



*Ruuds kookboek*



*Nieuwjaarsrecepten*



De beste  
wensen  
voor een  
schitterend  
nieuwjaar ✨

## Inhoud

Gebruikte afkortingen. ....	3
Airbollen (airfryer).....	5
Appelbeignets VII.....	6
Appelbol met vanillesaus. ....	7
Appelflappen met oud bruin. ....	8
Appelgemberbeignets. ....	9
Bananenbeignets.....	10
Berliner bollen. ....	11
Cènci – Italiaanse sterretjes.....	12
Jenever met anijssterretjes.....	13
Kaassoufflé van bunkerkaas.....	14
Kerstbombe.....	15
Malibu rosé spritz. ....	16
Mangobeignets. ....	17
Mini kaasbroodjes. ....	18
Nieuwjaarswafels met boerenjongens. ....	19
Oliebollen VI.....	20
Ricotta-rozijnenballetjes. ....	21
Tempura van ananas. ....	22
Tempurabeslag. ....	23
Weisse RösSl. ....	24

## Gebruikte afkortingen.



Afkorting	Betekenis
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blk	Blok
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
dl	Deciliter
dln	Deel
drp	Druppel
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel
fls	Fles
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbl	Klein blik
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kleine krop
kl	Kleine
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kp	Kopje
kr	Kropje
par	Partje
pk	Pak
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
ptj	Potje
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
spr	Sprietje
stf	Staafje
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje



Afkorting	Betekenis
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vlt	Vingerlengte
wgls	Wijn glas
zk	Zak(je)

## Airbollen (airfryer).



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** 12  
**Sterren:** \*\*  
**Snel / Slangk**  
**Bron:** Philips.nl

### Ingrediënten

100 g bloem  
7 g gist, gedroogde  
1 el olie, zonnebloem-  
500g oliebollemix  
250 g rozijnen, geweld  
in water  
25 g suiker, poeder-  
400 ml water, warm

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Doe de oliebollemix, het water, de gist en de rozijnen in een kom en meng goed. Als je een keukenmachine hebt kun je deze het werk laten doen met behulp van de deeghaak. Laat het deeg 1 uur rijzen onder een vochtige doek.

Leg de bloem en poedersuiker op een bord. Knijp met een ijsknijper bollen van het deeg en rol ze door het bloem en poedersuiker mengsel. Spray de bollen in met wat olie om ze kleur te geven.



Verwarm de airfryer voor en bak de bollen per 4 stuks op 200°C in 10 minuten. Draai de airbollen na 5 minuten om.



Dien op met poedersuiker.

## Appelbeignets VII.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** Nederlandse  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slang**  
**Bron:** Carta - Dick

### Ingrediënten

250 g bakmeel,  
zelfrijzend-  
1 ei  
5 Goudrenetten  
2 el kaneelpoeder  
- olie, frituur-  
1 fls pils (3 dl)  
6 el suiker, basterd-,  
witte  
- suiker, poeder-  
- zout

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Roer in een diep bord de basterdsuiker en kaneel door elkaar.  
Schil de appels, boor er met een appelboor de klokhuizen uit.  
Snijd de appels elk in 4 plakken en wentel de appelplakken door het suiker-kaneel-mengsel.  
Klop het ei in een kommetje los.  
Zeef boven een kom het bakmeel en 1 tl zout, maak in het midden een kuiltje en schenk daar het ei in.  
Voeg al roerend het pils toe.  
Blijf ± 5 min. roeren tot een glad beslag ontstaat.  
Bekleed een vergiet met keukenpapier.  
Verhit de olie in een frituurpan tot 175°C of tot er witte damp vanaf komt.  
Haal de appelplakken met een vork door het beslag en laat ze in hete olie glijden.  
Frituur de appelbeignets met 4 tegelijk in ± 4 min. goudbruin, keer ze halverwege.  
Neem de appelbeignets met een schuimspaan uit de pan en laat ze in de vergiet uitlekken.  
Leg ze op een schaal en bestrooi ze met poedersuiker.



## Appelbol met vanillesaus.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** 6  
**Sterren:** \*\*\*\*  
**Snel / Slangk**  
**Bron:** Tante Fanny

### Ingrediënten

6 appels (Jonagold)  
4 tl appelsap  
1 rl bladerdeeg (Tante Fanny - 270 g)  
2 eigeel, om te bestrijken  
2 tl kaneel  
4 tl rozijnen  
1 el suiker  
1 el walnoten

### Voor de vanillesaus:

4 eigeel  
¼ l melk  
50 g suiker, kristal-  
1 vanillestokje

### Bereiding.

Haal het bladerdeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.

Verwijder de klokhuizen uit de appels.

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven: 190°C).

Meng de rozijnen, walnoten, kaneel, 1 el suiker en het appelsap.

Laat dit mengsel een paar min. staan, zodat de smaken kunnen intrekken.

Vul daarna de appel met het mengsel.

Verdeel het deeg in vierkanten van ca. 12x13 cm.

Zet de appel in het midden van het deeg; vouw het deeg om de appel en druk het deeg bovenop aan.

Zet de appels in een bakvorm.

Smeer ze in met eigeel.

Bak de appelbollen in ca. 20-25 min. goudbruin.

Meng voor de vanillesaus het eigeel met de suiker.

Verwarm de melk met de vanille (geschraapt uit het vanillestokje) en laat het koken.

Roer het eigeelmengsel er doorheen, zodra het kookt.

Zet het vuur lager en roer het mengsel tot het gaat indikken.

Serveer de warme appelbol met warme vanillesaus.

**Bereidingstijd:** - min.

**Calcium:** - mg

**Energie kJ:** -

**Energie kcal:** -

**Eiwit:** - g

**Koolhydraten:** - g

**Suiker:** - g

**Natrium:** - mg

**Vet:** - g

**Onverzadigd vet:** - g

**Verzadigd vet:** - g

**Vezels:** - g

**Groente:** -g

**Zout:** - g

## Appelflappen met oud bruin.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Stuks:** 15-20  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** 1000 Bierrecepten

### Ingrediënten

125 gr bloem  
1 eierdooier  
1 eiwit  
3 Goudreinetten  
- olie, zonnebloem-  
1½ dl oud bruin  
(Heineken)  
1 mp zout

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Zeef de bloem in een kom.  
Schil en boor de appels uit.  
Snijd ze in niet te dikke plakken.  
Roer de gezeefde bloem met het bier flink door met een garde, zodat er geen klontjes meer in voorkomen.  
Voeg de eierdooier, het zout en de olie toe aan het mengsel.  
Roer het mengsel flink tot een gladde massa.  
Neem een beslagkom en klop het eiwit vlak voor gebruik op tot een stevig schuim.  
Spatel het opgeklopte eiwit schuim door het beslag (voorzichtig spatelen en niet te lang).  
Wentel er de appels door, leg ze in de hete olie (170°C) en bak de flappen lichtbruin en gaar.



## Appelgemberbeignets.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Stuks: 15-20  
Sterren: \*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: Libelle

### Ingrediënten

2 appels, grote,  
geschilde, in blokjes  
gesneden  
200 g bloem  
½-1 el citroenschil,  
geraspte  
1 ei, groot, losgeklopt  
2 el gember,  
fijngesneden  
10 g gist, verse (òf 5 g  
gist, gedroogde)  
1½ dl melk, lauwwarme  
- olie, frituur-  
- suiker, poeder-  
- zout

Bereidingstijd: 95 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Zeef de bloem in een kom.  
Los de gist op in de melk.  
Maak een kuiltje in het midden van de bloem.  
Schenk het gistmengsel in het kuiltje.  
Voeg het ei, snufje zout en citroenrasp toe.  
Roer het mengsel tot een glad beslag.  
Roer de appel door het beslag.  
Roer de gember door het beslag.  
Dek de kom af met een vochtige doek.  
Laat het beslag ca. 1 uur rijzen op een warme  
plek tot het in volume is verdubbeld.  
Vorm van 2 vetgemaakte kleine lepels ovale  
vormen.  
Bak de beignets in de frituurolie (175°C) in 2-4  
minuten goudgeel en gaar.  
Keer de beignets af en toe om.  
Laat de beignets op keukenpapier uitlekken.  
Bestrooi de beignets voor het serveren met  
poedersuiker.

## Bananenbeignets.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Stuks: 20  
Sterren: \*\*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: Libelle

### Ingrediënten

4 bananen, kleine  
200 g bloem  
2 eieren (1 ei gesplitst)  
3 dl melk, koude  
1 el olie  
- olie, frituur  
1 el rum  
1 el suiker  
- suiker, poeder-  
- zout

Bereidingstijd: 90 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Zeef de bloem in een kom.  
Maak een kuiltje in het midden van de bloem.  
Breek een ei boven het kuiltje.  
Voeg de eidooier toe aan het kuiltje.  
Voeg de suiker, zout, olie en rum toe aan het kuiltje.  
Roer de ingrediënten door elkaar.  
Roer de melk door de bloem tot een glad beslag ontstaat.  
Klop het eiwit stijf.  
Spatel het eiwit door het beslag.  
Laat het beslag 1 uur rusten voor gebruik.  
Snijd de bananen in lange repen.  
Haal de repen banaan door het beslag.  
Frituur de bananenbeignets in de olie (170°C) in 2-4 minuten goudgeel en krokant.  
Laat de beignets op keukenpapier uitlekken.  
Bestrooi de bananenbeignets met poedersuiker.

### Tip:

Lekker met mangosaus.

## Berliner bollen.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: Kasteelhoeve Puth

### Ingrediënten

100 g boter  
1 ei  
- frituurvet  
50 g gist  
500 g meel, tarwe-  
250 g melk, lauwe  
- olie, sla-  
25 g suiker, basterd-  
10 g zout

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Meng alle ingrediënten door elkaar (zorg ervoor, dat de gist niet in direct contact komt met het zout).

Laat het deeg 45 minuten rijzen.

Laat intussen de frituurpan opwarmen, met als frituurvet 50% slaolie en 50% frituurvet.

De temperatuur moet ca. 175°C zijn.

Laat het deeg met 2 lepels in de frituurpan glijden.

Haal de Berliner bollen uit de frituurpan als ze bruin zijn.

Laat de bollen afkoelen.

Bepoeder de Berliner bollen met poedersuiker en/of vul ze met een heerlijke jam.

## Cènci – Italiaanse sterretjes.



**Menugang:** -  
**Keuken:** Italiaanse  
**Stuks:** 24  
**Sterren:** \*  
**Snel / Slang**  
**Bron:** Libelle

### Ingrediënten

2-3 el amandelen, heel  
fijngemalen  
125 g bloem  
1 el boter  
1 ei, losgeklopt  
- olie, frituur-  
½ tl poeder, bak-  
1 tl sinaasappelschil,  
geraspte  
25 g suiker  
- suiker, poeder-  
2-3 el wijn, witte, droge  
1 mp zout

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Zeef de bloem, bakpoeder en zout in een kom.  
Wrijf de boter er met de vingers door.  
Voeg de suiker toe.  
Voeg de sinaasappelrasp toe.  
Maak in het midden van het mengsel een kuiltje.  
Doe het ei en de wijn in het kuiltje.  
Kneed het mengsel tot een samenhangend deeg.  
Kneed het deeg op een bebloemd werkvlak nog even door tot het soepel is.  
Verdeel het deeg in vieren.  
Rol elk stuk deeg uit tot een dunne lap van ca. 6 x 15 cm.  
Snijd uit elke lap 6 repen van 15 x 1 cm.  
Leg in elke reep deeg een knoop.  
Bak de strikjes in de frituurolie (175°C) goudgeel en krokant.  
Laat de strikjes op keukenpapier uitlekken.  
Bestrooi de strikjes met poedersuiker en fijngemalen amandelen

## Jenever met anijssterretjes.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Tournedos.nl

### Ingrediënten

- anijssterretjes  
1 fl jenever

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Doe en maand voor gebruik een handvol anijssterretjes in een fles jenever. Zet de fles op een donkere plaats weg. Schud de fles af en toe om. Op de dag van het gebruik heeft de jenever een heerlijke anijsmaak.

## Kaassoufflé van bunkerkaas.



Menugang: Snack  
Keuken: -  
Stuks: 40  
Sterren: \*\*  
Snel / Slank  
Bron: AD Weekend

### Ingrediënten

300 g deeg, blader-  
5 eiwitten, losgeslagen  
400 g kaas, bunker-  
150 g kaas,  
Parmezaanse, geraspte  
175 g meel, paneer-  
64 g melk, volle  
150 g room, slag-

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Verwarm de melk en de slagroom tot het kookpunt.  
Giet de warme massa in een blender.  
Voeg de kaas toe.  
Draai het geheel tot een gladde massa.  
Doe de massa in een spuitzak met een gladde spuitmond.  
Rol het bladerdeeg op gelijke dikte uit (ca. 1 mm.)  
Maak plakken van 6 x 3 cm.  
Spuit de kaascrème in het midden van een plak.  
Besmeer met een kwast een andere plak met losgeslagen eiwit.  
Leg deze op de plak met de kaascrème.  
Druk de zijkanten goed aan.  
Leg de soufflé eerst in de losgeslagen eiwit.  
Rol de soufflé daarna door het paneermeel.  
Frituur de soufflé op 200°C aan beide zijden goudbruin.



## Kerstbombe.



**Menugang:** Nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Super de Boer

### Ingrediënten

½ l chocolade-ijs  
6 eiwitten  
- kaneelpoeder  
450 g roomboter cake  
2 el rum  
100 g suiker, fijne

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Snij de cake in plakken van ca. 1 cm dik en maak van enkele plakken op een plat bord een cirkel van 20 cm doorsnede.  
Schep het ijs in bollen op de cakecirkel en dek het ijs af met de overige plakken cake.  
Druk de cake met de handen stevig om het ijs.  
Besprenkel de cake met de rum en bestrooi met wat kaneelpoeder.  
Zet de cake afgedekt minimaal 1 uur terug in de vriezer.  
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.  
Klop de eiwitten bijna stijf en voeg geleidelijk en al kloppend de suiker toe.  
Klop totdat het eiwit gaat pieken.  
Haal de ijsbombe uit de vriezer en schep het eiwit met een lepel er slordig omheen.  
De hele bombe moet bedekt zijn met eiwit.  
Zet de ijsbombe in de oven net onder de grill en laat het eiwit in ca. 3 minuten lichtbruin kleuren.  
Serveer de ijsbombe direct op een mooie schaal en snijd er punten van aan tafel.

### Tip:

Maak de ijsbombe zonder het eiwit tevoren en zet hem tot gebruik in de vriezer.  
Leuk met Kerst of Oud en Nieuw met sterretjes.

## Malibu rosé spritz.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 1**  
**Sterren: \*\*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Jumbo**

### Ingrediënten

**1 aardbei, in schijfjes**  
**± 150 g ijsblokjes**  
**30 ml Malibu Original**  
**120 ml rosé,**  
**mousserende**  
**30 ml water, bruis-**

### Bereiding.

Schenk in een wijnglas de Malibu, rosé en het bruiswater.

Vul aan met de ijsblokjes en garneer met een schijfje aardbei.

**Bereidingstijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: 150**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: 10 g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**Onverzadigd vet: - g**  
**Verzadigd vet: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

## Mangobeignets.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Stuks: 20  
Sterren: \*\*\*  
Snel / Slang  
Bron: Astrid Veltman

### Ingrediënten

- kaneelpoeder  
4 mango's  
- olie, zonnebloem-

### Beslag:

200 g bakmeel,  
zelfrijzend  
2 eieren  
50 g maïzena  
150 ml melk (of  
koolzuurhoudend  
water) 1 tl suiker  
1 mp zout

### Bereiding.

Schil de mango's en snijd ze rond de pit in 5 dikke plakken.  
Bestrooi de plakken licht met kaneelpoeder.  
Meng het zelfrijzend bakmeel en de maïzena samen met het zout, de eieren, de suiker en de melk tot een glad beslag.  
Verwarm een goede laag olie in een hoge pan tot 180°C.  
Haal de plakken mango door het beslag en laat teveel beslag er aflopen.  
Bak de beignets in de olie.  
Schep de beignets uit op keukenpapier om uit te laten lekken.  
Bestrooi de beignets eventueel met poedersuiker.

### Tips:

Als je een lekker knapperig korstje wilt, gebruik dan ijskoud en koolzuurhoudend water om je beignetbeslag te maken (door het ijskoude beslag in combinatie met de hete olie waar je de beignets in bakt krijg je een lekker krokant korstje).  
Wil je een mooi bruin kleurtje, dan kun je beter melk gebruiken.  
Zorg dat het product wat je wil frituren goed droog is anders gaat de olie heel erg spatten.  
Frituur kleine hoeveelheden tegelijk, zodat de olie niet te snel afkoelt.

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

## Mini kaasbroodjes.



**Menugang:** Hapje  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** -

### Ingrediënten

5 pl bladerdeeg  
1 ei  
3-4 pl kaas (oude)  
50 g kaas, room-  
(naturel of met kruiden)  
- kaas, geraspte, handje  
- oregano, snufje  
- peper, snufje

Bereidingstijd: 20 min.  
Oventijd: 20 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Laat de vellen bladerdeeg ontdooien en verwarm de oven op 200°C.  
Snij de plakken bladerdeeg 1 x doormidden zodat er 2 rechthoekige stukken ontstaan. Besmeer de onderste helft met een beetje roomkaas (houd een paar mm vrij van de rand). Snijd de plakken kaas op hetzelfde formaat als de plek met roomkaas.  
Leg 2 à 3 stukjes op de roomkaas. Bestrooi met een snufje zwarte peper en oregano.



Maak met een mesje in de bovenste helft van het bladerdeeg 3 inkepingen (houd ook een paar mm van de rand vrij). Klap het bovenste gedeelte over de kaas en druk goed dicht met een vork.  
Leg de kaashapjes op een bakplaat met bladerdeeg.  
Klop het ei los en bestrijk de bovenzijde van de kaashapjes hiermee.  
Bestrooi als laatste met een beetje geraspte kaas.  
Bak ze ongeveer 20 tot 25 min. in de oven. Ze zijn zowel warm als koud lekker. Het liefst dezelfde dag serveren anders wordt het bladerdeeg wat slap.

## Nieuwjaarswafels met boerenjongens.



Menugang: Gebak  
Keuken:  
Nederlandse/Limburgse  
Stuks: 25  
Sterren: \*\*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: -

### Ingrediënten

500 g bakmeel,  
zelfrijzend-  
1 pt boerenjongens  
250 g boter  
6 eieren  
3 dl melk  
(- room, slag-)  
250 g suiker, basterd-,  
witte  
- suiker, poeder-  
2 zk suiker, vanille-  
- zout, snufje

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Zeef het bakmeel met het zout.  
Roer het meel en zout in gedeelten door het beslag.  
Verwarm de melk tot ze lauw is.  
Voeg de melk beetje bij beetje bij het beslag.  
Als het beslag in stukken van de lepel valt,  
geen melk meer toevoegen.  
Roer nog 1 el opgevangen brandewijn door het beslag.  
Vet het (elektrisch) wafelijzer voor dikke wafels in met een beetje olie.  
Bak de wafels.  
Bestrooi de wafels met poedersuiker.  
Serveer de wafels met een glaasje van de opgevangen brandewijn.

### Tip:

Serveer de wafels met een toefje slagroom.

## Oliebollen VI.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Stuks: 25  
Sterren: \*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: Jaap van Lelieveld

### Ingrediënten

250 g bloem  
1 ei  
15 g gist  
25 g suiker  
- suiker, poeder-  
- vet, frituur-  
1½ dl water of melk,  
lauw  
250 g bloem  
1 ei  
15 g gist  
25 g suiker  
- suiker, poeder-  
- vet, frituur-  
1½ dl water of melk,  
lauw

### Bereiding.

Doe de bloem in een kom.  
Verbrokkel de gist.  
Meng de gist met het lauwe water of de lauwe melk.  
Voeg 1 el suiker toe.  
Maak een kuiltje in de bloem.  
Giet het gistmengsel in het kuiltje van de bloem.  
Voeg geleidelijk de lauwe melk bij de bloem.  
Besla het deeg flink met een houten lepel.  
Voeg het ei bij het deeg.  
Bedeck de kom met een doek.  
Laat het deeg 30 min. rijzen.  
Dompel, om plakken te vermijden, een lepel in vet of olie en schep daarmee het deeg uit de kom.  
Bak de bollen in zeer heet frituurvet.  
Laat de olieballen op keukenpapier uitlekken.  
Dien de olieballen op, bestrooid met poedersuiker.

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g



## Ricotta-rozijnenballetjes.



**Menugang:** -  
**Keuken:** -  
**Stuks:** 20  
**Sterren:** \*  
**Snel / Slang**  
**Bron:** Toprecepten.nl

### Ingrediënten

½ zk bakpoeder  
125 g bloem  
25 g boter  
2 eieren  
150 g kaas, ricotta-  
1½ dl melk  
- olie, frituur-  
50 g rozijnen  
1-2 el sinaasappelsap  
1-2 el suiker  
- zout

### Bereiding.

Week de rozijnen ca. 20 min. in sinaasappelsap. Breng de melk met de suiker, boter en 1 mp zout aan de kook.

Voeg de bloem en bakpoeder toe aan de melk. Roer tot er een glad beslag ontstaat dat als een bal van de pan loslaat.

Haal de pan van het vuur.

Voeg de eieren een voor een toe aan het beslag. Spatel de ricotta en rozijnen door het beslag.

Laat het mengsel in de koelkast 1 uur opstijven. Maak van het mengsel met 2 kleine lepels ca. 20 balletjes.

Bak de balletjes in 2-4 min. goudgeel en gaar in de frituurolie ((175°C).

Laat de balletjes op keukenpapier uitlekken.

**Bereidingstijd:** 80 min.

**Calcium:** - mg

**Energie kJ:** -

**Energie kcal:** -

**Eiwit:** - g

**Koolhydraten:** - g

**Suiker:** - g

**Natrium:** - mg

**Vet:** - g

**Onverzadigd vet:** - g

**Verzadigd vet:** - g

**Vezels:** - g

**Zout:** - g

## Tempura van ananas.



**Menugang:** -  
**Keuken:** -  
**Stuks:** 15  
**Sterren:** \*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Libelle

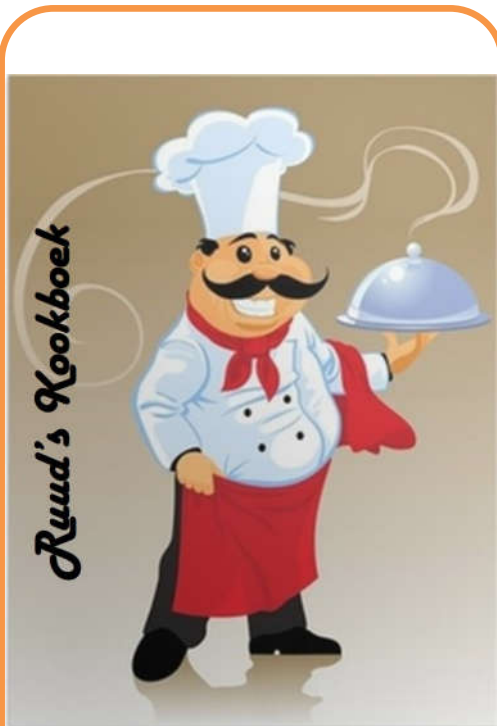
### Ingrediënten

**1 ananas, kleine, geschild**  
**- olie, frituur-**  
**1 pk tempuramix, kant-en-klare (of zelfgemaakt)**

### Bereiding.

Maak het tempurabeslag volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Snijd de ananas in plakken van  $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  cm en verwijder de harde kern. Haal de ananasschijven door het tempurabeslag. Laat het teveel aan beslag eraf lopen. Frituur de plakken ananas 1-3 min. in frituurolie op 170°C. Laat de plakken ananas uitlekken op keukenpapier.

## Tempurabeslag.



**Menugang: -**  
**Keuken: -**  
**Personen: -**  
**Sterren: \***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Libelle**

### Ingrediënten

**100 g bloem, gezeefd**  
**1 eidooier**  
**1½-2 dl water, ijskoud**  
**1 snf zout**

**Bereidingstijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**Onverzadigd vet: - g**  
**Verzadigd vet: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

### Bereiding.

Roer een glad beslag van alle ingrediënten.

## Weisse Rössl.



Menugang: Drank  
Keuken: Duitse  
Personen: 1  
Sterren: \*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: -

### Ingrediënten

1 bier, licht  
3-4 ijsblokjes  
1 el siroop, limonade-  
(frambozen, grenadine)

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

*Weisse Rössl wordt in Duitsland als Nieuwjaarsdrankje genuttigd.*

Schenk de siroop in een groot bol glas.  
Voeg 3-4 ijsblokjes toe aan de siroop.  
Draai de inhoud even in het glas rond.  
Vul de inhoud van het glas aan met licht bier.



<https://ruudskookboek.jouwweb.nl>