



*Ruud 's Kookboek*

**Sinterklaasrecepten**  
**Deel 2**

## **Inhoudsopgave.**

<b>Betuwse appelflappen. ....</b>	<b>3</b>
<b>Gevulde appeltjes met speculaas en vanillevla. ....</b>	<b>4</b>
<b>Rocky road Sinterklaas. ....</b>	<b>5</b>
<b>Speculaas II. ....</b>	<b>6</b>
<b>Gebruikte afkortingen. ....</b>	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

## Betuwse appelflappen.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Stuks: 10  
Sterren: \*\*\*  
**Snel / Slink**  
Bron: KeukenLiefde.nl

### Ingrediënten

10 appels (Elstar en/of Goudreinet)  
- boerenjongens of rozijnen  
- boter, room-  
1 pk deeg-blader-, roomboter (diepvries)  
1 ei, losgeklopt  
- kaneelpoeder  
-suiker, riet-, fijne  
2 zk suiker, vanille-

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.

Schil de appels en snijd ze in blokjes.  
Laat wat roomboter smelten in een pan en bak de appels samen met de vanillesuiker en een flinke snuf kaneelpoeder tot ze zacht zijn.  
Laat het appelmengsel afkoelen en roer dan wat boerenjongens of rozijnen door de moes.  
Maak dit appelmengsel een dag van tevoren zodat hij helemaal kan afkoelen.  
Verwarm de oven voor op 200°C.  
Leg een vel bakpapier op het aanrecht.  
Verwijder de folie van het bladerdeeg en laat ze ontdooien op het bakpapier.  
Schep, wanneer het bladerdeeg ontdooid is, in het middel van het bladerdeeg 1 el appelmengsel (niet teveel anders kun je hem niet meer dichtvouwen).  
Vouw het bladerdeeg eroverheen en druk de randen met een vork dicht.  
Prik de appelflap bovenop een keer in met een mesje zodat de lucht kan ontsnappen.  
Bestrijk de appelflappen met het losgeklopte ei en bestrooi ze royaal met rietsuiker.  
Leg de appelflappen op bakpapier op een bakplaat en bak ze ca. 10-15 min. in de oven (tot de bovenkant goudbruin is).  
Laat ze op een rooster afkoelen.

## Gevulde appeltjes met speculaas en vanillevla.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
**Snel / Slank**  
Bron: AllerHande, Carta-Johan

### Ingrediënten

4 appels (Elstar)  
1 el boter, room-, ongezouten  
50 g rozijnen  
100 ml sap, appel-  
8 speculaasjes  
1 tl tijm, gedroogde  
½ l vla, vanille-  
  
- ovenschaal (20x20 cm)

Bereidingstijd: 15 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: 30 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 334  
Eiwit: 5 g  
Koolhydraten: 54 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 11 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.  
Breng de rozijnen met de tijm en de appelsap een de kook in een steelpan.  
Verwarm ca. 5 min. heel zachtjes tot de rozijnen het vocht hebben opgenomen.  
Steek de klokhuizen uit de appels en maak de holtes nog iets groter.  
Verkruimel de speculaasjes.  
Schep 3/4 van de speculaas door de rozijnen.  
Vul de appels met het rozijnenmengsel, duw het goed aan en zet de appels naast elkaar in de ovenschaal.  
Verdeel de rest van het speculaaskruim erover en leg op elke appel een klontje boter.  
Laat de appels in het midden van de oven in ca. 30 min. gaar worden.  
Verdeel de vanillevla over diepe borden of schaaltes en zet de gevulde appels in het midden van elk bord.

### Tip:

Sneller in de magnetron: Dit toetje kan ook veel sneller worden bereid door de appeltjes in de magnetron te verwarmen. Zet de appeltjes in een magnetronschaal, dek ze af en reken op 7-10 min. op vol vermogen.

## Rocky road Sinterklaas.



Menugang: -  
Keuken: Belgische  
Personen: 6  
Sterren: \*\*\*  
Snel / Slank  
Bron: Miranda Bernáth,  
Simpel-recepten.nl

### Ingrediënten

3 chocoladeletters  
4 chocomunten  
100 g pepernoten  
1 speculaaspopje  
- schuim, tum tum,  
snoep, hartjes en alles  
wat je verder kwijt wilt  
in deze rocky road

### Bereiding.

*Wat je met al je overgebleven sint strooigoed moet doen? Dit dus! Rocky Road Sinterklaas, chocolade met lekker veel crunchy pepernoten, speculaas en choco munten, je maakt het zó! Je hebt er geen oven voor nodig. Even opstijven in de koelkast en breken maar*

Smelt de chocoladeletters au bain marie.  
Wil je een swirl maken? Smelt dan de verschillende chocolade apart.  
Bekleed een bakvorm met bakpapier.  
Leg hier vast wat strooigoed in.  
Giet de gesmolten chocolade er over heen.  
Eerst bruin en daarna strepen van witte chocolade.  
Maak met een stokje de swirl.  
Verdeel dan de rest van je snoepgoed gelijkmatig over de bakvorm en duw het in de chocolade.  
Zet het gerecht opzij en laat het 20 min. afkoelen.

Bereidingstijd: 10 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: 20 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 334  
Eiwit: 5 g  
Koolhydraten: 54 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 11 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Speculaas II.



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

### Ingrediënten

(- amandelschilfers)  
½ zk bakpoeder  
750 g bloem, gewone  
375 g boter, gesmolten  
1 ei  
10 g kaneel  
500 g suiker, bruine  
50 ml water  
10 g 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.

Knead alle benodigdheden (behalve de amandelschilfers) tot een soepel deeg en mix het goed door elkaar met een mixer.

Rol 2 stevige rollen.

Laat de rollen op aluminiumfolie 30 min. opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Snijd de rollen in plakjes van een vinger dikte.

Leg een stuk aluminiumfolie op de bakplaat en leg de plakjes hierop.

Leg ze ver genoeg uit elkaar, want tijdens het bakken zetten ze uit.

Bestrooi de plakjes evt. met de amandelschilfers.

Bak de speculaasjes in de oven af gedurende 30 min.

Laat de speculaasjes even afkoelen buiten de oven op de bakplaat met een handdoek erover.

Doe ze hierna in een koekblik.

### Tip:

Je kunt natuurlijk ook leuke vormpjes maken of een hele grote speculaasplaat.



## Gebruikte afkortingen.



v1.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
blD	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cglS	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
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



v1.5

Afkorting	Betekenis
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
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
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
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)





Compressed by  PDF24