



*Ruud 's Kookboek*



***Snoeprecepten 1***

A red rectangular block containing a cartoon chef character with a white hat and a red scarf, giving a thumbs up. The text 'Ruud 's Kookboek' is written vertically on the left, and 'Snoeprecepten 1' is written at the bottom.

## **Inhoudsopgave.**

<b>Borstplaat.....</b>	<b>3</b>
<b>Borstplaat met nootjes.....</b>	<b>4</b>
<b>Borstplaatbrokken: wit, chocolade en mokka.....</b>	<b>5</b>
<b>Candy apples - snoepappels.....</b>	<b>6</b>
<b>Chocoladeborstplaat I.....</b>	<b>7</b>
<b>Chocoladeborstplaat II.....</b>	<b>8</b>
<b>Gevulde pepernoten.....</b>	<b>9</b>
<b>Halawet sumsum – sesam-snoepgoed.....</b>	<b>10</b>
<b>Karamelsnoepjes.....</b>	<b>11</b>
<b>Koffie borstplaat.....</b>	<b>12</b>
<b>Krokante toffees.....</b>	<b>13</b>
<b>Pepernoten I.....</b>	<b>14</b>
<b>Regenboogkruidnoten.....</b>	<b>15</b>
<b>Roomborstplaat.....</b>	<b>16</b>
<b>Torrone di cioccolato - chocoladenoga.....</b>	<b>17</b>
<b>Vrolijke chocoladekruidnoten.....</b>	<b>18</b>
<b>Witte borstplaat.....</b>	<b>19</b>
<b>Gebruikte afkortingen.....</b>	<b>20</b>

## Borstplaat.



Menugang: Snoep  
Keuken: Nederlandse  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Snel / Slank  
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 mokka'smaak.

## Borstplaat met nootjes.



Menugang: Snoep  
Keuken: Nederlandse  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Snel / Slank  
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:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**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
- schaaltes (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 schaaltes.  
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 schaalte.  
Los de oploskoffie op in 1-2 drp heet water en meng door de helft van het resterende suikermengsel.  
Schenk het mokkamengsel in een 2e schaalte.  
Zeef de cacao boven de rest van het suikermengsel en roer goed.  
Schenk het chocolademengsel in een 3e schaalte.  
Laat alle suikermengsels goed afkoelen.  
Leg ze zodra ze hard zijn op het taartrooster om aan beide kanten uit te harden.  
Snij 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



## Candy apples - snoepappels.



**Menugang:** Snoep,  
tussendoortje  
**Keuken:** Amerikaanse  
**Personen:** 3  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** ZoeteZinnen.nl

### Ingrediënten

6 appels, kleine  
1 el azijn, natuur-  
6 stokjes, dikke  
400 g suiker, kristal-  
250 ml water  
- evt. kleurstof, rode

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

### Bereiding.

Leg bakpapier op de bakplaat of bord en vet het in met boter.

Maak de appels schoon en droog ze goed af.

Prik een stokje in de appel.

Doe de suiker, het water en de azijn in het pannetje en warm dit al roerend op een matig vuurtje op.

Laat het nu nog niet koken, pas wanneer de suiker is opgelost.

Voeg, als de suiker is opgelost evt. enkele druppels rode kleurstof toe en breng het mengsel aan de kook.

Je kunt eventueel suikerrestjes aan de rand van de pan verwijderen met een kwastje, zodat het niet verbrand en de pan later beter schoon te maken is..

Zet, wanneer het mengsel kookt, het vuur wat lager en laat je het mengsel ongeveer 15 min. zonder roeren staan.

Het mengsel is goed wanneer je een theelepel hiervan in een kommetje met koud water doet en het een balletje wordt.

Dompel nu één voor één de appels in het mengsel en draai deze rond, zodat de hele appel bedekt is met het mengsel.

Dit moet snel gebeuren (het mengsel is super heet dus pas op).

Hierna zet je de appels op het bakpapier en laat je ze bij kamertemperatuur hard worden.

Ze zien er mooi glimmend uit en je ziet er kleine belletjes in, wat de appels nog mooier maakt.

## Chocoladeborstplaat I.



Menugang: Snoep  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*  
~~Snel / Slang~~  
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: \*\*  
~~Snel / Slank~~  
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 en 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.



## Gevulde pepernoten.



Menugang: -  
Keuken: -  
Stuks: ± 25  
Sterren: \*\*\*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: Smulweb.nl

### Ingrediënten

1 el amandelen,  
fijngenhakt  
100 g bloem  
50 g boter  
1 el hazelnoten,  
fijngenhakt  
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.

## Halawet sumsum – sesam-snoepgoed.



**Menugang:** Snoep  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slink**  
**Bron:** Tournedos.nl

### Ingrediënten

(1 el honing)  
100 g sesamzaad  
100 g suiker

**Bereidingstijd:** 25-30 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.

*Dit zijn de sesam-'koekjes', die u hier en daar in de winkel kunt krijgen. De sesamzaadjes zorgen voor de smaak, de suiker voor zoetheid en kleefkracht. Ze zijn lang houdbaar, mits droog bewaard.*

Rooster de sesamzaadjes 10 min. door ze te verhitten in een droge koekenpan of leg ze op een bakplaat even onder een hete grill.

Doe het sesamzaad en de suiker (plus evt. de honing) in een steelpan en verhit het mengsel op laag vuur, onder voortdurend roeren met een houten lepel.

Na ca. 10 min. is de suiker gesmolten en iets-wat bruin geworden.

Haal de pan van het vuur en spreid het mengsel uit op een ingevette bakplaat.

Strijk de massa uit tot een gelijkmatige, dunne laag (\*).

Snijd het daarna in stukken en laat verder afkoelen.

(\* ) Voor een 'netter' resultaat kunt u er een stuk ingevet aluminiumfolie op leggen en het dan met een deegroller uitrollen.

## Karamelsnoepjes.



**Menugang:** Snoep,  
tussendoortje  
**Keuken:** Nederlandse  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** MijnReceptenboek.nl

### Ingrediënten

50 g boter  
2 dl room  
2 el stroop  
450 g suiker  
1 zk suiker, vanille-  
4½ dl water

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

### Bereiding.

Doe de suiker, vanillesuiker en het water in een steelpannetje.

Zet het gas aan en blijf alsmaar roeren.

Laat op een hoog vuur, voortdurend roerend, het water verdampen.

Voeg dan, als de massa een mooie bruine caramelpkleur heeft, de boter en de stroop toe. Voeg daarna de room toe.

Laat het 13 min. op een laag vuur doorkoken (vergeet niet af en toe te roeren).

Doe na 13 min. het gas uit.

Zet de pan in koud water en klop dan tijdens het afkoelen de inhoud op tot een smeugige massa.

Giet de smeugige massa dan in een platte schaal om het goed op te laten stijven.

Zet de schaal in de koelkast om sneller te laten koelen.

Snijd de massa daarna in blokjes.

## Koffie borstplaat.



Menugang: Snoep  
Keuken: Hollandse  
Personen: -  
Sterren: \*\*  
~~Snel / Slank~~  
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.

## Krokante toffees.



Menugang: Snoep  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*  
Snel / Slank  
Bron: Astrid Veltman

### Ingrediënten

4 el honing  
3 el likeur, noten- of  
amandel-  
100 g nogatine  
- olie, olijf-  
1/8 l room, slag-  
200 g 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 slagroom met de suiker en de honing in een pan van 20 cm doorsnee aan de kook. Roer er de nogatine en de likeur door en laat het 4- 5 min. borrelend koken tot het taai-vloeibaar wordt (onder voortdurend roeren om aanbranden te voorkomen). Bestrijk een platte schaal met olie of bekleed hem met vershoudfolie. Vul de schaal met het mengsel en zet hem 2 uur in de koelkast om op te stijven. Haal het uit de vorm en snijd het in stukjes van 2 x 2 cm.



## Pepernoten I.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: 10  
Sterren: \*\*\*  
Snel / Slank  
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.

## Regenboogkruidnoten.



**Menugang:** Tussendoortje  
**Keuken:** Nederlandse  
**Stuks:** ±75  
**Sterren:** \*\*\*\*  
**Snel / Slank**  
**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

## Roomborstplaat.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*\*  
**Snel / Slang**  
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.

## Torrone di cioccolato - chocoladenoga.



**Menugang:** Snoep,  
tussendoortje  
**Keuken:** -  
**Hoeveelheid:** ± 1 kg  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Ruud 's kookboek

### Ingrediënten

175 g cacaopoeder  
2 eiwitten, stijfgeslagen  
500 g hazelnoten,  
geroosterde, gepeld en  
fijngenhakt  
125 g honing  
- ouwel  
250 g suiker, kristal-  
2 el water

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

### Bereiding.

Bekleed een blik van 20 x 25 cm met ouwel.  
Meng de cacao met het water en kook het mengsel al roerend tot er een gladde, roomachtige massa ontstaat.  
Verhit de suiker en de honing samen in een zware sauspan tot het mengsel bruin begint te worden.  
Voeg geleidelijk de eiwitten toe en meng ze door het geheel.  
Neem de pan van het vuur en voeg de cacao en de hazelnoten aan het mengsel toe.  
Giet het mengsel in het blik, het moet dan ± 5 cm hoog staan.  
Laat het geheel afkoelen en snijd het dan in rechthoekjes.

## Vrolijke chocoladekruidnoten.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Stuks:** 56  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**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



## Witte borstplaat.



Menugang: Snoep  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
~~Snel / Slank~~  
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.

## Gebruikte afkortingen.



v1.3

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ kol)
fls	Fles
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
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik



v1.3

Afkorting	Betekenis
m	Moot
par	Partje
pk	Pak
pkt	Pakket
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
sl	Soeplepel
spr	Sprietje
stf	Staaftje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepел
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijn glas
zk	Zak(je)

<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun... **Blind Stg. Elephant Experience** U ook???

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

Compressed by  PDF24