



Recepten
Carta

Ruud 's Kookboek

Marokkaanse recepten
(Johan)

Inhoudsopgave.

- 1. Appelnotentaartjes**
- 2. Chocoladecakejes**
- 3. Chocoladekrakelingen**
- 4. Donuts**
- 5. Fekkas**
- 6. Gekleurde cakejes**
- 7. Jamkoekjes!!**
- 8. KA3K!!!!**
- 9. Maizenakoekjes met chocola**
- 10. Mhensha bel LOUZ**
- 11. Mini chocoladetulbandjes**
- 12. pistache-koekjes**
- 13. Shebakia El 3ien**
- 14. Wafelrolletjes**
- 15. Walnotenplaatkoek**
- 16. Witte Chocolate-Cornflakeskoekjes**

Appelnotentaartjes

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie's kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor het deeg:

75 gram boter (op kamertempratuur)

75 gram suiker

1 eierdooier.

1 mespunt zout.

150 gram bloem

een half theelepeltje bakpoeder.

1 eetlepel koud water.

voor de vulling:

4 appels.

100 gram rozijntjes

200 gram gehakte amandelen.

4 eetlepels suiker.

1 theelepel kaneel.

een paar druppels citroensap.

ter decoratie.

geschaafde amandelen.

halve walnoten.

2 geklutste eieren

Bereiding

Aan het werk:

Doe de rozijntjes in een bak met lauw water. Laat een kwartiertje wellen. Meng de boter, suiker, zout en het ei goed door elkaar. Voeg het meel, de bakpoeder en de eetlepel water toe. Meng goed. Maak een bal van het deeg. Bekleed de bal met plasticfolie en laat de bal een half uur rusten in de koelkast. Was en Schil de appels. Snijd de appel in hele kleine stukjes. Haal de rozijntjes uit het water. Dep droog met keukenpapier. Voeg de rozijntjes, suiker, kaneel, citroensap en amandelen toe aan de stukjes appel. Meng even door.

Neem het deeg uit de koelkast. (na een half uur). Bestuif het werkblad met veel meel. Het is namelijk plakdeeg. Rol het deeg voorzichtig uit. Let erop dat het niet blijft plakken. Het deeg moet niet heel dun worden. Een dikte van een halve cm mag. Haal met een theeglas rondjes uit. Verwarm de oven voor op 150 graden. Vet het bakblik in met boter. Bekleed de vormpjes met de rondjes deeg. Prik in elk rondje gaatjes met een vork. Vul de vormpjes met de appel-notenvulling.

Druk de vulling voorzichtig aan. Het mag best wel veel zijn. Appel wordt namelijk 'kleiner' in de oven. Bestrijk de appel heel voorzichtig met ei. Druk op elk taartje een walnoot of bestrooi met amandelen. Bestrijk nu het taartje weer heel voorzichtig met ei. Schuif de bakplaat in het midden van de oven. Een half uurtje bakken of totdat de taartjes mooi bruin zijn. Laten afkoelen en dan...

Chocoladecakejes

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie's kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

200 ml zonnebloemolie.

200 gram suiker.

5 eieren.

2 zakjes vanillesuiker.

1 zakje bakpoeder.

350 gram meel.

2 eetlepels cacao

1 eetlepel chocoladesaus

chocoladebolletjes (zo veel als jezelf wilt)

Bereiding

Hoe ga je werk?

Verwarm de oven voor op 150 graden. Meng de olie, vanillesuiker en suiker heel goed door elkaar. Voeg één voor één de eieren toe. Goed kloppen. Voeg de chocoladesaus en de chocoladebolletjes toe. Goed roeren Meng de bakpoeder met de cacao en het meel. Voeg beetje bij beetje het meel toe. Goed roeren Schep papieren bakvormpjes voor iets meer dan de helft vol. Zet in de voorverwarmde oven. Haal de cakjes eruit als een sateprikker er droog uitkomt!! Goed laten afkoelen anders krijg je buikpijn

Chocoladekrakelingen

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie's kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

125 gram boter

100 gram suiker

1 ei

1 theelepel koekkruiden

250 gram meel.

Ter decoratie:

3 repen witte/ melk-chocolade (75 gram per stuk)

3 eetlepels zonnebloemolie.

Sesamzaad, gehakte amandelen, nougatine etc...

Bereiding

Hoe ga je te werk? Verwarm de oven voor op 175 graden. Meng de boter en de suiker. Voeg het ei toe.

Meng de koekkruiden met het meel. Voeg beetje bij beetje het meel bij het boter-ei-suiker-mengsel. Kneed het deeg heel even. Maak van het deeg een lange staaf. Snijd de staaf in stukjes. Je kan zelf bepalen hoe groot jouw krakelingen worden. Maak van de stukjes slangetjes. Vorm daar vervolgens een krakeling van.

Werk zo al het deeg af. Schuif de bakplaat in de oven. Laat circa 10 minuten bakken of tot de koekjes lichtbruin zijn. Smelt de chocolade met de olie au-bain-marie. Doop een krakeling voorzichtig in de chocola. Haal de krakelingen eruit met een vork. Bestrooi meteen met een ingrediënt naar keuze. Laat de chocola hard worden. En dan.....

Donuts

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie's kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

100 gram gesmolten boter.

150 ml lauwe melk

20 gram gist

100 gram suiker

2 zakjes vanillesuiker

150 ml sinasappelsap

1 ei

Een half zakje bakpoeder.

600 gram meel.

Een diepe koekenpan en zonnebloemolie
poedersuiker

Bereiding

Hoe ga je te werk?

Smelt de boter. Verwarm de melk. Meng de boter, melk en gist goed doorelkaar. Voeg aan bovenstaand mengsel, suiker, vanillesuiker, sinasappelsap en ei toe. Meng goed. Meng de bakpoeder met de meel. Voeg aan het natte mengsel beetje bij beetje het meel toe. Als al het meel toegevoegd is..... Kneden maar!! en Kneden en kneden maar!! Kneed net zolang totdat het deeg lekker soepel is en niet meer aanm
jouw handen plakt. Bestuif jouw werkblad met bloem. Rol het deeg uit tot een plak van iets meer dan een halve centimeter dikte. Steek met iets ronds rondjes uit het deeg. Steek uit dat rondje met een iets kleiner rondje weer een rondje uit (flessendop)

*(wat een hoop rondjes)

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg hierop de donuts. Laat de donuts in een warme omgeving rijzen. Na circa twee uur mag je ze gaan bakken. Laat de donuts afkoelen en bestrooi met poedersuiker. Succes ermee!!

Bedankt meiden!!

Nog een leuke decoratietip:

Smelt witte chocolade au-bain-marie. Druk een donut voor ongeveer de helft in de witte chocolade.

Druk vervolgens de donut in de nougatine. Jammie

Fekkas

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie's kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

100 gram zachte boter.

150 gram suiker

2 zakjes vanillesuiker

2 eieren

300 gram meel

1 zakje bakpoeder

sesamzaad, amandelen, stukjes chocola. (Wat je zelf lekker vindt)

Bereiding

Mijn moeder houdt heel erg van Fekkas. Maar ik zie het niet zitten om het deeg een nacht te laten staan. Dus daarom hier een MAKKELIJK Fekkas recept. Het is echt een makkelijk recept. Succes verzekerd!!!

Oven voorverwarmen op 175 graden. Boter, suiker, vanillesuiker heel goed mengen. Eieren toevoegen. Goed mengen. Meel en bakpoeder samen mengen. Meel/bakpoeder toevoegen aan boter-suiker-ei-mengsel Sesamzaad en amandelschaafsel toevoegen (dit heb ik gedaan in mijn Fekkas. Maar dat kan je natuurlijk zelf bepalen.) Tot soepel deeg kneden. Het deeg verdelen in stukken en staven van vormen. Bakblik in oven schuiven en in ong. 15 minuten lichtbruin bakken. Bakblik uit oven halen. Staven op keukenblad leggen en in schuine stukjes snijden. Fekkas op bakblik leggen. 15 minuten laten bakken. Halverwege omkeren met mes. Koekjes af laten koelen en dan In een luchtdichte doos bewaren. Succes ermee!!

Gekleurde cakejes

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie's kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor het beslag:

200 ml zonnebloemolie.

200 gram suiker.

5 eieren.

2 zakjes vanillesuiker.

1 zakje bakpoeder.

350 gram meel.

wat geraspte citroenschil.

rode kleurstof

Voor de vulling:

Jam naar keuze (ik heb Frambozenjam gebruikt)

Ter decoratie:

Marsepeinen roosjes

eetbare blaadjes.

cakepapiertjes

Bereiding

Gekleurde cakejes!!!! Wel goed opletten, want ik heb niet zoveel foto's

Hoe ga je te werk? :

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Meng de olie, de suiker en de vanillesuiker heel erg goed. Voeg dan een voor een de eieren toe. Elke keer heel goed mixen (een mixer is handig) Voeg de citroenrasp toe. Meng de bakpoeder samen met het meel. De bakpoeder moet je niet meer kunnen 'zien' in het meel. Voeg het meel beetje bij beetje bij het beslag. Verdeel het beslag in tweeën.

Doe in de ene kom een paar druppels rode kleurstof. Goed roeren. Bekleed een bakblik met bakpapier. Verdeel het bakblik met een lange reep aluminiumfolie in tweeën. Giet in het ene deel het lichte beslag en in het andere deel het roze beslag.

Zet het bakblik voor ongeveer een half uurtje in de oven. Als de cake gaar is, haal je het voorzichtig uit het bakblik. Snijd elke cake in drie lange stukken. Je krijgt dus drie lichte staven en drie roze staven.

Bestrijk 5 staven royaal met jam. De zesde niet want dat wordt de bovenkant. Druk de staven boven op elkaar. Je hebt nu dus een hele lange staaf. (Eventueel kan je de buitenkant van de cake nog dun bestrijken met jam en bestrooien met kokos)

Snijd de cake in stukken van ongeveer 2 cm. Decoreer de cakejes. Zet de cakejes in cakepapiertjes. Eet smakelijk!! Succes ermee!!!

Jamkoekjes!!

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie's kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

75 gram zachte boter.

60 gram suiker

1 ei

250 gram meel

jam naar keuze

Bereiding

Hoe ga je te werk?

Verwarm de oven voor op 175 graden. Meng de boter, suiker en het ei goed. Voeg beetje bij beetje het meel bij. Maak van het bovenstaande een zacht deeg. Vorm balletjes. Leg de balletjes op de bakplaat. Druk met de steel van een pollepel gaatjes in de balletjes. Schuif de bakplaat in het midden van de oven. Laat de koekjes in ongeveer 15 minuten gaar worden. Als de onderkant lichtbruin is kan je ze uit de oven halen. Laat de koekjes afkoelen. (als je ziet dat het gaatje dat je er met de pollepel hebt ingedrukt niet echt meer een gaatje is, dan mag je dat nog een keer indrukken met de pollepel)

Maak de jam warm. Giet in elk klein gaatje een beetje jam. Laat afkoelen. en eet smakelijk!!!

KA3K!!!!

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie's kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 ei
100 ml olie
50 ml rozewater
50 ml fanta
100 gram suiker
2 zakjes vanille suiker
een half zakje bakpoeder
een snufje kaneel
2 eetlepels geraspte citroenschil
50 gram gemalen anijszaad
50 gram gemalen sesamzaad
75 gram gemalen amandelen
400 gram meel.
1 ei voor het bestrijken

Bereiding

(Brosse broodachtige koekjes uit Oujda!)

Deze koekjes zijn speciaal voor mama gemaakt!

Hoe ga je te werk?

Doe het ei, de olie, de rozewater, de fanta, de suiker, de vanillesuiker, de kaneel, de citroenschil, anijszaad, sesamzaad en amandelen in een schaal. Roer goed door elkaar. Meng de bakpoeder met het meel. Voeg aan bovenstaand mengsel beetje bij beetje het meel toe. Goed kneden. Het wordt een stevig deeg. Gebruik al het meel. Eventueel iets meer. Vorm staafjes. Je bepaalt zelf hoe groot de koekjes worden.

Maak met een mes inkepingen in het staafje.

Maak van het staafje een ring. Druk de uiteinden goed tegen elkaar aan.

Werk zo al het deeg af.

Leg de koekjes op een bakblik. Bestrijk met ei en decoreer eventueel met sesamzaad. Schuif het bakblik in het midden van de oven. Bak de koekjes totdat zij goudachtig bruin zijn. Even laten afkoelen en dan....

Maizenakoekjes met chocola

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie's kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

70 gram zachte boter

1 ei

70 gram suiker

1 zakje vanillesuiker

125 gram maizena

100 gram meel (kan iets meer of minder zijn)

Een halve theelepel bakpoeder.

Enkele druppels kleurstof naar keuze

Ter decoratie:

3 repen witte/bruine chocola

3 eetlepels zonnebloemolie.

Zilveren of gekleurde suikerballetjes (te koop bij de C1000, bakafdeling)

Bereiding

Hoe ga je te werk:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Meng de boter, het ei, de suiker en de vanillesuiker goed. Voeg de maizena toe. Meng goed. Meng de bakpoeder met het meel. Voeg het meel stap voor stap toe aan bovenstaand mengsel. Stap voor stap omdat je misschien wat minder of meer meel nodig hebt dan 100 gram. Maak er een zacht en soepel deeg van dat niet meer aan de handen plakt. Verdeel het deeg in twee gelijke stukken. Voeg aan één stuk deeg een paar druppels kleurstof naar keuze toe. Kneed het deeg zodat het een egale kleur krijgt. Bestuif het werkblad goed met meel. Rol het deeg voorzichtig uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. (niet dunner) Steek met een flessendopje rondjes uit. (Ik heb het dopje van de stroop uit de Aldi gebruikt. Precies de juiste grootte) Leg de rondjes voorzichtig op de bakplaat. Werk zo al het deeg af.

Doe de bakplaat in het midden van de oven. De koekjes zijn in circa 10 minuten gaar of als de onderkant van het koekje lichtbruin kleurt. Laat de koekjes afkoelen. Doe de jam in een bord en roer het even door. Zoek een gekleurd en wit koekje bij elkaar dat qua grootte met elkaar overeenkomen. Leg met het puntje van ene theelepeltje een beetje jam op een koekje. Druk het andere koekjes daar bovenop. De jam die aan weerskanten verschijnt, verwijderen (anders zit dit straks in de chocola.) Werk zo alle koekjes af.

Smelt de chocola met de 3 eetlepels zonnebloemolie au-bain-marie. Dompel een dubbel koekje in de chocola.

- Haal het koekje er voorzichtig met een vork uit. Laat even afdruppen en zet het vervolgens op een stuk plasticfolie.

Decoreer het koekje met een suikerballetje. Laat de chocolade hard worden. Eet smakelijk

Mhensha bel LOUZ

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie's kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Een paar vellen filodeeg
Kant en klare amandelspijs
Gesmolten boter
Honing
Oranjabloesemwater.
Sesamzaad (ter decoratie)

Bereiding

(makkelijke variant, maar zes ingrediënten!!)

Er staan geen precieze hoeveelheden bij dit recept omdat ik net zo lang door ben gegaan totdat de filodeeg op was. Dus dames, zelf een beetje proberen in te schatten. Verder heb ik ook geen stap-voor-stap foto's bij dit recept omdat ik haast had. InshaAllah worden deze in de toekomst geplaatst.

Hoe ga je te werk?

Verwarm de oven voor op 150 graden. Snijd de filodeeg in repen van ongeveer 4 centimeter. Bestrijk een reep voorzichtig met gesmolten boter. Verdeel de amandelspijs in hele kleine stukjes.

Leg op de reep de stukjes amandelspijs in een rij. Laat steeds een paar millimeter tussen de stukjes vrij. Dat vergemakkelijkt het oprollen. Rol de reep nu horizontaal op. Nu heb je dus een lange slang. Rol de slang nu op als een slakkenhuisje. Werk vlot, want hoe langer je over het oprollen doet, des te eerder kan de slang breken. Het komt voor dat het slakkenhuisje wat breekt. Dat geeft niet. Na het ingedompeld te hebben in de honing valt dat niet meer op. Als je alle repen hebt gehad, schuif je de bakplaat in het midden van de oven. Bak de koekjes totdat ze goudbruin zijn. Verwarm de honing met een hoeveelheid oranjabloesemwater. Laat de koekjes meteen na het bakken voorzichtig in de warme honing glijden. Laat even liggen. Leg de koekjes in een bonbonpapiertje. Bestrooi eventueel met sesamzaad!! Lekker makkelijk en succes verzekerd!!

Mini chocoladetulbandjes

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Witte variant

2 repen witte chocolade

2 eetlepels zonnebloemolie

Gemalen cornflakes (hoeveelheid naar keuze)

Suikermuisjes

Donkere variant

2 repen melkchocolade met nootjes.

2 eetlepels zonnebloemolie

Gehakte pinda's (zonder zout, te koop in de C1000)

Bereiding

Hoe ga je te werk? (Voor beide varianten)

Smelt de chocolade met de zonnebloemolie au-bain-marie. Voeg de cornflakes/nootjes toe. Meng goed.

Schep in elk tulbandje een hoopje chocolade. Sla een paar voorzichtig met de vorm op het keukenblad.

Op die manier verdeelt de chocolade zich over de vorm. Decoreer eventueel met suikermuisjes, Laat opstijven in de koelkast. Jammie!!!!

Pistache-koekjes

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ongeveer 35 stuks heb je het volgende nodig:

Voor het deeg:

150 gram boter

3 eetlepels poedersuiker

1 zakje vanillesuiker

meel

De vulling van de koekjes: (Het is het handigst om de vulling een dag van te voren te maken)

150 gram gepelde pistache-nootjes.

50 gram amandelen.

2 eetlepels poedersuiker

1 zakje vanillesuiker

Een paar druppels groene kleurstof
rozewater

Bereiding

Maar het is vooral voor Kikkerfeest.

Voor het deeg

Meng bovengenoemde ingredienten door elkaar. Voeg meel toe totdat het deeg lekker soepel is.

Voor de vulling

Maal de pistache en de amandelen heel fijn. Meng vervolgens met poedersuiker, vanillesuiker en kleurstof. Voeg net zoveel rozewater toe totdat je van de vulling kleine balletjes kan maken. Laat de vulling een kwartiertje staan. Maak van de vulling balletjes zo groot als een hazelnoot. Maak van het deeg balletjes zo groot als een kleine walnoot. Maak een kuiltje in het balletje deeg en stop daar het balletje pistache-vulling in. Maak het balletje mooi rond en daarna een beetje plat. Snijd het koekje met een scherp mes kruiselings in. Leg de koekjes op de bakplaat. Bak de koekjes een kwartiertje op 175 Graden. Als de koekjes uit de oven zijn... Smeer de zijkanten in met honing. Haal de zijkanten door de gehakte pistachenootjes.

Shebakia El 3ien

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Benodigdheden voor het deeg:

500 gram meel.

50 gram gesmolten boter.

100 ml rozewater.

snuffje zout.

water

Benodigdheden voor het bakken:

pizzapan.

een frituurpan/ koekenpan met zonnebloemolie.

Benodigdheden voor de decoratie.

1 potje honing (die van aldi is)

50 ml rozewater.

licht bruin gebakken sesamzaad

Bereiding

Het oorspronkelijke recept heb ik een poos geleden van Cuisine gehaald. Ik heb er alleen een beetje een eigen draai aan gegeven. Om het wat makkelijker te maken heb ik geprobeerd foto's te maken. Ik hoop dat het voor iedereen duidelijk is!! Jullie kunnen dit allemaal!!!! Succes ermee!!!

Bereidingswijze deeg

Meng alle ingrediënten door elkaar behalve het water. Voeg beetje bij beetje water toe totdat je een zacht, wat plakkerig, soepel deeg krijgt. Laat je moeder helpen als dit jouw eerste keer is. Moeders zijn 'the best' wat betreft kneden van deeg. Maak van het deeg een grote bal. Maak van de grote bal kleine balletjes. Ongeveer zo groot als een golfbal. Dek de balletjes af met plastic. Zo voorkom je uitdrogen. Bestuif het werkblad met meel. Neem een balletje deeg en een deegroller. Dit is het belangrijkste, vind ik, van het hele recept!! Je gaat het deeg uitrollen.

Rollen, rollen, rollen totdat...

het deeg heel dun in. Je moet bijna door het deeg heen kunnen kijken. Hoe dunner het deeg, des te mooier de shebakia. Zet de pizzapan op stand 1. Pak het deeg voorzichtig op en leg het in de pizzapan. Het deeg moet heel licht kleuren. Het moet alleen wat steviger worden. Laat het vooral niet bruin worden. Zo moet het er ongeveer uitzien als je het uit de pizzapan haalt

Vervolgens ga je het deeg voorzichtig rollen. Rol het niet te strak op maar heel losjes. Maak een meelpapje. Dat doe je door twee afgestreken eetlepels meel te mengen met een eetlepel water. Breng een dunne laag meelpapje aan op de buitenste rand. Zie foto. Vervolgens rol je het helemaal dicht. Nu heb je dus een opgerold stuk deeg.

Pak vervolgens een schone keukenschaar. Pak de rol en begin schuin stukjes te knippen. Maak stukjes van ongeveer 1 tot anderhalve cm.

Shebakia El 3ien

Leg alle stukjes bij elkaar op een bord. Werk zo al het deeg af...

Zet de frituurpan/koekenpan met de olie aan. Laat de olie goed heet worden. Laat de Shebakia er voorzichtig invallen. Bak de shebakia mooi bruin. Hier mag je zelf weten hoe bruin. Mijn moeder houdt van donkere Shebakia terwijl mijn man vindt dat shebakia licht moet zijn. Haal de Shebakia er met een spatel uit en laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Laat de honing met de rozewater op een laag vuur warm en vloeibaar worden.

De honing mag zeker niet koken Als de honing vloeibaar is, haal je de pan van het vuur. Laat nu de shebakia in de honing glijden en laat het ongeveer 4 minuten intrekken. Haal de Shebakia uit de pan en doe ze in een vergiet. Bestrooi meteen met sesamzaad. Eet smakelijk! Succes verzekerd!!

Wafelrolletjes

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

50 gram boter
50 gram suiker
2 eetlepels honing
50 gram meel
snufje kaneel

Bereiding

Helaas geen stap voor stap foto's maar die komen InshaAllah wel!!

Hoe ga je te werk:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Smelt de boter, de suiker en de honing in een pannetje. Laat dit mengsel lichtbruin worden. Haal het mengsel van het vuur. Voeg meteen het meel en de kaneel toe. Even goed doorroeren totdat je geen stukjes meer ziet. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Vul een eetlepel met het deeg en maak rondjes op het bakblik. Smeer de rondjes goed uit. Hoe dunner, des te knapperiger. Laat veel ruimte tussen de 'koekjes' vrij. Schuif het bakblik in de oven. De 'koekjes' worden eerst heel erg bobbelig en dan gaan ze verkleuren. Haal ze na 10 minuten uit de oven. Of als de koekjes lichtbruin van kleur zijn.

Nu moet je snel werken Neem een 'koekje' en rol het snel op. De 'koekjes' worden echt snel hard dus je moet dit vlot doen. Zijn de koekjes net niet te rollen? Stop ze dan nog voor een paar seconden in de warme oven. En smullen maar!!!

Walnotenplaatkoek

| | | | | | |
|----------|----------------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type | Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie kitchen | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor het deeg:

110 gram meel (kan iets meer of minder)

50 gram gemalen amandelen (met schil)

65 gram boter

40 gram suiker

Een half ei.

voor de bovenlaag:

100 gram gebroken walnoten

75 gram boter

90 gram suiker

2 eetlepels honing

Bereiding:

Hoe ga je te werk?

Verwarm de oven voor op 150 graden

Bereiding

Meng de boter met de suiker Voeg het halve ei toe. Meng goed. Meng de gemalen amandelen met het meel. Voeg beetje voor beetje meel toe tot boter-suiker-ei-mengsel. Kneed het deeg even. Pak een bakblik (mijn bakblik is 20 bij 24 centimeter) Knip een stuk bakpapier uit ter grootte van het bakblik. Leg het bakpapier op het keukenblad. Leg daar het deeg op. Rol het deeg uit totdat je een rechthoek hebt dat precies op het papier past. Leg het deeg met bakpapier voorzichtig in het bakblik. Schuif het bakblik in het midden van de oven. Laat het deeg 10 minuten bakken.

Nu maken we de bovenlaag.

Doe de boter, suiker en honing in een pannetje. Laat dit boven een zacht vuur smelten. Haal dit mengsel van het vuur als je ziet dat de suiker is gesmolten. Doe de gebroken walnoten bij dit mengsel. Roer een paar keer voorzichtig om. Haal het deeg na tien minuten uit de oven. Giet voorzichtig het walnotenmengsel op het deeg. Verspreid met de bolle kant van een lepel. Laat de randjes vrij (die zijn toch niet zo lekker) Stop de plaatkoek nog voor 25 minuten in de oven. Klaar? Laat de plaatkoek even staan. Verdeel de plaatkoek met een pizzasnijder in stukjes. En jammiiiiiiiiiiiiiiiiiii!!!

Witte Chocolate-Cornflakeskoekjes

| | | | | |
|----------|----------------------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koek | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | Marokkaans | Type Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Yatie kitchen | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

300 gram cornflakes (ik gebruik altijd die van de C1000)

5 repen witte chocolade

1 doosje suikermuisjes

Bonbonpapiertjes

Bereiding

Dit is het makkelijkste koekje dat er bestaat. Het wordt ook wel het cornflakeskoekje genoemd. Heb je weinig tijd en wil je toch snel iets te knabbelen maken??? Dit kan niet FOUT gaan !!!

Hoe ga je te werk?

Breek de chocolade in stukjes. Doe de chocoladestukjes in een schaal of pannetje. Smelt de chocolade au-bain-marie met 2 eetlepels zonnenbloemolie. Zet alvast de bonbonpapiertjes klaar.

Als de chocolade geheel gesmolten is, meng je beetje voor beetje de cornflakes door de chocolade. Doe dit voorzichtig zodat de cornflakes niet breekt. Vervolgens pak je een theelepeltje en vult de bonbonpapiertjes voorzichtig met het chocolademengsel. Bestrooi de koekjes met suikermuisjes. Laat de koekjes een half uurtje uitharden in de koelkast. Eet smakelijk!!

<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

Blind **E**lephant
Stg. **x**perience

U ook???

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