



6
RECEPTEN
voor jou



GEK OP
DEEG

BLADERDEEGHAPJES

voor de

WINTERTIJD

ONTSPANNEN EN SMAAKVOL

in de
WINTERTIJD

Samen bakken en plezier
hebben- de perfecte sfeer voor
de winterperiode (pag. 4)

Tussendoor met
een hapje en een glaasje Glikwijn

(pag. 13)

Voorbereiden voor gezellige avonden,
bakken, versieren en tafeldecoratie
knutselen (pag. 7 + 11 + 15)

Nog bladerdeeg over?
Maak een schaal vol heerlijke hapjes
waar je iedereen blij
mee maakt (pag. 15)



WINTERTIJD:

Zo lukt alles
SMAAKVOL
EN ONTSPANNEN

Bladerdeeghapjes bakken is niet alleen geweldig voor de feestdagen, maar ook heel plezierig om te doen. Zelfs in de herfsttijd voor de komst van de feestdagen is het al leuk om elkaar te ontmoeten en samen te bakken. Met een kopje thee, warme chocolademelk of een glas wijn en een paar lekker hapjes erbij is het heerlijk genieten.

In dit receptenboekje laten we je zien hoe je een zoete kerstboom kunt maken, heel makkelijk om samen met de kinderen te bakken. De **plaattaarhapjes met stoofperen** geven 's middags een speciale sfeer aan het thee moment. Door het gemak van vers deeg op rol, bak je in een mum van tijd een hele plaat vol lekkere hapjes. Ook als je onverwachts bezoek krijgt en omdat ons bladerdeeg veganistisch is, kun je voor iedereen wat lekkers bakken. De **kerstboomkoekjes** zijn om uit te delen, bijvoorbeeld tijdens een kerstdiner van de kinderen, een gezellig samenzijn of als traktatie op werk of school en hiermee tover je een glimlach op ieders gezicht.

Met vers deeg op rol en een paar lekkere ingrediënten ga je een ontspannen feestperiode tegemoet, want met onze bakvideo's laten we je graag zien hoe makkelijk het is.

Veel succes met bakken en een plezierige wintertijd gewenst.
Het Tante Fanny team



... Bereidingstijd



... Elektrische oven



... Baktijd



...Heteluchtoven



INGREDIËNTEN voor ca. 14 hapjes:
 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
 70 g gedroogde tomaten op olie
 70 g olijven zonder pit
 1 ei, om te bestrijken
 14 houten stokjes

 ca. 15 MIN.

 200° C

 ca. 15 MIN.

 180° C



BLADERDEEGHAPJES met TAPENADE

- 1** De oven op 200° C boven-/ onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
 Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op de bakplaat en snijd het in 28 vierkantes van 6 x 6 cm. Snijd de gedroogde tomaten en de olijven heel fijn en meng dit goed door elkaar.
- 2** Leg op ieder vierkant het uiteinde van een houten stokje (maak deze van te voren nat). Schep het tomaten-olijven mengsel in het midden van het vierkant. Bestrijk de deegranden met eigeel. Leg hier een bladerdeegvierkantje op en druk de randen aan met een vork.
- 3** Bestrijk de hapjes met eigeel.
- 4** Bestrijk de hapjes met eigeel.
- 5** Bak de hapjes in het midden van de oven in ca. 15 min. goudbruin.



TIP

De andere 4 recepten van het voorbeeld vind je op www.tantefanny.nl
 Vervang eventueel het gehakt, de kip en de worstjes door de vegetarische varianten, zodat je iedereen aan tafel gelukkig maakt.

Gemaakt door
RUTGER BAKT
voor
TANTE FANNY



INGREDIËNTEN voor 1 kerstboom:

2 rollen Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
150 g cranberryjam
1 ei, losgeklopt
60 g witte chocolade, gesmolten
25 g pistachenoten
25 g gedroogde cranberries



ca. 10 MIN.



200° C



ca. 30 MIN.



180° C



KNUTSELTIP GEURIGE DECORATIE:

Terwijl de oven aanstaat, kunnen de kinderen een winters geurende versiering maken.
Kruidnagels in een cirkel of als kerstvormpjes vastzetten in de sinaasappels.



ZOETE KERSTBOOM met CRANBERRIES

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2 Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op de bakplaat en smeer het in met jam.
- 3 Rol de tweede rol bladerdeeg uit en leg deze, met het bakpapier naar boven, op het met jam ingesmeerde bladerdeeg.
- 4 Snijd met een scherp mes vanaf het midden bovenaan het deeg rechts en links af, zodat de vorm van een kerstboom ontstaat.
- 5 Snijd het deeg elke 2 cm zijwaarts net zo diep in dat de stam in het midden onaangeroerd blijft. Twist de afzonderlijke deegstroken. Bestrijk de boom met ei.
- 6 Snijd het overgebleven deeg in stroken van 1 cm breed, twist ze of maak er kerstvormpjes van en bestrijk ze met ei. Plaats ze naast de kerstboom op de bakplaat.
- 7 Bak de kerstboom in het midden van de oven in ca. 30 min. goudbruin.
Laat de boom na het bakken afkoelen en druipe de witte chocolade met een lepel, van
- 8 boven naar beneden, horizontaal over de boom en bestrooi de warme chocola met cranberries en pistachenoten.



TIP

Kijk voor de hartige kerstboom variant met tapenade op onze website of op YouTube.

You
Tube





HARTIGE BANKETSTAAF met VEGA GEHAKT


- 1 De oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2 Meng het vegetarisch gehakt met ei, paprika, peper, helft van de tijm, oregano, feta en breng op smaak met peper en zout.
- 3 Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op de bakplaat. Leg over de lengte van het deeg de vulling als een staaf. Rol het deeg eromheen, zodat je een gehaktstaaf krijgt.
- 4 Leg de staaf in de gekozen vorm en bestrijk met het losgeklopte ei. Bestrooi met pijnboompitten en tijm.
- 5 Bak de banketstaaf in het midden van de oven in ca. 35 min. goudbruin.

INGREDIËNTEN voor 1 banketstaaf:

1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
 200 g vegetarisch gehakt
 5 takjes oregano, geritst
 70 g feta
 ½ ui, fijngesnipperd
 1 el pikante pepers, fijngehakt
 1 rode puntpaprika, fijngesneden
 1 ei, heel
 1 ei, losgeklopt
 Peper en zout, gemalen
 20 g pijnboompitten
 3 tl tijm

 ca. 20 MIN.

 220° C

 ca. 35 MIN.

 200° C



Maak een zoete variatie met amandelspijs. Lekker rond Sinterklaas.
 Vorm de staaf dan tot de letter S.



Gemaakt door
KEUKENATELIER
voor
TANTE FANNY

INGREDIËNTEN voor 20 kerstboompjes:

1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
1 ei, losgeklopt
40 g boter, gesmolten
25 g bloem
1 tl Franse mosterd
Peper en zout, gemalen
1 klein teentje knoflook, geperst
100 g pittige kaas, geraspt
1 tl gedroogde kruiden bijv.
Provençaalse of Italiaanse kruiden

Verder nodig:
18 satéprikkers, vochtig
20 kerstomaatjes, olijven of
mini mozzarella bolletjes
1 komkommer, blokjes kaas of worst, wortel,
om de prikkers in te zetten



ca. 30 MIN.



220° C



ca. 20 MIN.



200° C



KERSTDECORATIE:

Neem dennenappels of takken mee van de boswandeling, versier ze met kleur of glitters en maak het af met een gekleurd lint, zodat je ze ook kunt ophangen.

KERSTBOOMKOEKJES met PITTIGE BOERENKAAS

- 1 De oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2 Meng in een kom: boter, 15 g ei (bewaar de rest), bloem, mosterd, zout, peper en knoflook.
- 3 Rol het bladerdeeg met het meegerolde bakpapier uit op je aanrechtblad. Snijd het bladerdeeg in de breedte doormidden in twee stukken van 20 x 24 cm.
- 4 Gebruik 2 bakplaten, en bekleed ze met bakpapier.
- 5 Smeer één helft in met de vulling en strooi de kaas erover, vouw de andere helft eroverheen. Druk het een beetje aan. Laat het deeg ca. 30 min. rusten in de koelkast.
Smeer de bovenkant in met ei. Verdeel het vlak in vier langwerpige stukken van 3, 4, 6 en 7 cm breed met een lengte van 24 cm. Snijd het deeg op deze manier in vier stukken.
- 6 Verdeel deze vier vlakken, elk in reepjes van 1 - 1½ cm. Hierdoor krijg je 20 stukjes van 3 cm breed, 20 van 4 cm, 20 van 6 cm en 20 van 7 cm breed.
Stapel vier reepjes deeg als volgt: leg een stukje van 7 cm neer, dan één van 6 cm er bovenop, dan van 4 en als laatste die van 3 cm. Steek een satéprikker door het stapeltje.
- 7 Laat het uiteinde van de prikker nog 3 cm uitsteken. Leg het boompje plat neer op de bakplaat. Bestrijk de boompjes met het resterende ei.
- 8 Bak ze in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin.
Laat de kerstboompjes afkoelen op een rooster. Steek kort voor het serveren het tomaatje, olijfje of mozzarella bolletje op de top van prikker en serveer ze door de prikkers te steken in een halve schijf komkommer.
- 9



TIP

Kijk voor meer instructiefoto's op de website. Maak de kerstboompjes makkelijker door het gevulde deeg in repen van 2 cm dikte te snijden, vouw ze als een kerstboom en steek de prikker erdoor. Dit kan ook met een zoete vulling als jam of hazelnootpasta.



PLAATTAART STOOFPEREN met MASCARPONE

- 1 Verwijder de schil van de stooferen en snijd door de helft. Verwijder het klokhuis. Doe alle ingrediënten voor de stooferen in een pan met de deksel erop en laat de peren gedurende 2 – 3 uur sudderen op laag vuur.
- 2 De oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 3 Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op de bakplaat. Sla ca. 1 cm van het deeg naar binnen, zodat er een opstaande rand ontstaat. Prik gaatjes met een vork in de bodem. Bak de bodem in het midden van de oven in 15 – 18 min. goudbruin. Laat na het bakken afkoelen op een rooster.
- 4 De slagroom opkloppen met het vanillemerg, suiker en meng het geheel met de mascarpone. Het mengsel tot aan de rand gelijkmatig over de bodem verdelen. Snijd de afgekoelde stooferen in partjes en beleg het mengsel met de stooferen.
- 5 Net voor het serveren, de randen met poedersuiker bestuiven.

INGREDIËNTEN voor 1 plaattaart:

1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
500 g mascarpone
200 g verse slagroom
½ vanillestokje, het merg eruit geschraapt
2 el kristalsuiker

Voor de stooferpeertjes:
5 stooferen, Gieser Wilderman
500 ml port
125 ml rode wijn, kruidig
75 g kristalsuiker
2 steranijs
1 kruidnagel
1 laurierblad
½ vanillestokje

Of maak deze plaattaart het hele jaar door met kant-en-klare stooferen.

 ca. 20 MIN.

 200° C

 15 – 18 MIN.

 180° C



RECEPT-
IDEE
GLÜHWEIN

1 liter droge rode wijn langzaam opwarmen (het mag niet koken), was 1 sinaasappel, snij partjes, steek hier 6 kruidnagels in en voeg met 2 el. honing, 2 st. steranijs, 2 kaneelstokjes toe aan wijn. Laat ca. 20 minuten trekken. Voor de alcoholvrije variant kun je de rode wijn ook door vruchtensap vervangen.



INGREDIËNTEN voor ca. 24 waaiers:
 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
 Pesto of tapenade naar keuze
 1 ei, om te bestrijken

 ca. 10 MIN.

 220° C

 15 - 20 MIN.

 200° C



KADOHANGER:
 Gebruik een koekdeegsteker als sjabloon voor het maken van een papieren kerstboomhanger. Schrijf de naam van de persoon die het cadeau gaat ontvangen erop, steek een lintje door het gaatje en bevestig de hanger aan het cadeau en klaar!

VIJF VERSCHILLENDE BLADERDEEGHAPJES met TOMATENPESTO

- 1 De oven op 220° C boven-/ onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
 Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op de bakplaat. Snijd het deeg in de lengte in 3 gelijke stroken en daarna in de breedte in 8 stroken, zodat er in totaal 24 stukjes deeg zijn.
- 2 Smeer ieder stukje deeg voor de helft in met pesto of tapenade. Vouw het deeg over elkaar, druk het vast en snijd het deeg vanaf de lengte 3 keer in met een scherp mes, tot ca. 0,5 cm van de rand.
- 3 Verdeel de hapjes over de bakplaat en trek ze iets uit elkaar, zodat er een waaier ontstaat. Smeer ze in met ei.
- 4 Bak de hapjes in het midden van de oven in 15 - 20 min. goudbruin.



Bekijk de video op YouTube voor de vouwtechnieken.

YouTube

Fijne Kerst



© LOUISE VAN DEN BERG-HEERJER

Tante Fanny
Vers Bladerdeeg is verkrijgbaar
in de koeling bij de volgende
supermarkten:

Jumbo, Hoogvliet, Emté,
Agrimarkt, Vomar, MCD,
Boon's markt, Deen, Poiesz,
Dirk, Dekamarkt,
Nettorama

Tante Fanny Nederland
Benedenkade 10A | 4797 AV Willemstad
Tel: +31-168-331919 | office@tantefanny.nl

www.tantefanny.nl





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

Blind Elephant
Stg. **Experience**

U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756