de tomatensaus over beide mijters en bestrooi ze met geraspte kaas.
Bedek nu de randen van de mijters met de rode paprika.
Met de gele paprika maak je een kruis in het midden van de mijter.
Bak de pizza in 10-12 min. bruin en krokant.

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

Reuzenkruidnoot-ijssandwich.



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

Ingrediënten

50 g chocolade, witte
300 g deeg, kruidnoten-, kant & klaar (koelvers)
150 g ijs, vanille-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 12 min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 460
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 59 g
w/v suikers: 37 g
Natrium: - mg
Vet: 22 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,7 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 2 cm.
Snijd het deeg in 8 plakjes van 5 cm.
Draai balletjes van de plakjes, druk ze iets plat en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
Zorg voor voldoende afstand (2-3 cm) tussen de koeken, want ze lopen iets uit tijdens het bakken.
Bak ze ca. 12 min. in het midden van de oven.
Laat ze 15 min. afkoelen.
Haal ondertussen het ijs uit de vriezer.
Hak de chocolade in dunne schilfers met een scherp mes.
Leg de chocolade en het ijs tot gebruik in de koelkast.
Scheep met de ijsbolschep een bol vanille-ijs op de helft van de kruidnotenkoekjes.
Besprenkel ze met de witte-chocolade-schilfers.
Dek ze af met de andere helften en serveer direct.

Rijssense speculaasharten.



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

Ingrediënten

3 tl bakpoeder
300 g bloem
150 g boter
225 g boter, room-
2 eiwitten
2½ el kruiden,
speculaas-
50 ml melk
75 g suiker
150 g suiker, basterd-,
lichtbruine
250 g suiker, poeder-
3-4 dp vanille-extract
(dr. Oetker)
1 snf zout

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

Bereiding.

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

Voor het hart:

Meng de roomboter met de basterdsuiker en het zout.

Kneed daarna de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder erdoor.

Maak van het deeg een bol, wikkel in plasticfolie en leg het minstens een 30 min. in de koelkast (24 uur is nog beter).

Kneed het deeg even door, bestrooi je werkvlak met bloem.

Rol het deeg uit tot ongeveer 5 mm dikte en steek er hartjes uit.

Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, bak ze 30 min. in een voorverwarmde oven op 150°C.

Voor het glazuur:

Klop 1 eiwit met de poedersuiker op, totdat de suiker opgelost is.

Voeg eventueel een paar druppeltjes extra water toe, tot het smeerbaar is, maar niet té dun (het moet nog net uitlopen, zodat het een glad laagje wordt).

Besmeer de speculaasharten met het glazuur.

Voor de botercrème:

Klop 1 eiwit, 1 el suiker en de vanille kort door elkaar.

Breng de melk, de rest van de suiker en 25 g boter aan de kook.

Voeg een beetje van dit mengsel toe aan de ei-massa en roer goed door.

Doe dit terug in de pan en breng het nogmaals, al roerende, aan de kook.

Laat even kort doorkoken, laat het hierna afkoelen.

Klop de overige boter tot een zachte, luchtige crème.

Voeg beetje bij beetje de afgekoelde melkstroop toe en blijf kloppen.

Klop daarna nog ongeveer 15 min. tot de botercrème stijf is.

Voeg, naar wens, nog wat kleurstof toe.

Doe de botercrème in een spuitzak en decoreer de hartjes met de crème.

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.

Saucijzenbroodletter.



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

Ingrediënten

10 pl bladerdeeg
- bloem
2 eieren
250 g gehakt, kalfs-of
varkens-, mager
250 g gehakt, runder-
 $\frac{3}{4}$ tl kerriepoeder, mild
- margarine
1 mp nootmuskaat
6 el paneermeel
 $\frac{1}{2}$ tl paprikapoeder,
mild
- peper, zwarte,
versgemalen
1 tl tijm, gedroogde
2 el worcestersaus
- zout, naar smaak

Bereiding.

Vermeng het gehakt met de specerijen, de worcestersaus, 1 ei, het paneermeel, flink wat peper en wat zout.

Bak even een proefhamburgertje in een pan om te bepalen of er nog extra zout en/of peper toegevoegd moet worden (het gehakt mag niet te flauw zijn, aangezien het deeg niet veel smaak heeft).

Vorm een lange rol van het gehakt.

Rol het bladerdeeg op een licht bebloemde ondergrond uit tot een lap van zo'n 10 cm. breedte. (hij moet iets langer zijn dan de gehaktrol).

Snijd de randen met een deegradertje even bij.

Leg de gehaktrol op het deeg.

Bestrijk één lange zijde en beide korte zijden van het deeg met een beetje losgeklopt ei.

Vouw het deeg over het gehakt heen, rol de staaf een halve slag en plak het geheel dicht met behulp van het ei.

Doe hetzelfde met de uiteinden.

Leg de worst op het werkvlak met de naad naar beneden.

Vorm er een mooie S van.

Beboter een bakplaat.

Leg de S erop en plaats de bakplaat in een voorverwarmde oven van 210°C

(conventionele) of 190°C (hetelucht).

Bak de saucijzenbroodletter in 40 min.

goudbruin en gaar.

Draai eventueel de oven de laatste 10 min. iets lager, als het deeg te bruin dreigt te worden.

Laat de letter een klein beetje afkoelen op een rooster.

Hij is het lekkerst als hij halfwarm gegeten wordt.

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

Sint-wafel.



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

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

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

Zeef de bloem met het bakpoeder, de specerijen, de suiker en het zout boven een kom.

Meng met de garde het geheel door elkaar. Voeg een beetje melk toe, terwijl je blijft kloppen.

Voeg dan de eieren toe en meng weer goed. Voeg de boter toe en meng het tot een mooi beslag.

Laat het beslag 30 min. rusten.

Bak mooie wafels in een wafelijzer.

Bestrooi de wafels met poedersuiker en serveren maar.

Tip:

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

Sinterklaas-slof.



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

Ingrediënten

Voor de slof:

7 g bakpoeder
300 g bloem
210 g boter, room-
(kamertemperatuur)
1 citroen, rasp van
½ ei, losgeklopt
115 g suiker, basterd-,
witte
115 g suiker, kristal-
2 g zout

Voor de amandelspijs:

150 g amandelmeel
1 ei
150 g suiker, kristal-,
fijne

Voor de banketbakkers- room:

3 eidooiers
20 g maïzena
300 g melk, volle
60 g suiker, kristal-
1 vanillepeul, zaadjes
van

Bereiding.

Voor het heerlijk avondje moet ook wel iets heerlijk op tafel staan. Maak het standaard snoepgoed tot een heuse traktatie door er een heerlijke slof van te maken. Sint en Piet zullen er dol op zijn!

Begin met de amandelspijs.

Meng hiervoor alle ingrediënten tot een homogene massa.
Verpak de spijs in huishoudfolie en laat het in de koelkast rusten (minimaal 1 dag, maar het liefst langer).

De banketbakkersroom.

Die maak je ook een dag van tevoren.
Breng de melk aan de kook met de vanillezaadjes en de overgebleven vanillepeul.
Als de melk kookt, draai je het vuur lager.
Laat de melk zo een kwartiertje trekken.
Klop de eidooiers ondertussen met de suiker tot een gladde massa.
Giet nu een klein beetje melk bij de eiermassa, blijf hierbij goed kloppen.
Voeg langzaam de rest van de melk toe. Zet een glazen kom op een pan met heet water en warm het geheel zo al kloppend 'au bain-marie' tot de room dikker wordt.
Als de room dik genoeg is, mag het geheel van het vuur.
Doe de room gelijk in een spuitzak en draai hem goed dicht.
Zo kan hij de koelkast in.

De slof.

Zeef boven een ruime kom de bloem met de suikers, het bakpoeder en het zout.
Voeg de citroenrasp toe en roer goed door.
Meng er nu boter en daarna het ei door.
Kneed het geheel vlot tot een samenhangend deeg.
Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Leg de sloffenring erop en vet deze in met wat boter.
Haal het deeg uit de koelkast en druk het uit op het werkblad tot de lengte van de sloffenring.
Leg het deeg nu in de ring en druk de randen uit, zodat er een mooie gelijkmatige bodem in de ring is gevormd.
Bedek deze deegbodem met de amandelspijs, maar zorg ervoor dat ongeveer 1 cm rond de rand vrij blijft.

Ingrediënten (vervolg):

Voor de versiering:

- kruidnoten
- pepernoten
- marsepeinfiguurtjes
- strooigoed
- chocolade,
- Sinterklaas-

Verder:

- sloffenring 24-26 cm

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

Bak de slof nu in een voorverwarmde oven op 180°C in 40 min. goudbruin.

Haal de slof uit de oven en laat het een paar min. staan.

Verwijder nu voorzichtig de ring.

Laat de slof goed afkoelen.

De afwerking.

De sinterklaas-slof maak je het beste af vlak voordat je hem gaat serveren.

Schep of spuit de banketbakkersroom in het midden van de slof.

Dit mag in leuke kleine dotjes, maar kan zeker ook wat nonchalanter.

Verdeel hierna het strooigoed over de slof en serveer hem direct.



sloffenring

Soep van Sinterklaas.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Life & Cooking

Ingrediënten

200 g chorizo, dikke plak
1 zk krieltjes, kleine, voorgekookte
- olie, olijf-
1 paprika, gele
1 zk tomatensoep (Unox)
2 uien, rode

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

Bereiding.

Snijd de worst in stukjes.
Pel de uien.
Snijd de uien in ringen.
Snijd de paprika in stukjes.
Verhit een scheut olijfolie in een hoge pan.
Fruit de ui, paprika, aardappels en worst een paar min. in de olie.
Voeg de tomatensoep toe aan de ui.
Breng de soep aan de kook.
Laat de soep een paar min. zachtjes koken.

Tips:

Serveer de soep met Spaans tomatenbrood.
Bestrooi de soep met geraspte kaas.

Spaanse chocolademelk.



Menugang: Drank
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Libelle

Ingrediënten

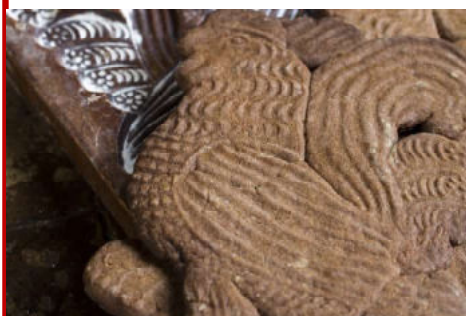
100 g chocolade, puur
4 eidooiers
- kaneel
7-8 dl melk, hete
opgeklopte

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

Bereiding.

Smelt de chocolade au bain-marie.
Klop van het vuur de dooiers door de chocolade.
Roer de melk bij de chocolade.
Verdeel de chocolademelk over 4 mokken.
Bestuif de mokken met wat kaneel.

Speculaas I.



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

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

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

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

Speculaas-banaan pancakes.



Menugang: Ontbijt-
gerecht, snack,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

4 bananen, rijpe, in
plakjes
ca. 50 g boter
2 eieren
1 tl kruiden, koek-
300 g meel, bak-,
zelfrijzend bak
250 ml melk, karne-
150 ml siroop, ahorn-
100 g speculaasjes

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 745
Eiwit: 16 g
Koolhydraten: 124 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 19 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 11 g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: 1,5 g

Bereiding.

Pureer 2 bananen met de speculaas, de eieren en de karnemelk met de staafmixer glad. Giet dit mengsel bij het bakmeel en roer het snel tot een glad beslag.

Verhit steeds een beetje boter in een grote koekenpan en giet een soeplepel beslag in de pan.

Leg er direct een paar plakjes banaan op. Keer de pancakes om zodra de randen gaar zijn en bak ze aan beide kanten goudbruin.

Voeg steeds weer een beetje boter toe zodat de pancakes niet aan de pan plakken.

Houd de gebakken pancakes warm onder aluminiumfolie.

Verhit intussen op een lage stand de rest van de boter met de ahornsiroop en

speculaaskruiden tot de boter is gesmolten.

Leg per bord 3 pancakes op een stapeltje en giet de saus erover.

Tips:

- Vervang de ahornsiroop in deze pancakes eens door pannenkoekenstroop.
- Deze pancakes smaken ook heerlijk als dessert. Serveer ze dan met geklopte slagroom of een bolletje roomijs.

Speculaas-cookie-dip.



Menugang: Lunch-
gerecht, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

100 g boter, zacht
½ tl gemberpoeder
(djahé)
200 g kaas, room-
½ tl kardemompoeder
100 g speculaasjes,
verkruid
75 g suiker, basterd-,
lichtbruine

Voor de garnering:

ca. 1 el chocolade, puur,
geraspt
2 speculaasjes,
verkruid

Bereiding.

Roer de roomkaas glad met de boter, de kardemom, de gember en de basterdsuiker. Roer er 100 g verkruidde speculaasjes door. Schep de dip in een kom en bestrooi die met verkruidde speculaasjes en evt. wat geraspte pure chocolade. Serveer de dip met speculaasjes of smeer het op (geroosterd) brood.

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

Speculaas-cruffins.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht, gebak,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

1 el boter, gesmolten
1 bl deeg, croissant-
1 tl kruiden, speculaas-
140 g speculaaspasta
1 snf zout

- muffinvormen, ingevet

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 215
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 12 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,7 g

Bereiding.

Wat is een cruffin? Een cruffin is een kruising tussen een croissant (lekker luchtig) en bak je in een muffinvorm. Zo al lekker, maar meestal krijgt de cruffin ook nog een heerlijke vulling. Zoals deze met speculaaspasta!

Roer de speculaaspasta met de boter, speculaaskruiden en een snufje zout glad.
Rol het croissantdeeg uit en bestrijk het deeg met het speculaasmengsel.
Laat aan één van de brede kanten 2 cm vrij.
Rol het deeg in de lengte strak op en druk stevig aan, zodat de onbesmeerde rand plakt aan de rest van het deeg.
Rek de rol ietsjes uit, zodat alles overal even dik is.
Snijd de rol doormidden.
Duw de uiteinden van de gehalveerde rollen tegen elkaar en draai ze om elkaar heen.
Snijd de rol in 8 stukken en leg ze voorzichtig met de gelaagde kant naar boven in de holtes van de muffinvorm.
Laat ze 10 min. staan.
Verwarm intussen de oven voor op 200°C.
Bak de cruffins in de oven in ca. 20 min. goudbruin.

Speculaas-truffels.



Menugang: Snack,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

200 g chocolade, puur,
grof gehakt
200 g kaas, room-
50 g speculaasjes
½ tl vanille-essence

- bakpapier

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 255
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 16 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 11 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Bereiding.

Maal of stamp de koekjes helemaal fijn.
Meng het koekkrum met de roomkaas en de
vanille-essence.
Scheep steeds wat van het mengsel en rol er
kleine balletjes van.
Leg de balletjes op een met bakpapier bekleed
bord of schaal en laat circa 30 min. opstijven in
de diepvries.
Smelt de chocolade au bain-marie en laat die
iets afkoelen.
Doopt de balletjes op een vork in de chocolade.
Tik met de vork tegen de kom zodat de
overtollige chocolade eraf druipt.
Leg ze op een met bakpapier bekleedde schaal.
Herhaal dit met de rest van de balletjes.
Zet ze minimaal 15 min. in de koelkast om
verder op te stijven.

Tip:

Bestrooi de truffels vlak na het dopen met
geraspte witte chocolade voor een feestelijk
effect.

Speculaasbrokken.



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

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 170°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Vermaal de havermoutvlokken in de keukenmachine tot meel.

Doe de rijststroop samen met de boter of kokosolie in een pannetje en blijf roeren.

Zet het vuur uit, wanneer het botermengsel bijna is gesmolten.

Doe het bakpoeder, zeezout, de maïzena en speculaaskruiden bij de havermout in de keukenmachine en meng alles goed door elkaar.

Giet de gesmolten boter/kokosolie en rijststroop bij het havermoutmengsel en laat de machine draaien tot je een egale massa hebt.

Verdeel het beslag over de bakplaat.

Strijk het beslag uit tot rechthoeken van ongeveer 1 cm dik.

Bestrooi met de amandelen en druk ze lichtjes aan.

Zet de bakplaat in de oven en bak 20-25 min.

tot de randjes van de brokken en de amandelen bovenop lichtbruin zijn.

Laat de speculaas afkoelen op de bakplaat.

Tip:

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

Speculaaskruiden I.



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

Ingrediënten

20 g kaneel
1 snf kardemompoeder
5 g kruidnagelen,
gemalen
10 g nootmuskaat,
geraspte

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

Bereiding.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar (goed schudden in een grote kom).
Bewaar de kruiden koel en donker in een potje dat u goed kunt afsluiten.

Tip:

Gebruik ±10 g speculaaskruiden op 250-300 g bloem.

Speculaaskruiden II.



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

Ingrediënten

10 g foelie, gemalen
30 g kaneel
10 g kruidnagelen,
gemalen
10 g nootmuskaat,
geraspte

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

Bereiding.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar (goed schudden in een grote kom).
Bewaar de kruiden koel en donker in een potje dat u goed kunt afsluiten.

Tip:

Gebruik ±10 g speculaaskruiden op 250-300 g bloem.

Speculaaskruiden III.



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

Ingrediënten

5 g anijszaad
30 g kaneel
5 g korianderzaad
10 g kruidnagelpoeder
10 g nootmuskaat
5 g peper, 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.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar (goed schudden in een grote kom).
Bewaar de kruiden koel en donker in een potje dat u goed kunt afsluiten.

Tip:

Gebruik ±10 g speculaaskruiden op 250-300 g bloem.

Speculaaskruiden IV - mild.



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

Ingrediënten

1 g gemberpoeder
15 g kaneel
½ g kardemom
2 g kruidnagelen,
gemalen
2 g nootmuskaat,
gemalen
1 g peper, 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.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar (goed schudden in een grote kom).
Bewaar de kruiden koel en donker in een potje dat u goed kunt afsluiten.

Tip:

Gebruik ±10 g speculaaskruiden op 250-300 g bloem.

Speculaaskruiden V - scherp.



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

Ingrediënten

1 g gemberpoeder
15 g kaneel
½ g kardemom
2 g kruidnagelen,
gemalen
2 g nootmuskaat,
gemalen
1 g peper, 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.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar (goed schudden in een grote kom).
Bewaar de kruiden koel en donker in een potje dat u goed kunt afsluiten.

Tip:

Gebruik ±10 g speculaaskruiden op 250-300 g bloem.

Speculaaskruiden VI.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Landleven, Klaske Bakker

Ingrediënten

1 tl gemberpoeder
11 tl kaneelpoeder
½ tl kardemom, gemalen
5 tl korianderzaad, gemalen
¼ tl kruidnagel, gemalen
1 tl nootmuskaat, versgemalen
1 tl piment, 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.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar (goed schudden in een grote kom).
Bewaar de kruiden koel en donker in een potje dat u goed kunt afsluiten.

Tip:

Het recept gaat om de verhoudingen, en niet zozeer om de hoeveelheden.
In plaats van theelepels kun je daarom ook gerust eetlepels gebruiken. Gebruik altijd wel speciale maatlepels (verkrijgbaar bij kookwinkels), en niet een willekeurige theelepel uit de keukenlade.
Je kunt de specerijen ook afwegen: 1 theelepel is 5 gram, 1 eetlepel is 15 gram.

Speculaasmousse met mascarpone.



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

Ingrediënten

200 g mascarpone
200 g room, slag-
60 g speculaas
35 g suiker

Bereidingstijd: 25 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.

Klop de slagroom stevig op met de suiker.
Spatel de mascarpone voorzichtig door het roommengsel.
Vul het mengsel af in een spuitzak en zet deze ca. 1 uur in de koelkast.
Mix de speculaas fijn.
Neem een glaasje en leg op de bodem speculaas.
Spuit hierop een laagje mascarpone.
Werk het verder af in laagjes en eindig met speculaas.

Speculaaspoppen.



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

Ingrediënten

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

1 rol bakpapier
1 deegroller
- speculaasplankjes of koekjesvormen

Bereiding.

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

Tips:

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

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

Speculaasshake.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Dekamarkt

Ingrediënten

150 g ijs, kaneel-
1 tl kruiden, speculaas-
150 ml melk, karne-
1 el room, slag-, stijf-
geklopt
2 speculaasjes

- blender

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

Bereiding.

Maal in een blender de speculaasjes, de karnemelk, het ijs en de speculaaskruiden glad. Giet de inhoud in een hoog glas. Garneer de shake met de slagroom en een snuf speculaaskruiden.

Tips:

Vervang de karnemelk eens door volle melk.
Vervang het kaneelijs eens door roomijs.

Speculaasshake met banaan.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Coöp

Ingrediënten

2 bananen, grote, in
plakjes
2 bol ijs, vanille-
400 ml melk
125 g speculaasjes,
verkruid
4 speculaasjes
25 g suiker, basterd-,
bruine

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 495
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 52 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 29 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 20 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pureer de banaan in een blender of
keukenmachine.
Voeg het ijs, de basterdsuiker, de verkruidde
speculaasjes en de melk toe en mix het tot een
gladde shake.
Giet de shake in 4 glazen en serveer ze met
speculaasjes.

Tips:

Vervang de melk eens door kokosmelk.
Vervang de basterdsuiker eens door honing of 1
el gembersnippers op siroop.
Voeg eens een scheutje rum of whisky toe aan
de shake.

Stoofpotje van procureur met granaatappel.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Keurslager

Ingrediënten

1 bouillonblokje,
kippen-
30 g granaatappelpitjes
¼ tl kaneel
¼ tl nootmuskaat
- olie, olijf-
¼ tl peper, zwarte
500 g procureur, in
stukken
3 el siroop,
granaatappel-
2 uien, fijngesneden
50 g walnoten

*procureur = varkensnek
zonder been*

Bereiding.

Verhit wat olijfolie in de pan en bak de
procureur snel goudbruin.
Haal het vlees uit de pan.
Bak de ui in dezelfde pan glazig en voeg het
vlees weer toe.
Voeg de specerijen toe en verkruimel het
bouillonblokje boven de pan.
Doe er water bij tot het vlees net niet helemaal
onder staat, breng aan de kook en draai het
vuur laag.
Laat een half uur sudderen.
Giet na een half uur de granaatappelsiroop erbij
en laat het geheel nog 30-45 min. stoven tot
het vlees uit elkaar begint te vallen.
Voeg eventueel nog zout en peper toe.
Rooster de walnoten in een koekenpan.
Hak ze fijn met een mes.
Strooi ze, samen met de granaatappelpitjes,
over de stoofschotel.

Bereidingstijd: 90 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1221
Energie kcal: 291
Eiwit: 17,6 g
Koolhydraten: 7 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 22,6 g
w/v onverzadigd: 16,6 g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Taai-taai I.



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

Ingrediënten

2 blk anijssuiker
1 el bloem
2 eieren
230 g honing
350 g meel, bak-,
zelfrijzend
1 el speculaaskruiden
2 el stroop
- zout

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

Bereiding.

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

Taai-taai II.



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

Ingrediënten

Beginnen met:

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

Vervolgens:

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

Bereiding.

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

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

Ga de volgende dag verder.

Haal de huishoudfolie van het deeg en leg het deeg in een keukenmachine met deeghaken of een vlindergarde.

Meng er nu alle overige ingrediënten, behalve het ei, door.

Het deeg is zeer taai (het heet niet voor niets taaitaai!), dat hoort zo.

Strooi wat bloem over de houten taaitaai vormpjes.

Haal steeds balletjes deeg uit de kom, vorm ze alvast wat met je handen en duw ze in de vormpjes.

Haal ze er voorzichtig weer uit en leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bestrijk de taaitaaien met het losgeklopte ei en bak ze in een voorverwarmde oven op 210°C in 12-14 min. gaar.

Tip:

Voor een nog authentiekere recept kunt u in plaats van alleen bloem ook half bloem, half roggebloem gebruiken.

Taaitaai plankjes zijn iets dieper dan speculaasplankjes en daardoor bij uitstek geschikt voor taaitaai (zie www.koekstempel.nl).

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Tuinerwtjesdip met munt en geitenkaas.



Menugang: Bijgerecht,
hapje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: **
Bron: Albert Heijn-De
smaak van December

Ingrediënten

1 tl azijn, balsamico-
1 pk crackers, Italiaanse
(Ciappe)
200 g erwten, tuin-
(diepvries)
75 g kaas, geiten-,
Franse, verkruimeld
(bijv. Chèvre de Bellay)
1 tn knoflook,
uitgeperst
4 el munt, verse,
fijnggehakt
3 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 ui, rode,
fijngesnipperd
- zout

Bereiding.

Verhit in een steelpan de olijfolie en fruit hierin de ui 2-3 min. op een laag vuur.

Voeg de tuinerwtjes, de knoflook en 2-3 el water toe.

Laat de tuinerwtjes afgedekt 8-10 min. zachtjes stoven.

Meng in een keukenmachine het erwtenmengsel met de munt met de pulseknop tot een grove puree.

Doe de tuinerwtjespuree over in een schaaltje en schep de verkruimelde geitenkaas erdoor. Breng de dip op smaak met wat balsamicoazijn, zout en versgemalen peper.

Zet het schaaltje met de tuinerwtjesdip op een grote platte schaal en leg de Italiaanse crackers eromheen.



Ciappe

Bereidingstijd: 15 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 150

Eiwit: 5 g

Koolhydraten: 15 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 8 g

w/v onverzadigd: - g

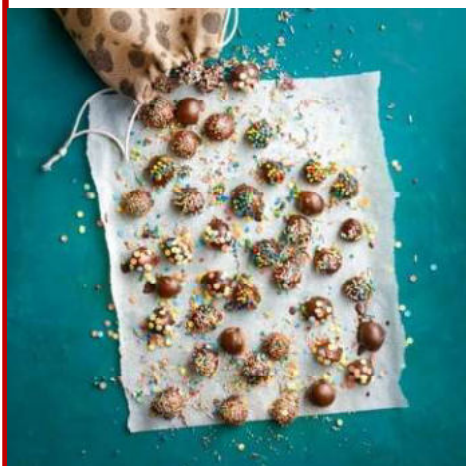
w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

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

Warme anijschocolademelk.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Hobby4fun.eu

Ingrediënten

8 anijsblokjes (De
Ruijter)
4 tl cacao
8 dl melk
- slagroom

Bereiding.

Roer de cacao met 1 dl melk los.
Voeg 7 dl melk toe.
Breng de chocolademelk, als roerend, aan de kook.
Los de anijsblokjes, al roerend, in de warme chocolademelk op.
Verdeel de anijschocolademelk over 4 bekers.
Garneer de anijschocolademelk met een toef slagroom.

85

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

Warme bisschopswijn.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: De vlam in de pan

Ingrediënten

½ citroenschil
10 kruidnagelen
- pijpkaneeel
45 g suiker
3 dl wijn, bessen-
3 dl wijn, rode

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
_

Bereiding.

Verwarm de kruidnagels, citroenschil, 1 stukje pijpkaneeel, rode wijn en bessenwijn op laag vuur tot $\pm 70^{\circ}\text{C}$.

Dek de pan af.

Laat de wijn 1-2 uur zachtjes trekken.

Los de suiker in de wijn op.

Schenk de warme wijn in de glazen.

Warme melkchoco met marshmallows.



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

Ingrediënten

200 g chocolade, melk
2 manderijnen
10 marshmallows
800 ml melk, halfvolle

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 398
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 48 g
w/v suikers: - g
Natrium: 118 mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

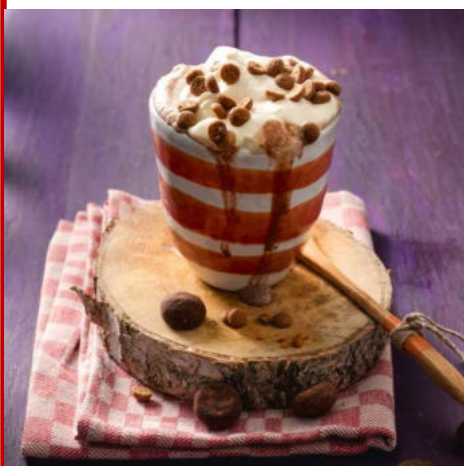
Bereiding.

Breng de melk tegen de kook aan.
Voeg de melkchocolade in blokjes toe en laat de chocolade op laag vuur in de warme melk smelten.
Hak intussen marshmallows grof.
Rijg de partjes van de mandarijnen aan de prikkers.
Schenk de chocolademelk in de hittebestendige glazen of bekers en voeg de marshmallows toe.
Leg op elk glas of elke beker een mandarijnspiesje.

Tip:

Rijg met de mandarijnenpartjes ook een paar schuimpjes aan de prikkers voor een heuse sint-choco.

Warme speculaaschoco.



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

Ingrediënten

200 g chocolade, puur
800 ml melk, halfvolle
2 tl specerijenmix
speculaas
2 el speculaas,
fijngemalen
2 el suiker

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 520
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 45 g
w/v suikers: - g
Natrium: 118 mg
Vet: 32 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng de melk met de specerijenmix tegen de kook aan.
Draai het vuur laag en voeg de pure chocolade in blokjes toe.
Laat de chocolade op laag vuur in de warme melk smelten.
Klop intussen de slagroom met de suiker stijf.
Schenk de chocolademelk in 4 hittebestendige glazen of bekers.
Scheep er een flinke toef slagroom op.
Bestrooi de slagroom met het speculaaskruim en een beetje extra specerijenmix.

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.

Worstenbroodjes met paddenstoelengehakt.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

20 g boter, room-
1 ei
300 g gehakt, gemengd
260 g gehakt, padden-
stoelen-
1 tl kerrie
1 pk mix voor witbrood
(450 g)
½ tl nootmuskaat,
gemalen
- peper
10 g peterselie
- zout

1 bakplaat bekleed met
bakpapier
1 deegroller
1 mixer met deeghaken

Bereiding.

Knead met de mixer een soepel deeg van de
broodmix, 275 ml water en de boter.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Splits het ei.

Hak de peterselie fijn.

Meng het paddenstoelengehakt en gemengd
gehakt met de eidooier, nootmuskaat, kerrie en
peterselie.

Breng het gehaktmengsel op smaak met peper
en zout.

Rol van het gehaktmengsel 6 worsten van 20
cm lang.

Verdeel het deeg in 6 porties.

Rol elke portie uit tot een lap van 22-24 x 10
cm.

Leg op elke lap deeg een gehaktworstje.

Vouw de zijkanen over het worstje naar binnen
en rol het deeg om het vlees, zodat het gehakt
helemaal is ingepakt.

Maak zo nog 5 lange worstenbroodjes.

Leg elk worstenbroodje in de letter S op de

bakplaat en bestrijk deze dun met het eiwit.

Bak de worstenbroodjes in de voorverwarmde
oven in 20-25 min. gaar.

Tip:

Maak het paddenstoelengehakt eens zelf.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: 20-25 min.

Wachttijd: 30 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: 23 g

Koolhydraten: 55 g

w/v suikers: 1 g

Natrium: - mg

Vet: 16 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 7 g

Vezels: 2 g

Groente: 43 g

Zout: 1,1 g

Zwarte Pietenmuffins.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Carin Leenders-de
Vries

Ingrediënten

375 g bakmeel,
zelfrijzend
90 g boter
50 g cacao poeder
200 g chocolade, pure
(70% cacao)
2 eieren
330 ml melk
165 g suiker, tafel-,
fijne
1 vanillestokje
1 snf zout

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

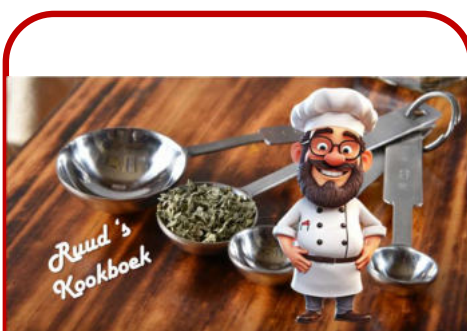
Bereiding.

Smelt de boter op een laag vuur in een steelpannetje (het mag niet heet worden). Zeef de cacao poeder.
Zeef de suiker.
Snijd het vanillestokje in de lengte open. Schraap met een mesje het 'merg' uit het vanillestokje.
Klop de 'merg' samen met de eieren, suiker en cacao luchtig.
Breek de chocolade.
Laat de chocolade 'au bain marie' smelten. Verwarm intussen de oven voor op 180°C.
Roer de gesmolten boter door het eimengsel. Voeg de melk toe aan het eimengsel.
Spatel het zelfrijzend bakmeel met het snuffje zout door het eimengsel.
Vet muffin-vormpjes dun in met wat boter. Zet de vormpjes op een bakplaat.
Vul de vormpjes voor 2/3 met het chocolade-muffinbeslag.
Bak de Zwarte Pietenmuffins in het midden van de voorverwarmde in ca. 20 min. gaar.
Laat de muffins op een rooster afkoelen.

Tips:

Om een 'echte piet' te maken kun je op de bovenkant met glazuur een gezichtje maken. Bewaar de 'lege' stokjes in de suikerpot, zo krijgt de suiker een heerlijke vanillesmaak.

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
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

