



Afternoon- & high-tea recepten III v1.3

Inhoudsopgave.

Appel plaattaart met crème fraîche en frambozen.	3
Bananencake met pistache, honing, limoencrème en feestelijk fruit.	4
Broodpudding van luxe stol met rood fruit en ahorn-siroop room.	6
Castagnole di ricotta - ricotta-beignets.	7
Chocolate velvet cake met blauwe bessen en munt.	8
Ciabattabrood met ei en ham.	10
Hartige krans met gehakt.	11
Mestreechter poorsop met geruikde zallem - Maastrichtse preisoep met gerookte zalm.	12
No bake kwarktaartjes met bloemen van fruit.	13
Speculaas-cruffins.	14
Speculaas-truffels.	15
Zandtaartgebakjes met slagroom en zomerfruit.	16
Zoete broodjes met sinaasappel.	18
Gebruikte afkortingen.	20

Appel plaattaart met crème fraîche en frambozen.



Menugang: Brunch-
gerecht, gebak, high tea
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

4 appels
6 vl bladerdeeg
1 citroen, geraspt en
uitgeperst
200 g crème fraîche
1 ei, losgeklopt
125 g frambozen
2 el siroop, agave-
1 el suiker

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Leg de vellen bladerdeeg dakpansgewijs op de
bakplaat zodat ze elkaar net overlappen.
Klap de randen 1 cm terug en druk met een
vork aan.
Meng de crème fraîche en agavesiroop met de
citroenrasp.
Smeer het mengsel vervolgens uit over het
bladerdeeg.
Snijd de appels met schil in parten, verwijder
het klokhuis en snijd de appel in plakjes.
Besprenkel de plakjes appel met citroensap en
verdeel over het bladerdeeg.
Bestrooi de appels vervolgens met suiker.
Bestrijk de randen van de plaattaart met
losgeklopt ei en bak de taart 30 min. in de
voorverwarmde oven.
Decoreer de warme plaattaart met verse
frambozen.
Verdeel de taart in stukken en serveer ze aan
uw gasten.

3

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 30 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

Bananencake met pistache, honing, limoencrème en feestelijk fruit.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

2 tl bakpoeder
½ banaan
3 bananen, rijpe,
geprakt
250 g bloem, gezeefd
½ el boter, room-, om in
te smeren
125 g boter, room, op
kamertemperatuur
2 eieren
½ grapefruit
65 g honing
100 g kaas, room-
1½ limoen
½ mango, geschild
½ mandarijn
¼ meloen, Cantaloupe,
geschild
100 g noten, pistache-,
gepeld
200 ml room, slag-,
verse

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Besmeer de zijkanten van de cakevorm met
boter.
Bekleed de bodem van de vorm met bakpapier.
Mix de roomboter, de suiker en de honing in 3
min. smeug in de keukenmachine.
Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix het geheel
5 min.
Voeg de bloem, het bakpoeder en het zout toe
en mix het 1 min. op de hoogste stand.
Voeg de geprakte banaan en pistachenoten toe
en mix het geheel ½ min. door.
Giet het beslag in de vorm en bak de cake in ca.
60 min. gaar en goudbruin.
Haal de cake uit de oven en laat hem 30 min.
rusten.
Maak intussen de limoencrème.
Sla de room lobbig met een garde.
Meng de room met de roomkaas en de rasp en
sap van 1 limoen tot een egaal mengsel.
Meng de poedersuiker erdoor en zet de
limoencrème vervolgens in de koelkast.
Snijd de mandarijn, de sinaasappel en de
grapefruit in dunne ronde plakken.
Steek uit de geschilde mango en meloen
sterren.
Snijd de halve banaan in plakken.
Haal de afgekoelde bananencake uit de
cakevorm en versier hem met de
limoencrème, het feestelijke fruit en de rasp
van een ½ limoen.

Ingrediënten (vervolg)

½ sinaasappel
100 g suiker, kristal-
75 g suiker, poeder-
1 snf zout

- bakpapier
- cakevorm, langwerpig,
30 cm
- garde
- keukenmachine
- sterrenuitstekers (2
maten)

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

Broodpudding van luxe stol met rood fruit en ahornsiroop room.



Menugang: Ontbijtgerecht

Keuken: -

Personen: 6

Sterren: ***

Bron: Lidl

Ingrediënten

50 g bessen, blauwe
½ el boter, room-, om in te vetten
2 eieren
50 g frambozen
1 Kerststol (1kg)
450 ml room
150 ml siroop, ahorn-
1 el suiker
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

- ovenschaal of bakvorm

Bereidingstijd: 55 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.

Vet een ovenschaal of bakvorm in met de boter.

Snijd de luxe stol in halve plakken.

Kluts de eieren met 200 ml room, de suiker, de vanillesuiker en een snufje zout los in een ruime kom.

Haal de plakken luxe stol door het mengsel en zet ze in de ovenschaal of bakvorm.

Giet het restant roommengsel over de plakken. Bak de stol in de voorverwarmde oven 30 min. af tot het room-eimengsel is gestold.

Klop intussen 250 ml room lobbij met 50 ml ahornsiroop.

Haal de broodpudding uit de oven en schenk de resterende ahornsiroop erover.

Laat het gerecht 10 min. afkoelen en versier het met de frambozen en de blauwe bessen.

Castagnole di ricotta - ricotta-beignets.



Menugang: Hapje,
nagerecht, snack
Keuken: Italiaanse
Stuks: 16
Sterren: ****
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
50 g bloem
1 ei
- olie, zonnebloem-, om
te frituren
250 g ricotta
1 sinaasappel, rasp van
1 el suiker
2 el suiker, om te
bestrooien
½ zk suiker, vanille-

- chocolade, voor erbij
(evt.)
- jam, voor erbij (evt.)

Bereiding.

Meng de bloem met het bakpoeder in een kom .
Voeg 1 el suiker, de vanillesuiker, de ricotta, de
sinaasappelrasp en het ei toe en mix het tot een
egaal mengsel.

Verhit een laag zonnebloemolie in een diepe
koekenpan tot 170°C.

Schep met 2 eetlepels een bolletje beslag uit de
kom, laat het in de olie zakken en bak het ca. 2-
3 min.

Bak zo ook de rest van de beignets.

Laat de balletjes even afkoelen op

keukenpapier en rol ze dan door wat suiker.

Serveer ze evt. met gesmolten chocolade of jam
erbij.

Tip:

De Italianen eten deze beignets traditioneel
tijdens de Carnaval.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 75

Eiwit: 2 g

Koolhydraten: 6 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 5 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 2 g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Chocolate velvet cake met blauwe bessen en munt.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ****
Bron: Lidl

Ingrediënten

150 g bessen, blauwe
150 g boter, room-
- boter, room-, om in te vetten
1 pak cakemix, fijn
100 g chocolade, pure (74% cacao)
4 eieren
5 eiwitten
2 tk munt
165 g suiker, kristal-
160 g suiker, poeder-
2 zk suiker, vanille-
1 snf zout

- bakpapier
- brander
- mixer
- springvorm (Ø 20 cm)
- spuitzak

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Vet de randen van de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.
Smelt de boter en chocolade 'au bain-marie' en roer het goed door.
Als alles net niet gesmolten is, haalt u de kom van de pan.
Roer verder tot een egaal mengsel.
Het mengsel mag niet heet zijn.
Klop intussen de eieren met een mixer schuimig in 5 min.
Schenk het chocolademengsel er al mixend geleidelijk bij (op een lage stand).
Voeg vervolgens de cakemix toe en mix nog 3 min. op de hoogste stand.
Schenk het beslag in de springvorm en bak de cake in 60-70 min. af.
De cake is goed als er een satéprikker schoon uit komt.
Laat de cake helemaal afkoelen in de vorm.
Begin aan het einde van de wachttijd met de bereiding van het eiwitschuim.
Doe de eiwitten samen met het zout in een vetvrije kom.
Mix dit 2 min. op de hoogste stand.
Voeg nu langzaam de kristalsuiker en de vanillesuiker toe.
Mix dit ca. 5 min. tot er een stevig en glanzend schuim ontstaat.
Spatel de poedersuiker er voorzichtig door en schep het schuim in een spuitzak.
Legde spuitzak apart.
Haal de cake uit de vorm.
Snijd de cake horizontaal in 3 gelijke plakken.
Knip 3 cm van de onderkant van de spuitzak af.
Spuit op de onderste laag ¼ van het schuim.
Doe dit in een spiraal vorm, van binnen naar buiten.
Verdeel hier 1/3 deel blauwe bessen op en leg er een plak cake op.
Spuit hier weer ¼ van het schuim op.
Verdeel er 1/3 deel bessen op en leg er een plak cake op.
Spuit de rest van het schuim op de bovenkant.
Maak met een lepel mooie pieken in het schuim op de bovenkant.
Brand met de brander het eiwitschuim rondom licht bruin.
Versier de taart met de rest van de bessen en de munt.

Tip:

Geen brander? Gebruik dan de grillfunctie van de oven.

Bereidingstijd: 115 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Ciabattabrood met ei en ham.



Menugang: High tea
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Hanß Haas

Ingrediënten

- azijn
- 1 brood, ciabatta-
- ei(eren)
- ham (of dun spek)
- olie, olijf-
- peper
- saus, sla-, romige
- sla met spinazie (of zachte andijvieblaadjes)
- 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:

Draai het ciabatta brood in plasticfolie en laat het daar min. 24 uur inzitten.
Snijd van het zacht geworden brood lange, zeer dunne plakken die evt. ook weer in folie bewaard kunnen worden.
Pocheer het ei (of de eieren) door in kokend water met een scheut azijn, een zeer vers ei of eieren te breken.
Leg, zodra het eiwit gestold is (en de dooier nog zacht is) het ei of de eieren in ijswater om de garing te stoppen.
Rol het afgedroogde, koude ei met wat peper en zout in de ham en vouw deze combinatie in twee plakken brood.
Laat een pan met wat olie heet worden en bak het brood met het ei erin langzaam en voorzichtig aan twee kanten.
Leg ei en brood op de sla en drappeer er wat van de romige slasaus omheen.

Hartige krans met gehakt.



Menugang: High tea,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: 10-12
Sterren: ***
Bron: LeukeRecepten.nl

Ingrediënten

2 bl deeg, croissant-
1 ei
300 g gehakt, runder-
50 g kaas, feta-
1 tn knoflook,
uitgeperst
1 snf komijn
1 el meel, paneer-
1 paprika, in kleine
stukjes
1 snf paprikapoeder
1 snf peper
5 el pistachenootjes
ongezouten
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven op 200°C.

Meng het gehakt met de stukjes paprika, de knoflook, een snuf peper, zout, paprikapoeder, komijn, paneermeel en 3 el fijngehakte pistachenootjes.

Haal het croissantdeeg uit de verpakking en maak de driehoeken los.



Zet een vrij groot glas in het midden van de bakplaat met bakpapier en leg daar de driehoeken croissantdeeg op, overlap ze iets. Verdeel het gehakt over het midden van de krans.

Kruimel er wat feta over.



Vouw de punten van het deeg over de vulling en druk ze iets onder de krans vast.

Bestrijk de bovenzijde met het losgeklopte ei en bestrooi de bovenzijde met de rest van de pistachenootjes.

Bak de krans ca. 20 min. in de oven.

Bereidingstijd: 20 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

Mestreechter poorsop mèt geruikde zallem - Maastrichtse preisoep met gerookte zalm.



Menugang: Hoofd-,
voorgerecht
Keuken: Nederlandse,
Limburgse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Limburgse
recepten

Ingrediënten

200 g aardappelen,
afkokende, geschild en
in blokjes gesneden
±8 dl bouillon, vlees-
(blokjes)
1 el margarine, plant-
aardige
- peper, zwarte, vers
gemalen
- peterselie, verse,
gehakte
350 g prei, schoon-
gemaakt en klein-
gesneden
1/8 l room, slag-
1 el saus, Worcester-
50 g spek, ontbijt-, in
plakjes
1 uitje, bos-, in
ringetjes
- zout
100 g zalm, gerookte

Bereiding.

Snijd het ontbijtspek in reepjes en bak deze in een soeppan krokant in de margarine.
Fruit de bosuitjes en de prei op het laatst even mee.

Voeg dan de aardappelen en twee deciliter van de bouillon toe.

Kook de groenten in ca. 30 min. door en door gaar.

Giet het mengsel in de foodprocessor en pureer het goed totdat er een dikke, gebonden brij ontstaat (heb je geen foodprocessor, gebruik dan de staafmixer).

Verhit de soep opnieuw en roer er beetje bij beetje de rest van de bouillon doorheen.

Breng de soep op smaak met de Worcestersaus, ruim vers gemalen zwarte peper en eventueel nog wat zout.

Snijd de gerookte zalm in blokjes.

Klop de slagroom lobbige.

Presenteer de soep in gezellige kommen.

Maak hem extra romig door in elke kom een forse lepel slagroom te scheppen.

Strooi er wat gehakte peterselie overheen.

Leg op het laatste moment wat blokjes zalm in de soep (ze mogen niet gaar worden).

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

No bake kwarktaartjes met bloemen van fruit.



Menugang: High tea, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

125 g aardbeien
125 g bessen, blauwe
100 g biscuits
50 g boter, gesmolten
100 g chocolade, witte
1 citroen, geraspt
50 g druiven, witte, pitloze, in plakjes
50 g frambozen
200 g kaas, room-
200 g kwark, volle
2 el siroop, agave-

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 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

Bereiding.

Maal de biscuits fijn in een keukenmachine. Meng het vervolgens met de gesmolten boter. Bekleed de bodem van de springvormpjes met bakpapier en verdeel de koekkrumels erover. Druk ze stevig aan met de achterkant van een lepel en zet ze tot gebruik in de vriezer. Meng de roomkaas, de kwark, de agavesiroop en de citroenrasp door elkaar met een spatel. Smelt de witte chocolade au bain-marie of op laag vermogen in de magnetron. Meng de chocolde vervolgens door het roomkaas-kwark-mengsel. Schep de vulling op de bodem in de springvormpjes en laat ze minimaal 2 uur opstijven in de vriezer. Maak de aardbeien schoon en snijd in plakjes. Decoreer de kwarktaartjes met de aardbeien, de blauwe bessen, de druivenplakjes en de frambozen.

Tip:

Decoreer de no bake kwarktaartjes in de Paasperiode ook met eens met een paasdecoratie.

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 koekkruim 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.

Zandtaartgebakjes met slagroom en zomerfruit.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 25
Sterren: ***
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

Voor het zandtaartdeeg:

250 g bloem, gezeefde
- bloem, voor bestuiving
werkvlak
200 g boter, room-,
koude
- boter, voor invetting
vormpjes
2 eierdooiers
100 g suiker, poeder-,
gezeefde
1 mp zout

Voor de vulling:

$\frac{3}{4}$ l room, slag-
- suiker, poeder-, naar
smaak
 ± 350 g zomerfruit
(zoals aardbeien,
bosbessen, frambozen,
aalbessen, bramen)

Bereiding.

Het deeg wordt heerlijk krokant als je het zo weinig mogelijk bewerkt. Werk daarom snel en alleen met de vingers. Kneed niet met de volle hand. Je kunt er ook voor kiezen het deeg te maken in de food-processor. Kneed het deeg dan met korte pulses en laat het niet te lang draaien.

Begin met het vermengen van de bloem, het zout en de poedersuiker.

Snijd de boter in kleine stukjes en kneed die samen met de eierdooiers door het deeg.

Het geheel wordt eerst korrelig en gaat daarna steeds meer samenhang vertonen.

Vorm een bal van het deeg, zo gauw als dat mogelijk is.

Leg het deeg minimaal een uur afgedekt in de koelkast (koud deeg is veel makkelijker te verwerken).

Vet de taartvormpjes goed in.

Strooi wat bloem op het werkvlak.

Rol het deeg dun uit.

Verdeel het deeg in stukken, die iets groter zijn dan de vormpjes.

Bekleed de vormpjes met het deeg.

Druk het deeg goed aan de zijkanten aan.

Rol met de deegrol over de vormpjes.

Zo snijd je het overtollige deeg weg.

Zet de vormpjes minimaal een kwartier in de koelkast om op te stijven.

Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C (conventionele oven) of 160°C (heteluchtoven).

Vorm een bal van de deegrestjes en leg deze bal ook weer even in de koelkast.

Rol hem opnieuw uit voor de resterende gebakjes.

Wellicht moet je dit nog een keer doen na de volgende portie.

Prik het deeg met een vork op verschillende plaatsen in.

Zet de vormpjes op een rooster en bak de gebakjes in 20 min. goudbruin en gaar.

Neem de gebakjes uit de oven (het deeg is nog niet meteen krokant).

Laat de gebakjes een paar min. een beetje afkoelen en neem ze vervolgens voorzichtig uit de vormpjes. Plaats ze op een rooster om volledig af te koelen en krokant te worden.

Bereid het fruit voor: snijd de aardbeien in kwartjes en zoet ze evt. met wat poedersuiker.

Let op: gezoete aardbeien laten vocht los en moeten voor het garneren even drooggedept worden tussen twee laagjes keukenpapier.

Was het andere fruit en droog het met keukenpapier.

Klop de slagroom stijf met een hoeveelheid poedersuiker naar smaak.

Doe de slagroom over in een spuitzak met een breed, glad spuitmondje.

Spuut wat slagroom in elk gebakje.

Ingrediënten (vervolg)

Extra:

- kleine taartvormpjes
(liefst met losse bodem)
Ø 7-8 cm (je hebt er
geen 25 nodig; werk in
porties)

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

Begin met spuiten aan de buitenkant en draai
gaandeweg naar het midden.

De laag slagroom moet in het midden wat
dikker zijn dan aan de zijkant.

Garneer de gebakjes met het fruit.

Tips:

Je kunt de deegbakjes de dag van tevoren al
bakken. Bewaar ze na afkoeling afgedekt buiten
de koelkast.

De gebakjes zijn het allerlekkerste wanneer je
ze meteen na het vullen serveert. Je kunt ze
echter ook 4 à 5 uur van tevoren maken als dat
noodzakelijk is. Bewaar de gebakjes dan goed
afgedekt, bijvoorbeeld onder een stolp, in de
koelkast.

Vaak wordt dit soort deeg gebakken met een
steunvulling. Dat wil zeggen, dat vóór het
bakken op het deeg in de vormpjes een stuk
bakpapier wordt gelegd. De gebakjes worden
vervolgens gevuld met een zware, droge
vulling, zoals oude spliterwten of gedroogde
bonen. Halverwege het bakken wordt de
steunvulling verwijderd. Op deze manier wordt
de bodem mooi egaal. Omdat deze gebakjes zo
klein zijn, is een steunvulling echter niet nodig.

Heb je niet zo veel gebakjes nodig, gebruik dan
de helft van de ingrediënten voor het deeg. Ga
ervan uit, dat je met die hoeveelheid deeg ca.
10 gebakjes kunt maken, minder dan de helft
dus. Dat komt doordat je met een kleinere
hoeveelheid deeg in verhouding meer restjes
hebt. Je kunt het
deeg niet te vaak opnieuw uitrollen.

Serveer deze gebakjes ook eens als (onderdeel
van een grand) dessert.

Zoete broodjes met sinaasappel.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijt-, high
teagerecht
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Hanaa's kitchen,
Uit de keuken van Arden

Ingrediënten

Voor het deeg:

½ tl bakpoeder
560 g bloem, tarwe-
100 g ei (kamertem-
peratuur)
7 g gist, instant
240 g melk, volle,
lauwwarm
90 ml olie, zonnebloem-
1 sinaasappel, schil van,
geraspt
65 g suiker
10 g zout

Om te bestrijken, bestrooien:

1 ei, los geklopt
- suiker, riet- of parel-
(grove)

Bereiding.

Meng in een aparte kom de tarwebloem, de gist, de bakpoeder, het zout en de geraspte sinaasappelschil door elkaar.

Knead het deeg in een standmixer: Mix met de platte of ballonklopper de eieren en de suiker licht en luchtig.

Voeg terwijl de mixer draait beetje bij beetje de olie en vervolgens de melk toe.

Verwissel de klopper door de kneedhaak.

Voeg het bloemmengsel toe en kneed het in ± 10 min. tot een zacht en soepel deeg (het deeg zal niet van de bodem en wand loskomen, het blijft een plakkerig deeg).

Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom.

Draai de deegbal 1 keer zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn.

Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in volume verdubbelen (afhankelijk van de omgevingstemperatuur duurt dit tussen de 1 – 2 uur).

Doe het deeg op een licht met olie ingevette werkplek.

Verdeel het met een deegsteker in 12 gelijke stukjes en vorm er bolletjes van.

Laat de bolletjes afgedekt ± 15 min. rusten.

Maak vervolgens strengen van de bolletjes:

- Rol alle bolletjes met een deegroller uit tot een lapje.
- Rol het lapje strak op.
- Rol de streng onder je handpalmen heen en weer (druk tegen het werkoppervlak) om de naad te sluiten en een overal een even dikke streng te krijgen.
- Rol de strengen om en om uit tot de gewenste lengte (dek de strengen tussendoor af om uitdrogen tegen te gaan).
- Vouw iedere streng dubbel en draai vanaf de bovenkant de strengen om elkaar heen.
- Rol de streng vervolgens op tot een slakkenhuis.

Verwarm de oven boven- en onderwarmte voor op 200°C.

Laat de broodjes afgedekt op kamertemperatuur tot bijna dubbel volume rijzen (afhankelijk van de omgevingstemperatuur duurt dit 1 – 2 uur).

Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt en het langzaam terug veert.

Bestrijk de broodjes met het losgeklopte ei en bestrooi ze met de suiker.

Bak de broodjes in het midden van de oven (boven- en onderwarmte) in 15 - 20 min. gaar en bruin.

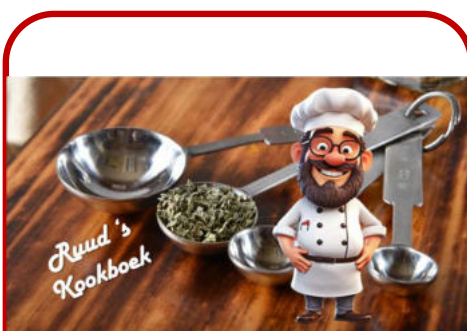
Laat de broodjes op een rooster afkoelen.

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

Tip:

Deze broodjes kunnen perfect ingevroren worden.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje

20



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krr	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
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

