



Ruud 's Kookboek

Twentse recepten / v0.2

Inhoudsopgave.

Krentenwegge uit Twente.....	3
Twentse kozak.....	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Krentenwegge uit Twente.



Menugang: -
Keuken:
Nederlandse/Twentse
Personen: 6-12
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

1 tl anijszaad,
fijngemaakt
500 g bloem
100 g boter, in stukken
2 eieren
20 g gist, droge
1 tl kaneel
½ tl karwijzaad
½ tl komijn
750 g krenten
3 dl melk
25 g suiker
75 g sukade
1 tl zout

Om mee te bestrijken:

1 ei
- melk

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Zeef de bloem in een kom.
Voeg het zout toe aan de meel.
Maak wat melk lauwwarm.
Voeg de gist toe aan de lauwwarme melk.
Roer het gist en de melk tot een papje.
Maak een kuiltje in de bloem.
Doe het gistpapje, 2 eieren, suiker, boter,
kaneel, anijszaad, karwijzaad en komijn in het
kuiltje.
Kneed er een soepel deeg van door telkens wat
melk toe te voegen.
Laat het deeg op een niet te koude plaats,
onder folie of een theedoek 30 min. rijzen.
Was de krenten.
Laat de krenten goed uitlekken of dep ze goed
droog.
Kneed de sukade en de krenten door het deeg.
Laat het deeg weer 30 min. rijzen.
Beboter een bakplaat of gebruik een
siliconenmat.
Stort het deeg op de bakplaat.
Vorm het deeg tot een rechthoek.
Klop 1 ei los met wat melk.
Bestrijk de bovenkant van het deeg ermee.
Bak de wegge in 40 min. af in de
voorverwarmde oven.

Tip:

Heerlijk met roomboter.

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

Twentse kozak.



Menugang: Gebak
Keuken:
Nederlandse/Twentse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Ine van Mierlo

Ingrediënten

50 g bloem, gezeefd
20 g boter, room-,
gesmolten
1 rp chocolade, melk-
3 eieren
1 ptj jam, frambozen- of
aardbeien-
10 g maïzena
125 ml room, slag-
70 g suiker, kristal-
- 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.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Smelt de boter en zet die even opzij.
Bekleed alvast het bakblik.
Splits de eieren (bewaars ook de dooiers) en
klop de eiwitten met de kristalsuiker tot een
stevig schuim (het mengsel is pas goed als
het glanst en de pieken blijven staan).
Klop ook de eidooiers los en schep ze heel
voorzichtig door het eiwitmengsel.
Spatel eerst de gezeefde bloem en de maïzena
door het mengsel en daarna de gesmolten
boter.
Dit luchtige mengsel verdeel je over een met
bakpapier bekleed bakblik, zodat een ca. 1 cm
dikke laag ontstaat.
Plaats het bakblik ca. 10 min. in de
voorverwarmde oven (houd het baksel goed
in de gaten om aanbranden te voorkomen).
Haal de plaat uit de oven en bestrooi hem met
poedersuiker.
Keer het bakblik daarna om boven een schone
theedoek, verwijder het bakblik en laat het
baksel afkoelen.
Verwarm ondertussen de jam op een laag pitje.
Klop ook de slagroom met een klein beetje
suiker tot een stijf mengsel.
Verwijder, als het baksel is afgekoeld, het
bakpapier en besmeer de plak met de warm
gemaakte jam en de opgeklopte slagroom.
Rol de plak voorzichtig maar strak op met de
kortste kant aan de open uiteinden.
Leg de rol op het bakpapier, vouw dit goed
dicht en laat het ruim 30 min. opstijven in de
koelkast.
Smelt ondertussen de chocolade.
Snijd tot slot plakken van de rol en besmeer
deze aan beide kanten met de gesmolten
chocolade.

Tips:

- Ga je voor een andere vulling? Kies eens aardbeienmousse en roze marsepein als vulling met witte chocolade op de plakken.
- Ook lekker: een sinaasappelbavarois met sinaasappelkruisbessenjam en pure chocolade.

Gebruikte afkortingen.



v1.9

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
blđ	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brđ	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdł	Bundel
cglđ	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dł	Deciliter
dłn	Deel
dp	Dopje
drđ	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
flđ	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grł	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
kpl	Klein plukje



v1.9

Afkorting	Betekenis
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
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)
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	Theelepел
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

