



Extra recepten



Gebakrecepten
Carta-Frans

A red rectangular graphic featuring a cartoon chef character with a white hat and a black and red uniform, giving a thumbs up. The text 'Extra recepten' is written vertically on the left, and 'Gebakrecepten Carta-Frans' is written at the bottom.

Inhoudsopgave.

- 1. Aardbeien schuimtaart**
- 2. Aardbeiengebak met citroencrème**
- 3. Aardbeiengebak met lange vingers**
- 4. Aardbeienhart**
- 5. Aardbeiensaus**
- 6. Aardbeientaart**
- 7. Aardbeientaartjes - mini**
- 8. Aardbeientaartjes 1**
- 9. Aardbeientaartjes 2**
- 10. Aardbeientaartjes met vanillecrème**
- 11. Abrikozen snoepjes**
- 12. Abrikozenkrumelvlaai**
- 13. Abrikozentaart**
- 14. Abrikozentaartjes**
- 15. Advocaat roomtaart**
- 16. Advocaatkwardtaartje**
- 17. Advocaattaart 1**
- 18. Advocaattaart 2**
- 19. Amandel macaronen**
- 20. Amandel/bitterkoekjes**
- 21. Amandelcake 'Mirliton'**
- 22. Amandelhartjes voor Valentijnsdag 1**
- 23. Amandelhartjes voor Valentijnsdag 2**
- 24. Amandelkoek (Joods)**
- 25. Amandelkoekjes - Italië -**
- 26. Amandelkoekjes (Italiaans)**
- 27. Amandelkoekjes 1**
- 28. Amandelkoekjes 2**
- 29. Amandelkoekjes uit China**
- 30. Amandeltulband**
- 31. Amerikaans gingerbread**
- 32. Ananas bavaroise taartjes**
- 33. Ananaskoek**
- 34. Ananaskwardtaart**
- 35. Ananaskwardtaart, romig**
- 36. Anijskoekjes**
- 37. Apfelstrudel**
- 38. Appel amandeltaart met honing**
- 39. Appel clafoutis**
- 40. Appel strudel 1**
- 41. Appel strudel 2**
- 42. Appel strudel 3**
- 43. Appelbeignets**
- 44. Appelbeignets met gembersaus**
- 45. Appelbol in krokant deegnetje**
- 46. Appelbollen**
- 47. Appelcarré, warm**
- 48. Appelkoekjes**
- 49. Appelpannenkoekentaart met slagroom**
- 50. Appelpasteitjes**
- 51. Appelplaattaart uit de Savoie**
- 52. Appels onder een dekentje**
- 53. Appeltaart - Holland -**
- 54. Appeltaart - snel**
- 55. Appeltaart (Engels)**
- 56. Appeltaart 1**
- 57. Appeltaart 2**
- 58. Appeltaart met pecannoten (Amerikaans)**
- 59. Appeltaart met vanillevulling**
- 60. Appeltaart van Moeder**
- 61. Appeltaartjes met calvados, warm**
- 62. Appeltaartjes met puntjes kaas**

63. Appeltaartjes met rozenwater en marsepein
64. Appeltaartjes met sinaasappelmarmelade
65. Arretjescake 1
66. Arretjescake 2
67. Arretjescake 3
68. Bah pao - gevulde Chinese broodjes -
69. Baklava
70. Banaansneden
71. Bananen notenbrood
72. Bananenbrood
73. Bananenroomsoezen
74. Banketbakkersroom
75. Basisrecept deeg 'harde Wener'
76. Bastogne taartjes met Mascarpone en frambozen
77. Beignets met rijst
78. Beignets van ananas met een advocaatsausje
79. Berliner bollen - Duitsland -
80. Berliner bollen met appel
81. Biercake
82. Bierwafels
83. Biscuit met papaja
84. Biscuit op z'n Vlaams
85. Biscuitgebak
86. Biscuitgebak met mokkacrème
87. Biscuitrol met Mascarpone aardbeienvulling
88. Bladerdeeg
89. Bladerdeeggrondjes met kaas
90. Bladerdeegtaartjes met frambozen en room
91. Boekweitspekkoekjes met stroop
92. Boffertjes
93. Bokkenpootjes
94. Bollen, Zuidlaarder
95. Bombe met noten kersenroom - Italië -
96. Bossche bollen
97. Bosvruchtentaart
98. Boterbabbelaars
99. Boterkaramellen
100. Boterkoek Zweeds
101. Botermelk pannenkoeken
102. Boterplaatkoek
103. Breugheliaanse rijsttaart
104. Briochebrood
105. Broeder 1
106. Broeder 2
107. Broodwafels
108. Brownie cake - Amerika -
109. Bruidstaart
110. Cake - Amerikaanse brownie
111. Cake - omgekeerd
112. Cake 1
113. Cake 2
114. Cake met bloemen
115. Cake met diverse noten 1
116. Cake met diverse noten 2
117. Cake met goudbloem
118. Cake met honing
119. Cake met pruimen en amandelen
120. Cake met sinaasappel en walnoten
121. Cake met vanille en chocolade
122. Cake Tiramisu en tiramisucrème
123. Cake, Roodfluwelen
124. Cakejes
125. Cappuccino cake - Italië -
126. Cassatataart Italië

127. Catalaans gebak
128. Cheddarappeltaartjes - Mini
129. Chinese zoete broodjes
130. Chocolade amandeltaartjes
131. Chocolade biscuitgebak
132. Chocolade gembercake
133. Chocolade hazelnoottaart
134. Chocolade notenrondjes
135. Chocolade roomtaart met aardbeien
136. Chocolade rum kwarktaartjes
137. Chocolade truffeltaart
138. Chocolade tulband
139. Chocoladeappeltaart
140. Chocoladecake 1
141. Chocoladecake 2
142. Chocoladecake met munt
143. Chocoladecrêpes met muntsaus
144. Chocoladekaastaart
145. Chocoladeslagroomtaart
146. Chocoladesymfonie
147. Chocoladetaart - België -
148. Chocoladetaart - Wenen -
149. Chocoladetaart (Feestelijk)
150. Chocoladetaart met kersen
151. Chocoladetaart Montezuma
152. Chocoladetaart zonder bloem
153. Chocoladetaart, Weens
154. Chocoladetulband
155. Chocolate koekjes
156. Churros
157. Citroen rijstvlaai
158. Citroen schuimtaart
159. Citroen strudel
160. Citroenkwarktaart
161. Citrustaart - Denemarken -
162. Clafoutis met kersen
163. Coeur de Noel - Frankrijk -
164. Courgettecake
165. Courgettecake met pijnboompitjes
166. Cranberry cake
167. Cranberrytaart
168. Crêpes
169. Crêpes Suzette
170. Crumpets
171. Cupido cake
172. Dadelappelbollen
173. Dadelcake
174. Dadelkoekjes
175. Dessertkoekjes, luxe
176. Donauwellen kuchen
177. Doughnuts
178. Doughnuts In de oven gebakken
179. Doughnuts met rode grapefruit
180. Dranktaart
181. Drie-in-de-pan nieuwjaarskoekjes
182. Druiventaart
183. Dubbele Antwerpenaar
184. Duivekater - zoet Nieuwjaarsbrood -
185. Eenvoudige kruidkoekjes
186. Eierkoeken 1
187. Eierkoeken 2
188. Engadiner Nusstorte 1
189. Engadiner Nusstorte 2
190. Fat Breton (Bretonse koek)

191. Flensjes met appelroom
192. Florentines
193. Fortune Cookies
194. Fruitgebak met citroencrème
195. Gateau de patate
196. Gateau de patate (Cariben, Haïti)
197. Gebakken griesmeelrondjes met pruimencompote
198. Geflambeerde banaan in pannenkoek
199. Gefrituurde verse vijgen
200. Gekarameliseerde flensjes met carambola
201. Gekruide grieskoekjes uit India (Halwa)
202. Gemarmerde chocoladecake
203. Gemberkoekjes
204. Gembertaart met fruitbier
205. Gentenaar
206. Gentse bollen
207. Gentse kegels
208. Gentse mokken
209. Gerezen pruiementaart
210. Gingerbread - Amerikaanse gemberkoek -
211. Halawet sumsum - sesam snoepgoed -
212. Hazelnoot kastanje crèmetaart
213. Hazelnoottaart
214. Holger 's kwarktaart
215. Holger 's zware lagentaart
216. Honingkoekjes uit India (Shehed tukra)
217. Honingplaatkoek
218. IJstaart
219. Italiaanse mascarpone fruittaartjes
220. Jambloemen
221. Jan in de zak 1
222. Jan in de zak 2
223. Jonagold strudel met gedroogde pruimen
224. Kaaskoekjes
225. Kaasrolletjes met gemberjam
226. Kaastaart 1
227. Kaastaart 2
228. Kaastaart 3
229. Kaastaart 4
230. Kaiserschmarrn 1 (Luchtige pannenkoek met pruimencompote uit Zwitserland)
231. Kaiserschmarrn 2
232. Kaneel brownie krans
233. Kaneelijstaart 1
234. Kaneelijstaart 2
235. Kaneelkwarktaart
236. Karamelflensjes (Mexico)
237. Kastanjechocoladetaart
238. Kastanjetaartje
239. Kempische boerenvlaai
240. Kersen strudel
241. Kersentaart (Frankrijk)
242. Kersentaart met Amaretto room
243. Kletskopmandjes
244. Kletskoptaartjes
245. Koekenbakken - Vlaanderen -
246. Koekjes - Amerikaanse
247. Koekjes - Italiaans
248. Koekjes (gevuld)
249. Koekjes 'Grenobles'
250. Koekjes 'Jamaica'
251. Koekjes met anijs
252. Koekjes met pijnappelpit
253. Koekjes van namaak marsepein - Thailand -
254. Koekjesvarianties van één basisrecept deeg

255. Koffie meringues
256. Kokos Kaascake
257. Kokosbanaan pannenkoeken (Bengaals dessert)
258. Kokostaart
259. KoravapuusUt (Finse oorvijgen)
260. Krakeling - België -
261. Kriekentaart
262. Krokante toffeees
263. Krokantjes met verse roomkaas
264. Kruidige gembercake
265. Kruidige marsepeintaartjes
266. Kruidkoek
267. Kruidkoek op basis van karnemelk
268. Kruimeltaart met appel en amandelen
269. Kruimeltaart van appel en cranberry
270. Kruimelvlaai
271. Kruisbessentaart
272. Kwark rozijnentaart
273. Kwarkbeignets
274. Kwarkrol
275. Kwarktaart
276. Kwarktaart - Amerikaanse
277. Kwarktaart met cranberrycompote
278. Lente-ui koek
279. Limburgse rijstevlaai
280. Limoentaart
281. Limoentaart zonder oven
282. Linzertorte
283. Luchtige cakeappeltaart
284. Maanzaad strudel
285. Maïskoekjes
286. Malagataart
287. Mandarijnentaartjes
288. Mandarijntulband
289. Mango gembertaartjes, warm
290. Maple Syrup notencake
291. Marsala roomtaart
292. Mascarpone fruittaartjes (Italiaans)
293. Mattentaart 1
294. Mattentaart 2
295. Mattenvulling
296. Meloentaart
297. Mincemeat cranberrypies
298. Mincemeat kruimelkoek
299. Mincemeat pasteitjes
300. Mincemeat vruchten meringues
301. Mirlitoncake
302. Mokkaart
303. Mokkaompouces
304. Mon Chou bavaroistaart
305. Mon Chou taart 1
306. Mon Chou taart 2
307. Mondkuchen - Duitsland -
308. Moskovisch gebak
309. Moskovische tulband
310. Muesli broodbakjes met fruit en noten
311. Mueslicake
312. Muffins 1
313. Muffins 2
314. Muffins met bananenlikeur
315. Muizentaartjes
316. Nectarinevlaai
317. Nieuwjaarskoek met noten - Polen -
318. Nieuwjaarswafels met boerenjongens

319. Nonnenkoekjes
320. Nonnenvestjes
321. Noten meringues
322. Notenchocoladetaartjes
323. Notentaart
324. Notentaart met karamelijs
325. Oliebollen
326. Oliebollen 2
327. Oliebollen zoet en hartig "Fritellini"
328. Oliebollentoren - mini
329. Olijvenbroodjes
330. Overijsselse 'knijpertjes'
331. Paasbrood - Italië -
332. Paasbroodjeskrans - Venetië -
333. Panettone met oranjesnippers - mini
334. Panforte
335. Pannenkoeken (Zwitsers)
336. Pannenkoekjes met honing en pijnboompitten
337. Pannenkoekjes met Maple Syrup
338. Pannenkoektaart met ricotta
339. Passievruchtentaart
340. Peperkoek
341. Perencake
342. Perenkwardtaart
343. Perentaart
344. Perentaartjes met warme chocoladesaus
345. Perzik clafoutis
346. Perzikkakjes - mini
347. Pie van walnoten
348. Pindakaaskoekjes
349. Pindakaasmuffins
350. Pistache amandel brownies
351. Plattekaastaart
352. Plattekaastaart op z'n Brabants
353. Poffertje of bollebuisje
354. Poffertjes
355. Pompoenpannenkoekjes
356. Pralinerozetten
357. Pruimenplaatkoek
358. Prumentartaartje met eiwitschuim
359. Pruienvlaai
360. Rabarber met kruimeldeeg
361. Rahkapiirakka (Fins kwarkbrood)
362. Ravani (Grieks gebak)
363. Ricotta meloentaart
364. Ricotta meloentaart - Italië -
365. Rijstevlaai 1
366. Rijstevlaai 2
367. Rijstevlaai 3
368. Rijstevlaai 4
369. Rijstevlaaitjes
370. Rijstgebak
371. Rijstkoekjes
372. Rijstkoekjes met garnalen
373. Rijsttaart
374. Rijsttaart - Vlaanderen
375. Rijsttaart met frambozengelei
376. Rijsttaartje van Hoogstraten
377. Rijsttaartjes met chocoladeschuim
378. Rode bessentaart
379. Rode pasta pancakes (Tao Sha Kuopan)
380. Roomboterkoek
381. Roomkaastaart met aardbeien
382. Roomkaramels met vanille

383. Roomplaatkoek met rozijnen
384. Roomtoffees
385. Roomwafels, gele
386. Roti kukus
387. Rozijentaart (Turks)
388. Rum rozijnenkwarktaart
389. Rumbaba met room en vruchten
390. Rumtaart
391. Sachertorte - Wenen -
392. Sachertorte 1
393. Sachertorte 2
394. Schuimharten (voor Valentijnsdag)
395. Schuimtaartjes
396. Schwarzwälder kirschtorte
397. Scones 1
398. Scones 2
399. Scones met jam en room
400. Scones met sinaasappel
401. Sinaasappelgebakjes
402. Sint-Janskoek
403. Slangenkoek
404. Smoutebollen 1
405. Smoutebollen 2
406. Snoepje 'Juweeltjes'
407. Snoepje 'Regenboogdomino'
408. Soezen
409. Sour cream applepie
410. Speculaas
411. Speculaas - Hasselt -
412. Spekkoek
413. Stroopwafels 1
414. Stroopwafels 2
415. Strudel met peren
416. Strudel met perzikijis
417. Strudeldeeg 1
418. Strudeldeeg 2
419. Strudeldeeg 3
420. Suikerbrood
421. Suikerbrood Simpel
422. Suikerkoekjes - Vlaanderen -
423. Suikermaantjes
424. Suikertaart - België -
425. Taart - België -
426. Taart - Vlaanderen -
427. Taart Christoffel
428. Taart met amandel 'Pensee'
429. Taart met frambozen koud
430. Taart met frambozencrème en aardbeien
431. Taart met koffie en chocolade
432. Taart met muntchocolade
433. Taart met nectarines en brie
434. Taart met peer
435. Taart met plattekaas en perziken
436. Taart met ricotta
437. Taart met ricotta met rozijnen en sinaasappel
438. Taart met roomkaas
439. Taart met schuimpjes
440. Taart met sinaasappel
441. Taart met verse vruchten
442. Taart met witte chocoladetruffel
443. Taart met yoghurt
444. Taart tiramisu met fruitsaus
445. Taartjes van chocolade en Duvelbier
446. Tarte tatin

- 447. Tarte tatin van peer
- 448. Theekoek
- 449. Tompoezen met aardbeien
- 450. Tompouce met aalbessenroom
- 451. Tompouce met bramen
- 452. Tulband
- 453. Tulpkoekjes met ijs en chocoladesaus
- 454. Verloren Antwerps brood
- 455. Victoria Sponge - luchtige Engelse cake -
- 456. Vijgenbrood
- 457. Vijgentaartje
- 458. Vijgentaartjes, warm
- 459. Vlaai - België
- 460. Vlaai - Kleine Lierse België -
- 461. Vlaai - Oost-Vlaanderen - 1
- 462. Vlaai - Oost-Vlaanderen - 2
- 463. Vlaai - Vlaanderen -
- 464. Vlaai, Limburgse
- 465. Vogelnestjes met ijs en paaseitjes
- 466. Vruchten strudel - Italië -
- 467. Vruchtenbrood - Elzas -
- 468. Vruchtenkoekjes
- 469. Vruchtensnoepjes
- 470. Wafels - Luik -
- 471. Wafels - Vlaanderen -
- 472. Wafels 1 - Brussel -
- 473. Wafels 2 - Brussel -
- 474. Wafels Eenvoudige - België -
- 475. Wafels malse
- 476. Walnootbroodjes
- 477. Walnotentaart
- 478. Wentelteefjes met abrikozenjam
- 479. Wentelteefjes met marmelade en Schotse room
- 480. Wijngelei met cranberry's
- 481. Wijntaart met druiven
- 482. Worteltaart
- 483. Worteltaart met roomkaas
- 484. Yoghurt notencake
- 485. Yoghurttartaart met exotisch fruit
- 486. Zachte ontbijtbroodjes - Engeland -
- 487. Zandwafels

Aardbeien schuimtaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 rol kruimeldeeg - 50 gr geroosterde hazelnoten - beschuit - 500 gr aardbeien - 2 eiwitten - 7 ml vloeibare suikervervanger - 1 theelepel maïzena.

Bereiding

Bekleed een taartvorm met het kruimeldeeg en prik de bodem in. Bak hem in 25 minuten op 200°C bruin en gaar. Zet hierna de oven hoger. Snijd intussen de aardbeien in stukjes. Maal de hazelnoten met de beschuit fijn. Laat de aardbeien in een zeef uitlekken. Klop boven stoom de eiwitten met de suikervervanger heel stijf en klop er halverwege de maïzena door. Bestrooi de afgekoelde taartbodem met het noten paneer. Spatel de uitgelekte aardbeien door het eiwitschuim, leg het aardbeischuim op de taartbodem en maak er met een vork pieken op. Zet de taart terug in de oven tot de bovenkant is gekleurd. Laat de taart iets afkoelen en dien hem op.

Aardbeiengebak met citroencrème

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(12 personen) Voor het deeg: 5 eieren - 30 gr onbewerkte marsepein - 100 gr suiker - een snufje zout - 100 gr bloem. Voor de vulling: 750 gr aardbeien - 350 gr rode bessengelei - 2 citroenen - 7 blaadjes witte gelatine - 5 eidooiers - 100 gr poedersuiker - ½ liter slagroom.

Bereiding

Splits voor het biscuitdeeg de eieren. Kneed de marsepein met 50 gr suiker en meng met een handmixer geleidelijk 2 eetlepels lauw water door de marsepeinmassa. Meng er één voor één de eidooiers door en klopt met de mixer door tot een gladde witte crème is ontstaan. Sla de eiwitten met de rest van de suiker en het zout stijf en schep ze op het dooiermengsel. Zeef de bloem hierboven en schep het eiwit en de bloem voorzichtig door het dooiermengsel, zodat een homogene massa ontstaat. Beleg een bakblik met bakpapier, verdeel het beslag hier gelijkmatig op in een rechthoek van 30 x 40 cm en laat het gebak in een op 225°C voorverwarmde oven in 8 minuten gaar worden. Neem de taartplak met het bakpapier uit de oven en laat hem afkoelen. Verwijder het papier en snijd het gebak in de lengte in drie even grote stukken. Was de aardbeien, laat ze uitlekken, maak ze schoon en halveer ze. Bestrijk één taartplak met 2/3 van de bessengelei en beleg hem met de helft van de aardbeien. Boen voor de citroencrème de citroenen onder de hete kraan schoon, rasp de schil en pers het sap uit. Week de gelatine in ruim koud water. Klopt met de handmixer de eidooiers met de poedersuiker en 6 eetlepels citroensap in ca. 6 minuten tot een dikke witte crème en roer de citroenrasp hierdoor. Klopt de slagroom stijf. Laat de uitgeknepen gelatine op laag vuur smelten en roer hem met een garde door de citroencrème. Schep, zodra de crème begint te geleren, de slagroom door de crème. Strijk de helft van de citroencrème over de met aardbeien belegde taartplak, leg hierop een tweede plak en druk die enigszins aan. Strijk de rest van de crème hier weer op uit, leg de derde plak hierop en druk die eveneens aan. Zet het gebak 30 minuten in de koelkast, zodat de crème kan geleren. Bestrijk de bovenkant dun met rode bessengelei en leg de rest van de aardbeien hierop. Breng de rest van de bessengelei snel aan de kook, roer tot die koud, maar nog vloeibaar is en bestrijk de aardbeien hiermee.

Aardbeiengebak met lange vingers

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

250 gr aardbeien - 1 theelepel rum - 1½ dl melk - 32 lange vingers
- 1/8 liter slagroom - 1 theelepel vloeibare honing - 1 zakje
vanillesuiker - citroenmelisse.

Bereiding

Was de aardbeien, laat ze uitlekken, verwijder de kroontjes en halveer ze. Roer de rum door de melk, laat de lange vingers hierin korte tijd weken en leg ze steeds 4 bij 4 op een theedoek. Sla de room stijf en breng hem op smaak met de honing en de vanillesuiker. Verdeel de helft van de room over de viermaal 4 lange vingers en beleg ze met de aardbeien (houd enkele aardbeien apart voor de garnering). Leg de rest van de lange vingers op de aardbeien en verdeel de rest van de slagroom hierover. Garneer met aardbeien en citroenmelisse en serveer het gebak koud.

Aardbeienhart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) : 200 gr diepvriesbladerdeeg - boter - gedroogde oude peulvruchten - melk - 200 gr aardbeien - 4 eetlepels aardbeienjam - 1/8 liter slagroom - 2 eetlepels suiker - enkele blaadjes verse munt - een hartvormige taartvorm - bakpapier.

Bereiding

Laat het bladerdeeg in ca. 10 minuten ontdooien, bekleed er de ingevette bakvorm mee en prik er met een vork wat gaatjes in (tegen teveel rijzen). Leg een vel bakpapier in de vorm, stort de peulvruchten daarop en bak de taartbodem in 10 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. Haal dan de peulvruchten en het papier eruit, bestrijk de bodem met wat melk en schuif de bodem nog 10 minuten terug in de oven. Haal het gebak uit de vorm en laat het afkoelen. Was de aardbeien, ontkroon ze en snijd grote aardbeien doormidden. Laat ze op keukenpapier goed uitlekken. Klop de slagroom met de suiker stijf. Verwarm de jam in een pannetje tot hij goed heet is geworden en druk hem dan door een zeef. Verdeel de slagroom over de taartbodem, leg de aardbeien er in hartvormige 'rondes' in en bestrijk de aardbeien met de warme jam. Leg hier en daar een blaadje verse munt. In plaats van jam kunt u ook taartgeleipoeder uit een pakje aanmaken. Dit is bij supermarkten kant en klaar te koop.

Aardbeiensaus

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 kg aardbeien - 6-7 citroenen - 4 flinke eetlepels rode
bessenconfituur - 1 kopje grenadine siroop (ca. 2 dl) - een
scheutje likeur 'Fraise des bois'.

Bereiding

Snijd 1 kg aardbeien klein en pureer ze samen met de andere ingrediënten. Voeg er de rest van de
aardbeien in stukken bij en vries de saus in porties in. Deze saus is lekker fris en kan zowel koud als
lauw worden geserveerd.

Aardbeientaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(12 punten) 120 gr boter - 3 eieren - 75 gr suiker - 1 citroen - 100 gr bloem - zout. Voor de crème: 1/8 liter melk - 1 citroen - 50 gr suiker - 2 blaadjes witte gelatine - 1/4 liter slagroom - 250 gr aardbeien 1 eetlepel poedersuiker.

Bereiding

Laat op een laag vuur 100 gr boter smelten. Splits de eieren. Klop het eigeel met 50 gr suiker, 2 eetlepels citroensap en de rasp van de schoongeboende citroen schuimig. Klop het eiwit met de rest van de suiker en een snufje zout stijf en vermeng het met de eidooiers, de bloem en de lauwe boter. Doe het deeg over in een ingevette hartvorm en laat het op de tweede richel van de op 175°C voorverwarmde oven in 20-25 minuten gaar worden. Week de gelatine 10 minuten in ruim koud water. Verwarm de melk met de schil van de citroen en de suiker en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat het afkoelen en verwijder de citroenschil. Klop de room stijf, meng hem voorzichtig met de melk en het citroensap en strijk dit over de afgekoelde taartbodem uit. Was de aardbeien. Snijd 200 gr aardbeien in plakjes en leg die langs de rand van de taart. Pureer de rest van de aardbeien met de poedersuiker, doe de puree over in een spuitzak met een fijne mond en garneer de taart hiermee.

Aardbeientaartjes - mini

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(20 stuks) Voor de bodem: 1 eidooier - 1 eetlepel heet water - 50 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 1 eiwit - 25 gr bloem - 25 gr aardappelmeel - 1 theelepel citroenrasp - bakpoeder. Voor de vulling: 1 bakje magere kwark van 450 gr - 1/8 liter slagroom - 50 gr suiker - 3 blaadjes witte gelatine - 2 blaadjes rode gelatine - 1 blikje aardbeien vlaaivulling - papieren bakvormpjes

Bereiding

De bodem: Klop de eidooier, het water, de suiker en de vanillesuiker lichtgeel en dik. Klop het eiwit stijf. Roer de bloem, het aardappelmeel, het bakpoeder en de citroenrasp door het eiwit. Zet 20 papieren bakvormpjes op een bakplaat, schep in elk bakje een lepel deeg, bak ze 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven en laat ze afkoelen. De vulling: Week de gelatine in ca. 10 in koud water. Pureer de vlaaivulling. Klop de kwark met de suiker los. Klop de slagroom met wat suiker stijf. Verwarm een deel van de vlaaivulling in een pannetje en los daar de gelatine in op. Roer er dan de rest van de vlaaivulling door en voeg het bij de kwark. Spatel de slagroom erdoor. Spuit met een stervormig spuitmondje de bakvormpjes vol en laat de taartjes minstens 2 uur in de koelkast staan.

Aardbeientaartjes 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 beschuitbollen - ¼ l slagroom - 1 eetlepel vanillesuiker - 350 g
aardbeien - 2 el crème de cassis - 1 reep pure chocolade - 2 el
gepelde pistachenootjes - paar takjes verse munt.

Bereiding

De beschuitbollen overlans doormidden snijden. De slagroom met de vanillesuiker stijfkloppen. De aardbeien op 12 mooie na, in plakjes snijden en met de likeur omscheppen. Op de onderste helften van de beschuitbollen minstens 4 lagen aanbrengen van slagroom en aardbeienplakjes, afdekken met de bovenste helften en nog wat slagroom bovenop scheppen. De chocolade au bain marie smelten op een diep bord boven heet water en de achtergehouden aardbeien hierin dopen. Even laten drogen en in de slagroom zetten. De noten grof hakken en over de slagroom strooien. Met muntblaadjes garneren.

Aardbeientaartjes 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardbeien - 2 eieren - 1 cake - 2-3 eetlepels fraise des bois likeur - 4-5 blaadjes gelatine - 1 zakje vanillesuiker - 1 mespunt zout - 1 bekertje slagroom - kristalsuiker - 4 ronde bakringen van 8-10 cm doorsnee.

Bereiding

Steek met de bakringen 4 cirkels uit 4 plakjes cake en laat ze in de bakringen. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en houd 250 gr aardbeien apart. Pureer de overige 500 gr in een keukenmachine. Meet in een maatbeker 4 dl aardbeienpuree af, verwarm die op matig vuur in een steelpannetje en los hierin 25 gr kristalsuiker op. Laat 4-5 blaadjes gelatine in een kom ca. 5 minuten weken, knijp ze uit en los ze van het vuur af in de vruchtenpuree op. Roer er de fraise des bois likeur door en laat het mengsel afkoelen. Scheid intussen voorzichtig het eigeel van het eiwit (het eigeel wordt niet gebruikt) en klop het eiwit met een mespunt zout en een zakje vanillesuiker in een kom heel stijf. Roer de geklopte eiwitten door de aardbeienpuree en giet de puree voorzichtig in de bakringen op de cakebodems. Laat de aardbeientaartjes in de koelkast minstens 3-4 uur opstijven. Halveer de overige 250 gr aardbeien. Klop de slagroom met wat suiker stijf. Snijd de aardbeientaartjes met een mes uit de bakringen los en leg op ieder bord een aardbeientaartje. Leg daar wat aardbeien naast en schep er wat slagroom naast. Variatie: U kunt deze taartjes ook met andere vruchten maken, bijvoorbeeld met mango. Neem in dat geval abrikozenlikeur in plaats van fraise des bois likeur.

Aardbeientaartjes met vanillecrème

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(12 taartjes) : 1 zakje vanillepuddingpoeder - 3 dl melk - 2 eetlepels suiker - 1 vanillestokje - 30 gr zachte boter - 500 gr aardbeien - ¼ liter slagroom - 12 kant-en-klare kleine taartbodems - 2 eetlepels rode bessengelei.

Bereiding

Roer het puddingpoeder met 4 eetlepels koude melk en 1 eetlepel suiker glad. Snijd het vanillestokje met een scherp mesje in de lengte door, schraap het merg er met een lepeltje uit en breng dit samen met de melk aan de kook. Voeg al roerend het glad geroerde puddingpoeder toe, breng het aan de kook en laat het binden. Roer de boter door de pudding, strooi de suiker erover en laat koud worden. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in plakjes. Sla de slagroom stijf. Klop de vanillepudding met een staafmixer los en schep er de room door. Verdeel de vanillecrème over de 12 taartbodems, strijk het glad, zet de taartjes 10 minuten koud weg en beleg ze met de aardbeien. Laat de bessengelei in een pannetje smelten en smeer de aardbeien hiermee in.

Abrikozen snoepjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

15 g abrikozen - 2 el apricot brandy (likeur) - 150 g basterdsuiker -
2 el melk - 2 el slagroom - borstplaatvormpjes - bakpapier -

Bereiding

Abrikozen 15 min. in water wellen. In stukjes snijden, in likeur minstens 30 min. laten intrekken. Vormpjes met koud water omspoelen en op bakpapier plaatsen. Op laag vuur suiker in melk en room laten smelten. Mengsel laten inkoken. Zodra druppel in koud water z'n vorm behoudt, pan van vuur nemen. Stukjes abrikoos erdoor roeren. Blijven roeren tot de massa gaat 'krassen'. Dan in één keer in vormpjes schenken. In vorm hard laten worden. Halverwege papier eraf trekken.

Abrikozenkruimelvlaai

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

500 gr abrikozen - 1 eetlepel citroensap - 4 eetlepels abrikozenjam
- 250 gr boter - 250 gr witte basterdsuiker - 2 eieren - 325 gr
bloem - 2 theelepels kaneel - zout.

Bereiding

Was de abrikozen, halveer ze, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in stukjes. Schep de abrikozen, het citroensap en de jam in een kom door elkaar. Vet een lage taartvorm met een doorsnee van 26 cm in. Klop in een kom 100 gr boter met 100 gr basterdsuiker en een snufje zout in ca. 5 minuten tot een romig en crèmekleurige massa. Klop er één voor één de eieren door en schep er luchtig 100 gr bloem door. Schep het deeg in de vorm, strijk het over de hele bodem uit en verdeel er het abrikozenmengsel over. Doe 225 gr bloem, 150 gr suiker en de kaneel in een kom en snijd er 150 gr koude boter in kleine stukjes door. Wrijf dit mengsel met de vingers tot een kruimelig deeg en strooi de kruimels over de abrikozen. Bak de vlaai in een op 175°C voorverwarmde oven in ca. 45 minuten goudbruin en gaar.

Abrikozentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) gistdeeg Voor de vulling: ½ kg abrikozen uit blik - 150 gr droge cake - 2 tl aardappelmeel - ¼ lt room - 40 gr poedersuiker.

Bereiding

Bereid het gistdeeg zoals vermeld onder Gerezen pruimentartaart. Besmeer een taartvorm met boter en bestuif met wat bloem. Bekleed de vorm met het gistdeeg. Plet de cake fijn en strooi hem over het deeg. Leg de abrikozen hierop (bewaar het vruchtensap). Bak de taart 30 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven. Maak het aardappelmeel met enkele lepels water aan. Kook het vruchtensap, voeg al roerend het aangemaakte aardappelmeel toe en bestrijk de taart hiermee. Laat afkoelen. Klop de slagroom met de poedersuiker stijf en garneer de taart hiermee.

Abrikozentaartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(12 taartjes) : plakjes diepvriesbladerdeeg (in totaal ca. 200 gr) - 100 gr abrikozenjam - 250 gr boter - 250 gr suiker - het merg van ½ vanillestokje - 1 theelepel citroenrasp - 4 eieren - 70 gr bloem - 80 gr poedersuiker - zout - 12 taartvormpjes van ca. 7 1/25 cm doorsnee.

Bereiding

Laat het bladerdeeg ontdooien. Leg de plakken op een met 1 eetlepel bloem bestoven aanrecht op elkaar en rol ze uit tot een lap van ca. 36 x 25 cm. Zet de taartvormpjes in rijen van 4 naast elkaar, zodat een rechthoek ontstaat. Leg de deegplak losjes over de vormpjes en laat het ca. 10 minuten liggen, zodat de spanning van het deeg wat afneemt. Werk intussen de abrikozenjam door een roerzeef en doe hem over in een spuitzak. Knijp een stukje keukenpapier tot een balletje, druk hiermee het deeg in de vormpjes en druk vervolgens met de vingertoppen de eventueel nog aanwezige luchtbelletjes weg. Snijd het deeg rond de randen weg en spuit in de deegbakjes een ring van abrikozenjam. Smelt op laag vuur de boter. Doe de suiker, het vanillemerg, de citroenrasp en een snufje zout in en mengkom en giet de gesmolten boter hierbij. Roer met een garde in de mengkom tot de suiker volledig is opgelost. Voeg vervolgens één voor één de eieren bij de botermassa en klop met een garde tot het ei volledig is opgenomen (let op, dat u de eieren niet met een elektrische mixer klopt, want dan bestaat de kans dat de massa te schuimig wordt). Roer er tot slot de bloem door en vul de deegbakjes met dit mengsel. Strooi er de helft van de poedersuiker over en laat de taartjes in het midden van een op 200°C voorverwarmde oven in 20-25 minuten gaar worden. Zet de taartjes op een rooster, bestrooi ze met de rest van de poedersuiker, neem ze uit de vormpjes en serveer ze lauw.

Advocaat roomtaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 punten - 100 gr boter - 250 gr gemberkoekjes of bastognekoeken, verkruimeld voor het roommengsel: - 2-3 blaadjes gelatine - 3 dl melk - 30 gr custardpoeder - 70 gr suiker - 3 eieren - ½ dl slagroom - 2 dl advocaat. voor de garnering: 3 dl slagroom, stijfgeklopt - 30 gr pure chocolade - 1-2 bananen, in plakjes - extra nodig: ronde taartvorm van 22 cm doorsnede met lage opstaande rand (dus geen springvorm).

Bereiding

Boter smelten en met gemberkoekjes mengen. Koekmengsel in vorm drukken, ook langs rand van vorm. Vorm koel wegzetten. Roommengsel: gelatine in ruim koud water 5 minuten weken. 2 dl melk aan de kook brengen. 1 dl melk met custardpoeder, suiker en eieren gladroeren. Hete melk op custardmengsel schenken, goed doorroeren en in pan terugschenken. Nog 1 minuut laten koken. Gelatine uitknijpen en in warm custardmengsel oplossen. Al roerende laten afkoelen. Slagroom stijfkloppen en met advocaat door afgekoeld custardmengsel spatelen. Vulling in vorm schenken en in koelkast 3 uur laten opstijven. Garnering: slagroom over advocaatvulling verdelen. Chocolade met dunschiller in kleine krullen schaven en met banaan over taart verdelen.

Advocaatkwardtaartje

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) : 4 bastognekoeken - 1 eetlepel boter - 1 eetlepel abrikozenjam - ½ sinaasappel - 4 eetlepels advocaat - 1 zakje gelatinepoeder - 125 gr magere kwark - 50 gr witte basterdsuiker - ¾ dl slagroom - 4 chocolade mokkaboontjes.

Bereiding

Knip van een melkpak een rand van ca. 8 cm af en zet deze op een bord. Verkruimel de koeken met de deegroller. Smelt de boter en roer de koekkrumels en de jam erdoor. Verdeel dit mengsel over de bodem van het 'taartvormpje' en druk het goed aan. Pers de sinaasappel uit en klop het sinaasappelsap met de advocaat en het gelatinepoeder met een handmixer in ca. 3 minuten tot een luchtige massa. Klop de kwark en de basterd-suiker erdoor. Klop de slagroom stijf en schep deze luchtig door het kwarkmengsel. Schep het mengsel in de vorm en strijk de bovenkant glad. Laat het taartje in de koelkast in ca. 1 uur opstijven. Verwijder de rand en snijd het taartje diagonaal door. Garneer met de mokkaboontjes.

Advocaattaart 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(10 punten) 200 gr lange vingers - 3 ½ dl advocaat - 5 eieren - zout - 8 blaadjes gelatine - 250 gr boter - 2 zakjes vanillesuiker - ½ dl melk - 1/8 lt slagroom - chocolaatjes.

Bereiding

Breek de lange vingers in stukjes. Roer hier ½ dl advocaat door tot een samenhangende massa is ontstaan. Leg deze op de bodem van een beboterde springvorm. Splits de eieren en klop de eiwitten zeer stijf met wat zout en vervolgens met de helft van de suiker. Week de gelatine in koud water. Klop de eidooiers schuimig met de zachte boter en de vanillesuiker. Meng hier tenslotte de rest van de advocaat door, samen met de in lauwe melk opgeloste gelatine. Spatel deze advocaatmassa door de stijfgeklopte eiwitten en schenk dit op het lange vingermengsel. Laat de taart enkele uren opstijven in de koelkast, neem de rand van de vorm en spuit op de taart slagroom in nestjes, waarin kleine chocolaatjes kunnen worden gelegd.

Advocaattaart 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(12 punten) : 1½ eetlepel boter - 100 gr bloem - 5 eetlepels maïzena - 5 eieren - 150 gr suiker - 1 eetlepel citroenrasp - zout - 1 zakje geschaafde amandelen - ½ liter slagroom - 4 zakjes vanillesuiker - 2 blaadjes witte gelatine - 6 eetlepels advocaat.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C en vet een springvorm van 24 cm doorsnee met de boter in. Zeef de bloem met de maïzena. Breek de eieren boven een kom, voeg de suiker, een snufje zout en de citroenrasp toe en klop het geheel in ca. 10 minuten schuimig. Schep lepel voor lepel het bloemmengsel door het eimengsel. Doe het deeg over in de spring-vorm en bak het in ca. 45 minuten lichtbruin. Laat de taart in de vorm ca. 5 minuten afkoelen, verwijder dan de vorm en laat de taart verder afkoelen. Rooster de amandelen even in een droge koekenpan . Klop in een kom de slagroom met de vanillesuiker bijna stijf. Week de gelatine in koud water. Verwarm in een steelpan 2 eetlepels water, los de gelatine daarin op en klop het gelatinemengsel door de slagroom. Doe 1/3 deel van de slagroom in een aparte kom en roer de advocaat door de rest van de slagroom. | Snijd de taart in 2 lagen door. Leg 1 laag op een platte schaal, strijk er met een mes een laag van het room advocaatmengsel op en leg daar de andere taartlaag op. Bestrijk de zijkanten en de bovenkant van de taart met de rest van de slagroom en druk er de geroosterde amandelen tegen. Zet de taart tot het gebruik in de koelkast.

Amandel macaronen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 30 stuks) : 1 staaf amandelspijs (200 gr) - 175 gr suiker - 3 licht stijf geslagen eiwitten - 1 eetlepel bloem.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C. Klop de amandelspijs en de suiker met een mixer door elkaar. Voeg het eiwit toe, klop het geheel tot het smeug is en voeg tenslotte de bloem toe. leg een stuk aluminiumfolie op een bakplaat, vet dit in en bestuif het met bloem. Vorm van het deeg koekjes met een diameter van 2 ½ cm en leg die op de bakplaat met voldoende tussenruimte om ze in omvang te laten verdubbelen. Bak de koekjes in ca. 15 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen en neem ze pas dan van het aluminiumfolie.

Amandel/bitterkoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr amandelen - 1 bus slagroom - 100 gr bitterkoekjes - 100 gr poedersuiker - 200 gr mascarpone.

Bereiding

Doe de amandelen, suiker en bitterkoekjes in een keukenmachine/blender. Laat de machine draaien tot het een homogene en zeer fijne massa is. Klop de slagroom zeer stijf en spatel er de mascarpone en het amandel/bitterkoekjesmengsel door. Doe dit minimaal 6 uur in de vriezer. Haal het een half uur voor het serveren uit de vriezer. Het is nogal machtig, dus serveer het in kleine porties.

Amandelcake 'Mirliton'

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Amandelcake: 300 g boter, 200 g suiker - 100 g amandelpoeder, 250 g bloem - 5 eieren, 1 koffielepel bakpoeder - amandelaroma of Amaretto
Vloeibare vulling: 150 g ongebakken beslag amandelcake - 150 g suiker, 2 eieren, 150 g zure room.

Bereiding

De boter mals maken, de suiker onderroeren. De eieren een voor een toevoegen en tot een gladde massa kloppen. Amandelpoeder, bloem en bakpoeder zeven en onder spatelen. Een scheutje Amaretto of amandelpoeder toevoegen. Bakken ca. 25 min. in een oven van 175 graden. Alles mengen en gebruiken. Mirlitoncake: Een om heen blik bekleden met een zand of kruimeldeeg (kant en klaar verkrijgbaar in grootwarenhuizen). Daarop een dun laagje amandelcake spuiten. Hierop halve peren of halve abrikozen leggen. In een voorverwarmde oven van 170 gr. gedurende 20 min. laten bakken. Ondertussen de vloeibare vulling maken en na 20 min. over de warme taart gieten. Nog een 10 tal min. laten verder bakken

Amandelhartjes voor Valentijnsdag 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr fijne amandelspijs - 2 eiwitten - de rasp van 1 citroen.

Bereiding

Vermeng de amandelspijs, de onopgeklopte eiwitten en de rasp en spuit hiervan op bakpapier harten van 1½ cm dikte. Of rol staafjes spijs in de suiker (niet in de bloem) en vorm daar harten van. Laat ze 2 uur in een droge en warme omgeving staan en bak de harten in een op 185°C voorverwarmde oven goudgeel. Laat ze afkoelen en garneer met chocolade of vul de binnenruimte met bonbons.

Amandelhartjes voor Valentijnsdag 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

125 gr basterdsuiker - 175 gr roomboter - 250 gr bloem - 25 gr ei
of melk - zout - hele ontvliesde amandelen.

Bereiding

Kneed eerst de boter, de suiker, het zout, het vocht en tot slot de bloem tot een deeg en laat dit in de koelkast opstijven. Rol hiervan een plak van 3 mm dikte en steek daar hartjes uit. Bestrijk de hartjes met losgeklopt ei en leg op ieder koekje 3 amandelen. Bestrijk ze nogmaals met ei en bak ze 25 minuten op 175°C.

Amandelkoek (Joods)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

280 gr bloem - een flinke mespunt zout - 50 gr gezeefde poedersuiker - 6 eetlepels olijfolie - 100 gr gewassen rozijnen zonder pitjes - 2 dl zoete rode wijn - 1 ei - 1 eierdooier - 4 eetlepels oranjemarmelade - 100 gr gezeefd paneermeel - 100 gr gemalen amandelen - 100 gr gemalen gepelde hazelnoten - 300-400 gr donkerbruine basterdsuiker - 25 gr boter - poedersuiker.

Bereiding

Doe 250 gr bloem met bijna al het zout, de poedersuiker en 3 eetlepels olie in een kom, roer alles door elkaar en kneed er een enigszins samenhangend mengsel van. Voeg de rest van de olie toe en zoveel koud water dat u er een soepel deeg van kunt vormen. Kneed dit goed door en verdeel het in 3 even grote porties. Bestuif het aanrecht met de rest van de bloem, rol de porties deeg na elkaar zo groot als de bodem van de vorm uit tot lappen van 1/3 cm dik en zet de deeglappen, bedekt met een doek, even op een niet te warme plaats weg. Zet de rozijnen in een kleine steelpan met zoveel warm water op dat ze juist onder staan en laat het water 2-3 minuten koken. Giet het water af, voeg de wijn toe en laat de rozijnen op een warme plaats wellen. Klop het ei en de eierdooier met 1 eetlepel water los en roer er dan de oranje-marmelade, 60 gr paneermeel, de amandelen, de hazelnoten en de basterdsuiker door. Beboter de bakvorm en schuif het rooster in het midden van een op 175°C voorverwarmde oven. Schep de rozijnen met het weekwater door de eieren met de noten, roer hier wat zout en, als het mengsel tamelijk zacht is, de rest van het paneermeel door en verdeel de inhoud van de kom in 2 gelijke porties. Leg een deeglap in de bakvorm, strijk er de helft van de vulling op uit, leg daar weer een deeglap op met de rest van de vulling en dek die met de laatste deeglap af. Zet de vorm in de oven, laat het deeg in 45-55 minuten gaar worden en laat het gebak daarna in de oven afkoelen. Keer de vorm om op een taartrooster en laat het gebak verder koud worden. Stuif er poedersuiker op en snijd het gebak in ruitvormige stukken.

Amandelkoekjes - Italië -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 eieren - 3 eidooiers - 350 gr suiker - 400 gr gezeefde bloem - 1 tl bakpoeder - een snufje zout - 150 gr gehalveerde witte amandelen - 75 gr pijnboompitten - 2 tl geraspte sinaasappelschil - extra nodig: een met bakpapier beklede bakplaat.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C. Klop de eieren, 2 eidooiers en de suiker tot een licht schuimig mengsel en kneed er de bloem, het bakpoeder, het zout, de amandelen, de pijnboompitten en de sinaasappelrasp door. Vorm van het deeg vingerdikke repen en leg deze op de bakplaat. Klop 1 eidooier los en bestrijk het deeg hiermee. Bak het deeg ca 15 minuten in het midden van de oven. Laat de deegrollen op het rooster iets afkoelen en snijd ze in stukken van ca 1 cm dik. Leg de stukken deeg op de bakplaat en bak de koekjes in het midden van de oven nog 15-20 minuten. Laat de koekjes afkoelen en serveer ze met Vin Santo.

Amandelkoekjes (Italiaans)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 100 stuks): 2 eieren - 3 eidooiers - 350 gr suiker - 400 gr gezeefde bloem - 1 theelepel bakpoeder - een snufje zout - 150 gr gehalveerde witte amandelen - 75 gr pijnboompitten - 2 theelepels geraspte sinaasappelschil - een met bakpapier beklede bakplaat.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C. Klop de eieren, 2 eidooiers en de suiker tot een licht schuimig mengsel en kneed er de bloem, het bakpoeder, het zout, de amandelen, de pijnboompitten en de sinaasappelrasp door. Vorm van het deeg vingerdikke repen en leg deze op de bakplaat. Klop 1 eidooier los en bestrijk het deeg hiermee. Bak het deeg ca. 15 minuten in het midden van de oven. Laat de deegrollen op het rooster iets afkoelen en snijd ze in stukken van ca. 1 cm dik. Leg de stukken deeg op de bakplaat, bak de koekjes in het midden van de oven nog 15-20 minuten en laat ze afkoelen en.

Amandelkoekjes 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr amandelspijs of marsepein - 1 eierdooier - boter op kamertemperatuur - 150 gr griessuiker - 1 koffielepel citroensap - 200 gr bloem. Voor het garnituur: enkele stukjes gekonfijt fruit - enkele amandelnoten.

Bereiding

Wrijf de amandelspijs en de eierdooier onder 200 gr boter en klop er vervolgens de suiker en de citroenrasp onder. Giet de bloem door een zeef en spatel ze onder de boterbereiding. Schep de deegmassa in een spuitzak met gekartelde spuitmond. Smeer een ovenplaat in met boter en spuit vormpjes b.v. hoefijzers, Versier de koekjes met een amandelnootje of een stukje gekonfijt fruit en plaats ze ca 12 minuten in een voorverwarmde oven van 210°C.

Amandelkoekjes 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(30 stuks) 100 gr boter - 60 gr witte basterdsuiker - 30 gr lichtbruine suiker - 1 losgeklopt ei - 1 tl - amandelessence - 100 gr bloem - 2 tl bakpoeder - 30 gr witte amandelen, gemalen - 2 el water - 30 witte amandelen (heel).

Bereiding

Doe de zachte boter, witte en bruine suiker in een beslagkom en klop het licht en luchtig. Verdeel het losgeklopte ei in 2 porties en vermeng de helft met de amandelessence. Doe het bij de boter en klop het nog even stevig door. Zeef de bloem met het bakpoeder boven de kom en werk het met een houten lepel door de boter. Strooi er de gemalen amandelen over en klop nog even stevig door. Het deeg zal nu zo stevig zijn dat u met de handen verder kunt werken. Vorm van het deeg 30 balletjes, leg ze op een ingevette bakplaat en druk ze met de vlakke hand wat plat. Leg in het midden van elk koekje een amandel. Gebruik de rest van het losgeklopte ei, aangevuld met het water, om de koekjes te bestrijken. Schuif de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de koekjes 12-15 minuten bij een temperatuur van 180°C of gasovenstand 4. Laat ze afkoelen en bewaar ze in een goed afgesloten blik.

Amandelkoekjes uit China

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(30 stuks) : 100 gr boter - 60 gr witte basterdsuiker - 30 gr lichtbruine suiker - 1 losgeklopt ei - 1 theelepel amandelessence - 100 gr bloem - 2 theelepels bakpoeder - 30 gr gemalen witte amandelen - 2 eetlepels water - 30 hele witte amandelen.

Bereiding

Doe de zachte boter, de witte en de bruine suiker in een beslagkom en klopt het licht en luchtig. Verdeel het losgeklopte ei in 2 porties en vermeng de helft met de amandel essence. Doe het bij de boter en klopt het nog even stevig door. Zeef de bloem met het bakpoeder boven de kom en werk het met een houten lepel door de boter. Strooi er de gemalen amandelen over en klopt nog even stevig door. Het deeg zal nu zo stevig zijn dat u met de handen verder kunt werken. Vorm van het deeg ca. 30 balletjes, leg ze op een ingevette bakplaat en druk ze met de vlakke hand wat plat. Leg in het midden van elk koekje een amandel. Gebruik de rest van het losgeklopte ei, aangevuld met het water, om de koekjes te bestrijken. Schuif de bakplaat in het midden van een op 180°C voor verwarmde oven en bak de koekjes 12-15 minuten. Laat ze afkoelen en bewaar ze in een goed afgesloten blik.

Amandeltulband

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 8-10 personen - 350 gr bloem - 4 tl bakpoeder - zout - 60 gr zachte boter - 125 gr kristalsuiker - 2 eieren, losgeklopt - 100 gr gemalen amandelen - 2 ½ dl melk - 150 gr witte chocolade - ½ dl slagroom - 75 gr hele amandelen - extra nodig: tulbandvorm (inhoud 1 ¼ lt), ingevet.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 180°C. Bloem, bakpoeder en zout zeven. Boter en suiker schuimig kloppen. Eieren er een voor een door kloppen. Bloemmengsel, amandelen en melk geleidelijk door botermengsel spatelen tot alles goed vermengd is. Beslag in vorm scheppen. In midden van oven in 45-55 minuten gaar en goudbruin bakken. (Controleren met metalen pen, die er schoon uit moet komen.) Tulband 5 minuten laten rusten en daarna storten. Op rooster laten afkoelen. Chocolade en slagroom samen au bain-marie smelten en iets laten afkoelen. Mooi onregelmatig over tulband laten druipen en bestrooien met hele amandelen.

Amerikaans gingerbread

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(10 personen) 125 gr bruine basterdsuiker - 125 gr boter - 1 ei - 200 gr keukenstroop - 2 dl gemberstroop - 300 gr bloem - 1 theelepel bakpoeder - 1 mespuntje zout - 1 theelepel kaneel - 1½ theelepel gemberpoeder - ½ theelepel kruidnagelpoeder - 5 eetlepels gembersnippers - een leuke platte vorm of een grote cakevorm.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C. Roer de suiker, de boter en het ei romig. Verwarm de keukenstroop en de gemberstroop en roer die erdoor. Zeef er de bloem, het bakpoeder, zout en de kruiden boven en voeg de gembersnippers toe. Stort het deeg in de met bakpapier beklede vorm en bak de koek in een platte vorm 50 minuten en in een cakevorm 1½ uur. Laat de vorm even afkoelen. Stort de cake op een rooster en laat hem verder afkoelen.

Ananas bavaroise taartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(8 stuks): voor het deeg: 50 gr suiker - 150 gr bloem - een snufje zout - ½ klein ei (nr. 4) - 100 gr boter. voor de bavarois: 400 gr verse ananas in stukjes - 50 gr suiker - 3 blaadjes gelatine - 3 dl lobbige geklopte slagroom - ananasgelei** - een met bakpapier beklede bakplaat - een uitsteekvorm, doorsnee 6 cm - 8 ingevette hoge ringen van ca. 8 cm hoog en ca. 6 cm doorsnee.

Bereiding

Deeg: Meng de suiker, de bloem, het zout en het ei, meng de boter erdoor tot een kruimelig deeg ontstaat en het deeg in plasticfolie gerold in de koelkast 1 uur opstijven. Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit tot een lap van ca. 15 x 30 cm, leg het op de bakplaat en bak het ca. 25 minuten in de oven. Laat het deeg afkoelen, steek er met de uitsteekvorm 8 cirkels uit en leg die in de ringen. **Bavarois:** Blancheer de ananas 1 minuut in ruim kokend water, laat uitlekken en afkoelen. Pureer de ananas en zeef de puree. Verwarm 1 dl puree met de suiker. Week de gelatine ca. 5 minuten in ruim koud water, knijp hem uit en los hem van het vuur af in de warme ananaspuree op. Roer de rest van de puree erdoor en laat afkoelen. Roer de slagroom door het ananasmengsel en schenk het in de ringen. Vul de ringen niet helemaal, laat ca. ½ cm vrij. Laat de bavaroise taartjes in de koelkast in ca. 1 uur opstijven. Verwarm de ananasgelei en schenk die in een dun laagje op de bavarois. Laat de bavaroise taartjes nog ca. 2 uur in koelkast opstijven. Verwijder de ringen en zet de bavaroise op een mooie schaal. ** **Ananasgelei:** Pureer 100 gr ananas en zeef de puree. Week 3 blaadjes gelatine ca. 5 minuten in ruim water. Breng de ananaspuree met 1 dl water en 75 gr suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Los de uitgeknepen gelatine in de warme vloeistof op en laat de gelei afkoelen. Verwarm de gelei voor het gebruik zacht (laat niet koken!) tot deze weer vloeibaar is.

Ananaskoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 literblik ananas - 2 eieren - 250 gr suiker - 150 gr bloem - 2 theelepels bakpoeder - paneermeel - 2 eetlepels boter - 100 gr suiker - 150 gr gemalen kokosgarnering - 2 pakjes vanillesuiker - 1 ei.

Bereiding

Klop de eieren met de suiker in ca. 10 minuten schuimig en klop er daarna 1½ dl water door. Zeef de bloem met het bakpoeder erbij en schep dit voorzichtig om. Vet een braadslee of bakvorm van 25 x 40 cm in en bestrooi die met paneermeel. Doe er het deeg in en bak de koek in 20 minuten bij 200°C gaar en goudbruin. Laat de koek afkoelen. Laat de stukjes ananas goed uitlekken, snijd ze fijn en verdeel deze massa gelijkmatig over de koek. Vermeng voor de garnering de boter, de suiker, het ei, de kokos en de vanillesuiker in een steelpan en verwarm dit al roerend tot een dikke saus ontstaat (het mag niet gaan koken!). Verdeel de kokosmassa over de ananas. Zet de koek nog een paar minuten in de vrij hete oven tot de bovenkant mooi lichtbruin kleurt. Laat de koek in de bakvorm afkoelen en snijd hem dan in vierkante stukken.

Ananaskwarktaart

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron

Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

1 taartbodem - 1 pak kwarktaartmix met gevriesdroogde kwark - 6 dl ananassap (pak) - ½ liter slagroom - 1 blik ananasschijven - 3 blaadjes witte gelatine - 1 klein blikje aardbeien of ander gekleurd fruit - een springvorm van 26 cm doorsnee.

Bereiding

De taartbodem kunt u maken van een zakje kruimel bodemmix met boter. Bereid de bodem volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg hem in de springvorm en zet hem om stevig te worden even in de koelkast. Mix de kwarktaartmix met 4 dl ananassap schuimig. Klop in een andere kom de slagroom stijf, schep dit door de taartmix en vul de springvorm hiermee. Strijk de bovenkant glad en zet de taart ca. 1 uur in de koelkast. Laat de ananas in een zeef uitlekken, vang het sap op en vul het met ananassap uit het pak tot 3 dl aan. Week de gelatine in koud water. Breng in een steelpan wat ananassap aan de kook en los de uitgeknepen gelatine erin op. Roer de rest van het ananassap erdoor en laat dit (eventueel in de diepvries) dik vloeibaar worden. Leg de schijven ananas op de kwarktaart, leg het andere fruit in de holten daartussen en giet er dan voorzichtig een laagje gelei over. Laat het geheel in de koelkast dan nog 1 1/2 uur opstijven.

Ananaskwarktaart, romig

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) 75 gr boter - 175 gr kokosbiscuittjes - 15 gr gelatine
(7 blaadjes) - 1 citroen - 100 gr verse roomkaas (Mon Chou) - 225
gr magere kwark - 1/8 liter zure room - 75 gr basterdsuiker - 3
eieren - 1 blik ananasringen (4 ringen) - een met bakpapier
beklede springvorm van 20 cm doorsnee

Bereiding

Smelt de boter. Verkruimel de biscuits en roer ze bij de boter. Bekleed de bodem van de vorm hiermee en zet de vorm in de koelkast. Week de gelatine. Rasp de citroenschil en pers de vrucht uit. Verkruimel de verse roomkaas en roer die met de kwark, de zure room, de citroenrasp, het citroensap en de suiker glad. Roer de eidooiers bij het kwarkmengsel. Laat de ananas uitlekken, vang het vocht op en snijd de ringen fijn. Verwarm 3 eetlepels van het ananassap, los hierin de gelatine op en roer dit in een dun straaltje bij de kwarkmassa. Spatel de ananasstukjes hierdoor. Klop de eiwitten stijf en schep ze eveneens door de massa. Schep dit op de inmiddels stevig geworden bodem en laat het in de koelkast opstijven.

Anijskoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(30 stuks) 350 gr bloem - ½ theelepel bakpoeder - 70 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 1 theelepel anijszaadjes - 175 gr boter - 1 losgeklopt ei - poedersuiker.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Vermeng de bloem met het bakpoeder, de suiker, de vanillesuiker en de anijszaadjes, voeg de koude boter toe en snijd die met 2 messen in stukjes. Voeg het ei en 2 eetlepels koud water toe en kneed er met koele hand een egaal deeg van. Vorm ca. 30 balletjes van het deeg. Leg de helft op de bakplaat en bak de koekjes in ca. 20 minuten goudgeel en gaar. Bak de rest van de koekjes op dezelfde manier. Bestuif de koekjes royaal met poedersuiker.

Apfelstrudel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

750 gr rijpe, zachte appels - kaneel - 2 eetlepels suiker - boter - brood - of beschuitkruim - 100 gr rozijnen - citroenschil en/of een paar fijngemalen noten - boter of eidooier

Bereiding

Snijd de appels in heel dunne schijfjes en laat ze met de suiker en de kaneel even koken. Smeer het Strudeldeeg met een kwastje met boter in en bestrooi met brood of beschuitkruim. Verdeel de appels en de rozijnen er gelijkmatig over en strooi er desgewenst wat gemalen noten en/of stukjes citroenschil over. Rol het geheel op door de doek aan één kant op te tillen en laat de Strudel uit de doek op een met boter ingesmeerd bakblik of in een tulbandvorm glijden. Bak de Strudel, afhankelijk van de grootte, 30-40 minuten in een flink hete oven (200°C). U kunt ook ¼-1/2 liter melk in de bakvorm gieten. De Strudel blijft dan van binnen extra sappig.

Appel amandeltaart met honing

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 blikje croissantdeeg - 4 el rozijnen - 2 el calvados of rum - 4 appels - 100 g amandelspijs - 50 g boter of margarine - 75 g suiker - 2 el bloemenhoning - 100 g amandelschaafsel.

Bereiding

Het croissantdeeg uitrollen tot een ronde lap en hiermee een ingevette platte taartvorm met kartelrand van ca 22 cm doorsnede mee bekleden. Op regelmatige afstand met een vork inprikken en tot gebruik in de koelkast zetten. De rozijnen ondertussen wellen in de verwarmde calvados. De geschildre appels in parten snijden, omscheppen met de verbrokkelde amandelspijs en de rozijnen en over de taartbodem verdelen. In een vrij hete oven (200°C) 20 minuten bakken. De boter smelten en er 50 g suiker, de honing en het amandelschaafsel doorroeren. De taart uit de oven nemen, het honing amandelmengsel er gelijkmatig op schenken en nog 5 minuten in de oven terugzetten, wanneer de taart nog warm is, met de rest van de suiker bestrooien.

Appel clafoutis

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

ca. 500 gr appels - 2 eetlepels boter - 50 gr suiker - voor het beslag: 125 gr bloem - zout - 50 gr suiker - 3 eieren - 3 dl melk - 4 eetlepels calvados - poedersuiker.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de appels, snijd ze in vieren, verwijder de klokhuisen en verdeel de partjes in plakjes. Verwarm de boter en bak de appelpartjes hierin om en om. Bestrooi ze met de suiker en laat die licht karameliseren. Schep de appelpakjes uit de pan in een ingevette ronde ovenschaal. Zeef de bloem in een kom en voeg het zout en de suiker toe. Breek de eieren één voor één boven een tweede kom en klop ze licht op. Voeg al roerend de melk en de eieren aan het bloemmengsel toe tot een glad beslag is ontstaan en meng de calvados hierdoor. Schenk het beslag over de appels uit en schuif de vorm in het midden van een op 175°C voorverwarmde oven. Bak de clafoutis in 35-40 minuten gaar. Laat de clafoutis enigszins afkoelen en bestrooi hem met poedersuiker. Een clafoutis wordt in het algemeen lauwwarm geserveerd. Het is geen cake en ook geen pudding, maar iets daartussenin. De clafoutis wordt in een quichevorm gebakken (nooit in een springvorm, want daar 'lekt' het beslag uit), in punten gesneden en als nagerecht geserveerd.

Appel strudel 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 - 6 personen: 150 g bloem (+ 20 g voor het werkvlak) - 1 snuifje zout - 1 koffielepel azijn - 1 ei - 1 dessertlepel olie - 20 g boter - 1½ kg zure appels - 10 soeplepels suiker - 200 g rozijnen - 100 g boter - 1 handvol paneermeel - 1 koffielepel kaneel - 2 soeplepels meel - 25 g poedersuiker.

Bereiding

Doe het meel in een kom, maak een kuiltje in het midden. Laat een theekopje water lauw worden, giet het in een kom, samen met het zout en de azijn. Scheid eiwit en eigeel; voeg het eigeel aan de vloeistof in de kom toe en meng. Voeg olie toe en meng nogmaals. Giet inhoud van de kom in het kuiltje van het meel en meng met het lemmet van een mes; kneed het deeg vervolgens tot het niet meer plakt; maak er een bolletje van, leg op een met bloem bestoven plank en bedek met een kom die in heet water gedompeld werd: laat 1 uur rusten. Schil de appels en snijd ze in heel kleine blokjes; besprenkel ze met 2 soeplepels suiker; was de rozijnen; spreid ze uit op een theedoek om ze te laten drogen; laat 50 g boter smelten. Rek het deeg uit met de vingers; bestrijk met de gesmolten boter; rek opnieuw uit tot het bijna doorzichtig wordt; knip er een rechthoek uit. Verwarm 50 g boter in een pannetje en laat er de paneermeel goudbruin in worden, onder voortdurend roeren. Spreid dit paneermeel in de lengterichting over het deeg uit; besprenkel met stukjes appel, vervolgens met de rozijnen en de kaneel, tenslotte met 8 soeplepels poedersuiker. Beboter de bakvorm; rol het deeg op, leg het voorzichtig op de bakplaat; bestrijk met melk en besprenkel met wat bloem. Laat 40-50 min. in een middelhoge oven bakken; de bovenkant moet goudbruin zijn. Haal het gebak uit de oven; besprenkel met poedersuiker en dien lauw of warm op.

Appel strudel 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 18-20 stukken: ingrediënten voor basisdeeg (zie recept * strudel deeg) 100 g gedroogde abrikozen - 750 g zoetzure appelen - 30 g suiker - 12 tl gemalen kaneel - 100 g gehakte amandelen - 30 g boter.

Bereiding

Maak het strudel deeg volgens het basisrecept en snijd tijdens de rusttijd van het deeg de abrikozen in kleine blokjes. Was de appelen, haal de klokhuizen eruit, snijd ze in achten en die weer in grove schijven. Kook ze samen met de abrikozen gaar in 1/8 lt water, kruid ze met suiker en kaneel en laat ze afkoelen. Rooster de amandelen goudbruin in de pan. Smelt de boter, rol het deeg uit volgend het basisrecept en bestrijk het met gesmolten boter. Doe de amandelen bij het fruitmengsel, verdeel dat op het strudel deeg, en rol het vervolgens op. Bestrijk de strudel met eierdooier en bak hem 25-30 min. op 225°C. Hierbij smaakt vanillesaus heerlijk.

Appel strudel 3

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 10 stukken) 250 gr bloem - 1 ei - $\frac{3}{4}$ dl olie - 1 druppel azijn - zout - 8 appels (Jonagold of goudrenetten) - 2 eetlepels citroensap - 1 blikje frambozen - 60 gr rozijnen - 1 eetlepel basterdsuiker - 1 theelepel kaneel - 1 zakje geschaafde amandelen - 150 gr boter - 40 gr paneermeel.

Bereiding

Zeef de bloem boven een kom, maak in het midden een kuiltje en breek het ei erover. Voeg de olie en de azijn toe en meng het vanuit het midden tot een soepel deeg. Voeg tijdens het mengen in scheutjes $1\frac{1}{2}$ dl water toe, maar zorg dat het deeg niet te nat wordt. Strooi bloem op een werkvlak en kneed het deeg hierop ca. 10 minuten goed door tot het van de handen loslaat. Vorm het deeg tot een bal, leg die in een kom, dek met plasticfolie af en laat het deeg in de koelkast minstens 30 minuten rusten. Schil intussen de appels en snijd ze in stukjes. Doe die in een kom en sprenkel er het citroensap over. Laat de frambozen goed uitlekken en dep ze eventueel met keukenpapier droog. Schep de frambozen, rozijnen, basterdsuiker, kaneel en amandelen door de stukjes appel. Verhit in een koekenpan 50 gr boter en bak het paneermeel hierin al omscheppend goudbruin. Smelt in een steelpan de rest van de boter. Verwarm de oven voor op 200°C. Kneed het deeg weer goed door en verdeel het in 2 stukken. Bestrooi het werkvlak weer met bloem en rol hierop 1 stuk deeg tot een flinterdunne lap uit. Spreid een theedoek uit en bestrooi hem met bloem. Til de deeglap op, trek hem uit tot het deeg bijna doorschijnend wordt, leg de deeglap op de theedoek en strooi er de helft van het paneermeel over. Leg het appelmengsel op $\frac{1}{3}$ deel van het deeg en rol de deeglap op door de theedoek aan één kant voorzichtig omhoog te trekken. Vet een bakplaat in, leg de deegrol op een helft van de plaat en bestrijk hem met gesmolten boter. Maak op dezelfde manier nog een deegrol. Bak de Apfelstrudel in het midden van de oven in ca. 25 minuten goudbruin en gaar. Serveer de strudel warm of laat hem op de bakplaat afkoelen.

Appelbeignets

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron

Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

250 gr bloem - 2 dl bier - 2 eieren - 2 koffielepels suiker - 2 el olie

-snuifje zout - 4 appels -poedersuiker.

Bereiding

Zeef de bloem met het zout in een kom. Maak er een kuiltje in. Breng de dooiers in het kuiltje. Voeg bier toe en roer alles goed onderen. Roer er de olie onder, dek de kom af en laat het deeg 20 minuten rusten. Meng er het stijfgeklopt eiwit onder. Schil de gewassen appels, boor ze en snijd ze in schijven van 1 cm dik. Dompel ze in het beslag en fruit ze in heet frituurvet. Warm opdienen met suiker. Tip: De schijven appel kunnen vervangen worden door schijven banaan of ananas.

Appelbeignets met gembersaus

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 stuks - 4 appels - 150 gr gesmolten boter - 160 gr suiker -
1-2 tl kaneel - 1 dl citroensap - 2 el fijngesneden gekonfijte gember
- 50 gr amandelspijs - 4 blaadjes munt - 1 ei - 70 gr bloem - 3 el
bier - ½ tl droge gist - zout - frituurvet of -olie.

Bereiding

De oven voorverwarmen op 200°C. De appels schillen, met een appelboor de klokhuizen verwijderen. De appels met gesmolten boter bestrijken en met 150 gr suiker bestrooien. In het midden van de oven in 10-15 minuten bakken tot ze beetgaar zijn. De appels uit de schaal halen en met kaneel bestrooien. De aanbaksel met het citroensap losroeren. De gember door de saus roeren. De holtes van de appel met amandelspijs en een blaadje munt vullen. Een beslag roeren van ei, bloem, bier, gist, 10 gr suiker en een snufje zout. Het frituurvet verhitten tot 180°C. De appels in het beslag dopen en snel krokant frituren. Serveren met het gembersausje.

Appelbol in krokant deegnetje

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 8 stuks - 12 plakjes bladerdeeg - 4 grote appels, geschild, gehalveerd - 100 gr amandelspijs - 4 el fijne tafelsuiker - 1 ei.

Bereiding

De oven voorverwarmen op 200°C. Uit 8 plakjes deeg een appel met blaadje snijden. De holte van de halve appels vullen met amandelspijs en de appels met de holte naar beneden op de deegvorm leggen. De appels met suiker bestrooien. 4 Plakjes deeg met een deegradertje of mes in reepjes snijden. De reepjes diagonaal over de appels leggen (als een netje), de randen met water vastplakken. Het ei loskloppen met 1 el water en het deeg bestrijken. De appelbollen in het midden van de oven in 25-30 minuten bruin en gaar bakken.

Appelbollen

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

6 plakjes diepvries roomboterbladerdeeg - 2 el abrikozenjam - 4 kleine, iets zoete appels - 2 el suiker - 1 tl kaneel - 1 ei.

Bereiding

De bladerdeegplakjes nŠt laten ontdooien op een koele ondergrond, op elkaar leggen, uitrollen tot een dunne lap en er 4 vierkanten van 15 bij 15 cm uit snijden. Deze dun met de jam bestrijken. Van de restjes versieringen snijden, zoals blaadjes of lintjes voor een strik. De geschilde appels boren en op de deegvierkanten zetten. Twee el suiker vermengen met de kaneel en hiermee de holtes vullen. Het deeg om de appels vouwen, met water vastplakken en met de naadjes naar onder op een natgemaakte bakplaat zetten, de versieringen erop plakken en 10 minuten laten opstijven. Met losgeklopt ei bestrijken en de bollen in een zeer hete oven (240°C) in ca 20 minuten goudbruin bakken. Warm serveren.

Appelcarré, warm

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 1 grote appel - 1 eetlepel rozijnen - 2 eetlepels appelstroop - 1 theelepel kaneel - 4 driehoekjes gekoeld croissantdeeg - 1 eetlepel koffieroom - 1 eetlepel suiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de appel en snijd hem in kleine stukjes. Meng de rozijnen, de appelstroop en de kaneel door de appelstukjes. Spreid de driehoekjes croissantdeeg uit en druk steeds 2 driehoekjes tegen elkaar tot een vierkant. Vet een bakplaat in, leg er een deegvierkant op en spreid het appelmengsel erover uit. Vouw het andere vierkant dubbel en knip het elke cm in. Vouw dit deegvierkant weer open, leg het over de appelvulling en druk de zijanten goed dicht. Bestrijk de bovenkant met koffieroom en strooi de suiker erover. Bak de appelcarré in de oven in ca. 15 minuten goudbruin en gaar. Neem het uit de oven, snijd hem in 2 stukken en serveer deze direct, bijvoorbeeld met een bolletje walnotenijds.

Appelkoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 120 gr boter (op kamertemperatuur) - 60 gr griessuiker - 240 gr bloem. Voor het garnituur: 2 appels - sap van 1 citroen - 50 gr griessuiker - 1 zakje vanillesuiker - 2 el rozijnen - 8 marasquinkoersen.

Bereiding

Meng de griessuiker met de boter. Voeg er de bloem aan toe en kneed het geheel tot een stevig deeg. Rol het deeg uit tot een dikte van 1 cm. Snijd er vervolgens 8 rechthoeken uit. Bedek een bakplaat met bakpapier en leg er de deegrechthoekjes op. Verwarm de oven op 190 graden en bak hierin het deeg gedurende ca 20 minuten droog en goudgeel. Laat de koekjes afkoelen op de bakplaat. Maak ondertussen het garnituur. Was de appels, snijd ze in 4 en verwijder het klokhuis. Snijd elk kwartje nogmaals in 4. Doe het citroensap, de griessuiker, de vanillesuiker en de rozijnen in een kookpan. Stoof hierin de gesneden appels op een zacht vuurtje beetgaar (de appelschijfjes moeten nog heel blijven). Schik op elk koekje 4 appelpartjes. Verdeel de rozijnen over de 8 koekjes en versier met een marasquinokers.

Appelpannenkoekentaart met slagroom

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr tarwebloem - 2 eieren - 1 tl zout - 1 el keukenstroop - 2 tl kaneel - 1¼ dl pils - 2 kleine appels, geschild - olie - 2½ dl slagroom - 2 zakjes vanillesuiker - 5-6 el suiker - 2 el boter.

Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Van bloem, eieren, zout, stroop, kaneel en bier een niet al te dun beslag kloppen. Appels grof raspen en door beslag roeren. In kleine koekenpan steeds een beetje olie verhitten en 6 pannenkoeken bakken. Slagroom met vanillesuiker lobbijg kloppen en in koelkast bewaren. Eén pannenkoek op vuurvaste schaal leggen, wat bruine suiker erover strooien en flinters boter erop leggen. Onder grill suiker iets laten smelten. Steeds volgende pannenkoek erop leggen en iets laten smelten. Bij laatste pannenkoek suiker krokant laten worden. Voor serveren slagroom op taart scheppen en laten overlopen. Met kaneel bestuiven. Rest slagroom er apart bij geven. Kan warm of koud gegeten worden.

Appelpasteitjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 vormpjes) 4 plakjes bladerdeeg - 1 appel - 50 gr amandelspijs - 2 biscuits - 1 mespunt kaneel - 1 klein ei.

Bereiding

Spreid de plakjes bladerdeeg uit en laat ze ontdooien. Vet intussen de vormpjes in, schil de appel en snijd hem in kleine stukjes. Vermeng de appel met de amandelspijs, de verkruimelde biscuits en de kaneel. Verwarm de oven voor op 225°C. Bekleed de vormpjes met een plakje bladerdeeg, snijd de randen bij en leg de vulling erop. Bestrijk de deegrand met wat losgeklopt ei, snijd het plakje deeg dat over de vulling komt bij en plak het goed op de deegrand. Prik in het midden van de pasteitjes een gaatje. Maak uit het overgebleven deeg figuurtjes en plak die met ei op het pasteideksel vast. Bestrijk de deegdeksel met losgeklopt ei en bak de pasteitjes onder in de oven ca. 25 minuten. Zet de oven na 10 minuten baktijd op 220°C.

Appelplaattaart uit de Savoie

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) 5 plakjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid - 40 gr zachte boter - 40 gr witte basterdsuiker - 1 ei - 50 gr gemalen amandelen - 6 fris zure appels - 2 eetlepels abrikozenjam - 1 eetlepel citroensap - een ingevette bakplaat.

Bereiding

Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze uit tot een rechthoekige deeglap ter grootte van de bakplaat (ca. 25 x 35 cm). Leg de deeglap op de bakplaat en zet die ca. 30 minuten in de koelkast. Roer intussen de boter en de suiker zacht en romig. Voeg het ei en de amandelen toe en roer alles tot een gladde crème. Snijd de deegranden eventueel mooi bij en prik de deegbodem regelmatig met een vork in. Verdeel de amandelcrème over de deegbodem, laat rondom een rand van 2 ½ cm vrij. Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de appels, boor het klokhuis uit en snijd de appels in tweeën. Snijd de helften in plakjes en snijd de plakjes net niet helemaal los. Druk zachtjes op de plakjes, zodat de appelhelften open waaiëren. Schik de halve appels in 3 rijen op de amandelcrème (ca. 4 helften per rij). Bak de appeltaart ca. 20 minuten in het midden van de oven. Verwarm de abrikozenjam met het citroensap en breng dit aan de kook. Lepel de warme jam direct uit de oven over de appels en laat de taart afkoelen.

Appels onder een dekentje

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr bloem - 3 eetlepels custardpoeder - 50 gr suiker - 3 eieren
- 1½ dl volle melk - per persoon 1 appel - kaneel - (kaneelsuiker).

Bereiding

Zeef de bloem en het custardpoeder in een kom en meng er de suiker door. Klop de eieren met de melk los en schenk het mengsel in een dun straaltje en in delen bij het bloemmengsel. Roer het glad en klontvrij. Schil de appels, boor ze uit en halveer ze. Schik de appels met de bolle kant naar boven in een ovale ovenschaal en bestrooi ze met kaneel. Schenk er het beslag over en bak het schoteltje $\frac{3}{4}$ -1 uur in een oven van 175°C goudbruin en gaar. Serveer de appels warm, eventueel bestrooid met kaneelsuiker.

Appeltaart - Holland -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca 12 punten) 200 gr koude boter - 350 gr volkorenbloem - 200 gr fijn gemalen hazelnoten (met vlies) - 150 gr lichtbruine basterdsuiker - ½ tl bakpoeder - 3 eieren - bloem om uit te rollen - 150 gr amandelspijs - rasp van 1 citroen - 3 volle el frambozenjam - 45 stevige fris zure appels - 1½ tl kaneel - 3 el geschaafde amandelen.

Bereiding

Snijd de koude boter in kleine stukjes. Maak van de volkorenbloem, de gemalen noten, de suiker, het bakpoeder, de in stukjes gesneden boter en 2 van de eieren met koele handen snel een soepel deeg. Verdeel het deeg in 2/3 en 1/3 deel en zet het een uur weg in de koelkast. Rol op een dun met bloem bestoven werkvlak het deeg uit tot 2 ronde lappen. Maak 1 lap met een doorsnede van 35 cm en 1 lap met een dikte van ½ cm. Vet een springvorm (doorsnee 28 cm) in en bekleed hem met de grootste deeglap. Druk de randen vast en snijd de bovenrand bij. Snijd de ½ cm dikke lap in repen van 3 cm. Verwarm de oven voor op 175 graden. Klop het laatste ei los. Prak het spijs met de helft van het losgeklopte ei en het citroenrasp los en verdeel dit gelijkmatig over de bodem. Verdeel de frambozenjam erover. Schil de appels en snijd ze in vieren. Verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in dunne partjes. Bestrooi de partjes appel met de kaneel en schik ze dakpansgewijs in cirkels op de jam. Bestrooi met de amandelen en dek de taart met de deegrepen in een ruitpatroon af. Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte ei en bak de taart in het midden van de oven in 60 70 minuten mooi bruin en gaar.

Appeltaart - snel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 appels - boter of olie om in te vetten - ½ blikje gekoeld croissantdeeg (Danerolles) - 1 eetlepel abrikozenjam - 1 eetlepel honing - poedersuiker - 2 eetlepels geschaafde amandelen - 2 bolletjes vanilleroomijs - kaneelpoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in dunne ringen. Vet een lage taartvorm van ca. 20 cm doorsnee in en bekleed de vorm met het croissantdeeg. Roer de jam en de honing door elkaar en verdeel dit mengsel over de taartbodem. Leg de appelringen erop. Bestuif de appels royaal met poedersuiker en strooi de amandelen erover. Bak de taart in de oven in ca. 10 minuten goudbruin en gaar. Leg op elk bord een bolletje ijs en een appelpunt. Stuif wat kaneelpoeder over het ijs.

Appeltaart (Engels)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) Voor het deeg: 100 gr boter - 100 gr griessuiker - 2 eieren - 200 gr bloem. Voor de appeltaart: boter - 75 gr griessuiker - 8 gr citroenrasp - 2 eieren - 75 gr bloem - 3 gr bakpoeder - 25 gr lauwe melk - 1½ appel - 3 eetlepels abrikozenkonfiture - 50 gr rozijnen - 12 eetlepels bloemsuiker.

Bereiding

Doe voor het deeg de boter met de suiker in een beslagkom en wrijf ze goed door elkaar. Kneed er vervolgens één voor één de eieren door en kruimel er dan de bloem door. Laat het deeg in de koelkast ca. 30 minuten opstijven. Klop voor het beslag 50 gr boter, de suiker en de citroenrasp goed door elkaar. Voeg er vervolgens één voor één de eieren aan toe. Giet de bloem met het bakpoeder door een zeef en spatel ze door de suiker eimassa. Roer er tenslotte de melk door. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kwarten. Snijd de bolle kant van elk kwartje waaiervormig in. Wrijf een taartvorm van ca. 18 cm doorsnee met boter in. Rol het deeg uit en bekleed er de vorm mee. Verdeel de abrikozenkonfiture over de bodem en strooi er de rozijntjes op. Verdeel het taartbeslag over de vorm en schik er de ingesneden appelkwartjes op. Bak de taart ca. 40 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Haal hem uit de oven, neem de vorm weg en laat de taart op een rooster afkoelen. Bestrooi de taart, als hij volledig is afgekoeld, met de bloemsuiker. Tip: Als alle ingrediënten voor het deeg door elkaar zijn gemengd, moet u het in de koelkast laten rusten. De tijd die in het recept is aangegeven, is een minimum tijd. U kunt het deeg, verpakt in plastic, makkelijk enkele dagen in de koelkast bewaren. Afgebakken biscuitdeeg kunt u makkelijk invriezen en pas later verder verwerken.

Appeltaart 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) - 6 el Armagnac (slijter) - 100 gr poedersuiker - 3 grote appels, in hele dunne schijfjes - 125 gr roomboter - 12 plakken filodeeg van 25 x 25 cm - extra nodig: springvorm van 24 cm doorsnee, ingevet.

Bereiding

Armagnac met 50 gr poedersuiker mengen en appelplakjes hierin 2 uur marinieren. Appel laten uitlekken en vocht opvangen. Oven voorverwarmen op 225°C. Boter smelten. Plakjes filodeeg dun met gesmolten boter bestrijken. Taart opbouwen: 4 plakjes deeg in vorm leggen, over elk plakje deeg beetje Armagnacmarinade en wat poedersuiker verdelen. (Elk deegplakje gedraaid op vorig plakje leggen, zodat punten verspringen en rondom taart omhoog staan.) Op 4e plakje deeg helft van schijfjes appel leggen. Appel met Armagnac bedruppelen en met wat poedersuiker bestrooien. Hierop 2 deegplakjes leggen (met Armagnac en suiker). Daarop rest van appelschijfjes leggen en ook deze weer met Armagnac bedruppelen en met suiker bestrooien. Als laatste taart afdekken met laatste 4 plakjes deeg met daartussen steeds wat Armagnac en suiker. Laatste 2 deegplakjes mooi 'verkreukeld' in vorm leggen. Bovenste deeglaag met gesmolten boter bestrijken en met poedersuiker bestrooien. Taart in midden van oven 15 minuten bakken. Oven terugschakelen naar 180°C en taart nog 15 minuten bakken. (Als deegpunten te donker worden, taart met aluminiumfolie afdekken). Taart lauwwarm of koud serveren en voor serveren met poedersuiker bestrooien. Dit kan vooraf:

Appeltaart 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

voor het deeg: - 300 gr zelfrijzend bakmeel - 150 gr witte basterdsuiker - 175 gr koude boter - 1 ei - zout - 2 eetlepel paneermeel - - voor het appelmengsel: - 500 gr appels - citroensap - 50 gr krenten - 50 gr rozijnen - 50 gr suiker - 3 eetlepels kaneel.

Bereiding

Zeef de basterdsuiker goed, zodat er geen klontjes meer in zitten. Klop het ei met een garde los. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes. Was de krenten en rozijnen. Verwarm de oven voor op 175°C en beboter een springvorm van 24 cm doorsnee. Doe het bakmeel, de basterdsuiker, de boter en zout in een mengkom en snijd de boter met 2 messen in kleine stukjes door het meel. Voeg $\frac{3}{4}$ van het ei toe en kneed het geheel tot een soepele bal. Druk $\frac{3}{4}$ van het deeg op de bodem en tegen de zijwand van de vorm uit, verdeel het paneermeel over de bodem en vul de vorm met het appelmengsel. Vorm van de rest van het deeg dunne reepjes, leg die kruislings over het appelmengsel en bestrijk ze met de rest van het ei. Zet de taart op een ovenrooster, één richel onder het midden, in de oven en bak de taart in ca. 1 $\frac{1}{4}$ uur gaar en goudbruin.

Appeltaart met pecannoten (Amerikaans)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 pak witbroodmix - melk - boter - 2 appels - 150 gr pecannoten -
2 eetlepels kaneel - 200 gr bruine suiker. Voor het glazuur: 150 gr
gezeefd poedersuiker - 3 eetlepels appelsap - Voor de garnering:
12 pecannoten

Bereiding

Kneed voor de taart volgens de aanwijzingen op de verpakking een gistdeeg van het witbroodmix met melk boter en laat het deeg rijzen. Vet een springvorm van 24 cm doorsnee in en klem een stuk bakpapier tussen de bodem en de rand. Schil en snipper de appels, hak de pecannoten fijn en vermeng beide met de kaneel en de bruine suiker. Kneed het deeg door en rol het uit tot een lap van ca. 45 x 25 cm. Bestrijk het deeg met gesmolten boter en beleg het met het appel notenmengsel. Rol de lap vanaf de lange kant op en snijd de deegrol in 12 gelijke stukken. Schik de deegrolletjes rechtop in de vorm, dek ze met een vochtige doek af en laat ze een half uur rijzen. Bak de rolletjes bij 200°C in 30 minuten goudbruin. Roer intussen glazuur van de gezeefd poedersuiker en het appelsap. Maak de springvormrand los en schuif de warme taart op een schaal (het bakpapier mag eronder blijven), lepel er direct het glazuur over en garneer de rolletjes met een pecannoot.

Appeltaart met vanillevulling

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: - 200 gr boter - 100 gr suiker - 1 ei - 300 gr bloem -
- Voor de vulling: - 750 gr appels - 50 gr rozijnen - 50 gr gehakte
amandelen - 100 gr onbewerkte marsepein - ½ liter melk - 100 gr
suiker - 1 zakje vanillesuiker of het merg uit 1 vanillestokje ½ pakje
vanillepuddingpoeder (om te koken) - 3 eieren.

Bereiding

Kneed een deeg van de boter, de suiker, het ei en de bloem en leg dit ca. 1 uur in de koelkast. Rol het dan uit en bekleed er een ingevette springvorm van 26 cm doorsnee mee. Snijdt de geschildde appels in schijfjes en rangschik die met de amandelen en de rozijnen op het deeg. Verkruimel de marsepein en roer hem met de helft van de melk glad. Vermeng de rest van de melk met het vanillemerg, de suiker en het marsepeinmengsel en breng dit al roerend aan de kook. Roer er met een garde het puddingpoeder door, breng het opnieuw aan kook en laat het gedeeltelijk afkoelen. Klop er dan de eieren door en schenk het mengsel op de appels. Strijk de bovenkant glad en bak de taart in ca. 45 minuten in een hete oven (225°C) gaar.

Appeltaart van Moeder

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - 150 gr zachte boter - 125 gr basterdsuiker - 1 ei - 3 theelepels citroenrasp - een snufje zout. Voor de vulling: 500 gr goudrenetten - 50 gr suiker - 1 theelepel kaneel - een springvorm van ca. 20 cm doorsnee

Bereiding

Kneed een soepel deeg van de bloem, de boter, de basterdsuiker, de citroenschil, het zout en de helft van het geklopte ei. Beboter de springvorm en druk 2/3 van het deeg gelijkmatig op de bodem en langs de zijwand van de vorm uit. Schil de appels, snijd ze in schijfjes en leg een laagje appelschijfjes op de bodem van de vorm. Bestrooi ze met suiker en kaneel. Herhaal dit tot de appels op zijn. Rol van het achtergehouden deeg een platte schijf en snijd daar smalle reepjes uit. Leg de helft daarvan evenwijdig op de appelschijfjes en leg de andere helft zo, dat het een mooi netwerk wordt. Bestrijk de deegreepjes met de rest het opgeklopte ei. Zet de taart in een koude oven en verwarm de oven dan op 175°C. Controleer na ca. 1 uur bakken of de taart bruin is en bak hem zo nodig nog ca. 15 minuten na.

Appeltaartjes met calvados, warm

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 dikke plakken (volkoren) ontbijtkoek - 1 eetlepel bloem - 1 eetlepel boter - 2 appels - 1 eetlepel custardpoeder - 1 eetlepel rozijnen - 2 eetlepels calvados - 2 eetlepels appelstroop - 2 ½ dl vanillevla

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol de plakken ontbijtkoek op een met bloem bestoven werkvlak uit tot lapjes van ½ cm dik. Vet 2 eenpersoons taartvormpjes met de boter in en bekleed ze met de ontbijtkoek. Druk de koek goed tegen de wand en snijd de overtollige koek langs de bovenrand weg. Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Doe de appelstukjes in een kom en schep er het custardpoeder, de rozijnen, de calvados en de appelstroop door. Schep dit mengsel in de vormpjes en strijk de bovenkant glad. Bak de taartjes in de oven in ca. 10 minuten bruin en gaar. Serveer de taartje warm met vanillevla.

Appeltaartjes met puntjes kaas

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

150 gr bloem - 100 gr koude boter - 50 gr basterdsuiker - zout - een snufje kruidnagelpoeder - 1 ei - 4 appels - 1 eetlepel melk - een dikke plak pittige oude kaas - 4 kleine vormpjes.

Bereiding

Kneed een deeg van de bloem, de boter, de suiker, het zout en het kruidnagelpoeder en zet dit ca. 30 minuten in de koelkast. Verdeel het dan in 4 bolletjes, rol die uit, leg de lapjes in de vormpjes en prik de bodempjes met een vork flink in. Schil de appels, boor de klokhuizen eruit en snijd het vruchtvlees in dunne schijfjes. Schik in elk vormpje een appel. Klop het ei met de melk en wat suiker los en schenk dit over de appels. Bak de taartjes in een op 175°C voorverwarmde oven in ca. 30 minuten lichtbruin. Snijd de plak kaas in mooie puntjes en serveer die bij de warme taartjes.

Appeltaartjes met rozenwater en marsepein

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 kleine appels - 2 el bloedsuiker - boter - 4schijfjes marsepein van ca. 4 cm diameter en 1 cm dik - 4 taartjes van boter - 1 el rozenwater (zie tip) - 4 rozenblaadjes.

Bereiding

Schil de appels, halveer ze en haal er het klokhuis uit. Snijd de halve appels in waaivorm tot op 0,5 cm van de rand in. Bestuif ze vervolgens met de helft van de bloedsuiker en schik ze op een met boter ingesmeerde ovenplaat. Plaats deze 10 à 15 minuten in een voorverwarmde oven van 1 80°C tot de suiker gecarameliseerd is. Leg de schijfjes marsepein in de taartjes en schik daarop de halve gekarameliseerde appels. Druppel er wat rozenwater over en bestrooi met de rest van de bloedsuiker. Verwarm de taartjes nog even in de oven. Snijd de rozenblaadjes in fijne sliertjes en schik deze op de taartjes. Dit is niet alleen mooi, maar ook lekker ! Tip: Rozenwater is verkrijgbaar bij elke apotheker.

Appeltaartjes met sinaasappelmarmelade

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

boter - 4 plakjes bladerdeeg - 4 koffielepels
sinaasappelmarmelade - 50 gr griessuiker - 1 mespuntje
kaneelpoeder - 1 tl citroensap - 1 el rode bessensconfituur - 2
appelen - 1 el bloemsuiker - 4 takjes munt of citroenmelisse.

Bereiding

Smeer 4 taartvormpjes van ca 9 cm diameter in met boter en bekleed ze met een plakje bladerdeeg. Prik het bladerdeeg met een vork in en bestrijk elk taartje met 1 koffielepel sinaasappelmarmelade. Breng 1½ dl water, samen met de griessuiker, het kaneelpoeder, het citroensap en de rode bessensconfituur, aan de kook, zodat u een siroop bekomt. Schil de appelen, halveer ze en verwijder het klokhuis. Snijd ze in dunne schijfjes en dompel deze ca 1 minuut in de rode bessensiroop. Schik ze vervolgens op de sinaasappelmarmelade. Bak de taartjes ca 15 minuten in een voorver-warmde oven van 200 graden. Laat ondertussen de siroop ca 5 minuten inkoken. Bestuif de appeltaartjes met de bloemsuiker en laat ze even caramelliseren onder de grill. Haal de taartjes uit de oven, ontvorm ze en bestrijk ze met wat siroop. Schik de taartjes op 4 bordjes en giet er een vlekje siroop naast. Versier met een takje munt of citroen-melisse. Deze appeltaartjes smaken lekker bij koffie maar u kunt er ook een kopje jasmijnthee of een glaasje kriekbier bij serveren.

Arretjescake 1

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

300 gr witte basterdsuiker - 200 gr boter - 200 gr biscuit (ca. 34 stuks) - 1 ei - 2 afgestreken eetlepels cacao

Bereiding

Smelt de boter in een pannetje en klop de suiker, de cacao en het geklopte ei erdoor. Breek de biscuits in stukjes en roer ook die erdoor. Doe de massa in een vorm en laat het geheel in de koelkast opstijven.

Arretjescake 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

50 gr cacao - 200 gr biscuit - 250 gr diamantvet - 200 gr witte basterdsuiker - 3 eieren - 1 theelepel koffie-extract.

Bereiding

Klop de basterdsuiker en de eieren schuimig. Smelt het vet, zonder het te veel te verhitten. Voeg de cacao lepel voor lepel aan het ei en suikermengsel toe. Breek de biscuit in kleine stukjes en voeg die aan het cacaomengsel toe. Meng alles goed door elkaar. Voeg het vet toe en roer tot een gladde massa ontstaat. Leg vetvrij papier in een cakeblik, leg het mengsel erop en laat het in de koelkast ca. 2 uur opstijven. Snijd de cake dan in plakken.

Arretjescake 3

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

100 gr frituurvet - 100 gr suiker - 2 eieren - 5 eetlepels cacao -
200 gr Maria biscuit.

Bereiding

Breek de biscuit in heel kleine stukjes. Roer de eieren met de suiker los en voeg de cacao toe. Smelt het frituurvet en voeg ook dit al roerend toe. Roer de biscuitbrokjes er goed door. Doe het mengsel in een met vetvrij papier beklede cakevorm, druk het goed aan en zet de vorm 24 uur in de koelkast.

Bah pao - gevulde Chinese broodjes -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het brooddeeg: 500 gr meel - 2 dl water, of melk - 20 gr gist - zout. Voor de vulling: 400 gr varkensgehakt - 2 uien - 2 teentjes knoflook - 3 el ketjap - suiker, peper, en zout.

Bereiding

Maak van het meel, water (melk), zout en gist op de bekende manier het brooddeeg en laat het staan om te rijzen. Snipper de uien en de knoflook en fruit ze lichtbruin, voeg het gehakt en de rest van de ingrediënten toe en meng alles door elkaar. Laat het vocht helemaal verdampen. Kneed het deeg nog een keer door, verdeel het in 9 of 10 balletjes. Maak een kuiltje in iedere bal, vul het met het gehakt en vouw de balletjes dicht. Laat deze nog ½ uur rijzen. Stoom de broodjes in 10 a 15 minuten gaar in een stomer (het water moet koken). Serveren met chilisaus. kan in de diepvries worden bewaard.

Baklava

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 50 stukjes): 350 gr gesmolten boter - 175 gr grof gehakte amandelen - 175 gr grof gehakte walnoten - 2 theelepels kaneel - ½ theelepel kruidnagelpoeder - 24 plakjes filodeeg - 350 gr suiker - 350 gr honing - 4 eetlepels water.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een flinke rechthoekige ovenschaal (ca. 32 x 22 cm) met wat gesmolten boter in. Leg de plakjes filodeeg uit en bestrijk ze stuk voor stuk met gesmolten boter. Vermeng in een kom de gehakte noten, de kaneel en het kruidnagel-poeder. Leg 1 plakje filodeeg op de bodem in het midden van de ingevette schaal. Verspreid daarop 7 plakjes deeg en laat het overtollige deeg over de rand hangen. Strooi er 1/3 deel van het notenmengsel over en leg daarop 4 plakjes deeg. Strooi er nog 1/3 deel van het notenmengsel over en leg daarop weer 4 plakjes deeg. Strooi er de rest van het notenmengsel op en dek af met de resterende plakjes filodeeg. Vouw de overhangende randen van 7 plakjes deeg weg, laat het overtollige deeg van het laatste deegplakje weer over de rand van de schaal hangen en snijd dit met een scherp mesje netjes bij. Maak met het mesje door alle lagen van het gebak diagonale sneden van ca. 4 cm en doe hetzelfde in de andere richting, zodat diamant vormige stukjes ontstaan. Bak de baklava ca. 1 uur, zet de oven dan uit en laat de schaal nog ca. 30 minuten in de oven staan. Bereid intussen de siroop. Vermeng daarvoor boven middelhoog vuur de suiker, de honing en het water in een pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoog en breng de siroop al roerend aan de kook. Temper het vuur weer tot middelhoog, laat de siroop 5 minuten pruttelen en neem de pan dan van het vuur. Neem de baklava uit de oven, giet er de warme siroop over en laat die in alle lagen doordringen. Snijd de 'diamantjes' goed van elkaar los en laat ze, alvorens ze te serveren, helemaal afkoelen.

Banaansneden

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het amandelgebak: 4 eieren - 125 gr griessuiker - 65 gr amandelpoeder - 75 gr bloem - 50 gr boter op kamertemperatuur.

Voor de banaanvulling: 160 gr boter op kamertemperatuur - 60 gr poedersuiker - 1 ei - 1 dooier - 2 bananen - enkele druppels citroensap. Voor de afwerking: 2 bananen - citroensap - ½ zakje afdekgelei.

Bereiding

Maak het amandelgebak. Klop de eieren lauw, samen met de suiker, in bain-marie (40°C). Klop ze vervolgens koud tot een stevige, witte massa. Spatel er voorzichtig het amandelpoeder en de gezeefde bloem onder. Smeer een ovenplaat in met boter en bekleed met bakpapier. Giet het beslag er op uit en plaats ca 15 minuten in een oven van 220°C. Laat afkoelen. Verwijder het bakpapier en verdeel in 3 gelijke delen. Maak de banaanvulling. Klop de boter romig en klop er de suiker onder. Roer er vervolgens het ei en de eierdooier onder. Pel de bananen, mix ze en voeg enkele druppels citroensap toe. Meng ¼ van de banaanpuree bij de boter. Roer daarna de rest van de puree erbij en meng goed. Bestrijk de vlakken met banaanvulling en plaats ze weer op elkaar. Laat opstijven in de koelkast. Pel de andere bananen, snijd ze in schijfjes en beleg het oppervlak van de taart. Besprenkel met citroensap en werk af met afdekgelei. Snijd de taart in 8 sneden en serveer.

Bananen notenbrood

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(12-16 plakken) 100 gr grof gehakte hazelnoten - 400 gr gepelde en fijngeprakte bananen - 30 gr boter - 2 eieren - 150 gr honing - 3 el melk - vanille-essence - 250 gr volkorenmeel - 1 tl bakpoeder - zout.

Bereiding

Rooster de hazelnoten even in een droge koekenpan. Smelt de boter, fruit hierin de banaan en laat de massa afkoelen. Splits de eieren boven twee kommen. Klop de dooiers los met de honing en voeg de melk, de vanille-essence en de banaan toe. Vermeng dit alles met het volkorenmeel, het bakmeel, een mespunt zout en de hazelnoten tot een samenhangend geheel (voeg eventueel wat extra melk toe). Sla de eiwitten stijf met wat zout en schep de stijf geslagen eiwitten door het beslag. Doe het beslag over in een ingevette cakevorm en bak het bananen notenbrood in de tot 175°C voorverwarmde oven in 1½ uur gaar.

Bananenbrood

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

2 goed rijpe bananen - 50 gr boter - 150 gr fijne kristalsuiker - 2 eieren - 225 gr zelfrijzend meel (*) - een snufje zout.

Bereiding

(Een goede manier om overrijpe bananen te verwerken) Dit gebak kan goed worden ingevroren in een polytheen zak waar alle lucht is uitgedrukt. Moes de bananen. Roer de boter en de suiker tot room. Sla de eieren er door. Voeg meel, zout en bananen toe en meng alles goed. Vet een broodblik in voor een brood van 675 g of iets groter en bestuif het met bloem. Vul het blik met het beslag. Bak het brood 1 uur in het midden van een matig hete oven (190°C) tot het goudbruin is, terugveert na indrukken en van de randen van het blik wijkt. Keer het brood op een rooster om af te koelen. Serveer dun beboterde sneetjes. Dit recept kunt u ook goed maken met half wit en half volkoren zelfrijzend meel. Als er geen volkoren zelfrijzend meel te koop is, moet u ½ tl bakpoeder toevoegen.

Bananenroomsoezen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

1 dl water - mespunt zout - 50 g boter of margarine - 55 g bloem -
2 eieren - 2 bananen - 4 el geraspte kokos - spuitbus
advocaatslagroom - poedersuiker.

Bereiding

Het water met het zout en de boter aan de kook brengen, ineens alle bloem toevoegen en blijven roeren tot een soepel deegballetje ontstaan is, dat van de wanden van de pan loslaat. De pan van de pit nemen en er 1 losgeklopt ei door kloppen, het tweede ei ook loskloppen en nog zoveel ei bij de massa roeren, dat deze in stukken van de lepel valt, dan geen ei meer toevoegen. In nog 3 minuten glad en glanzend roeren, in een spuitzak overdoen en op een ingevette bakplaat ca 10 deegrepen spuiten. In een hete oven (220°C) in ca 15 minuten goudbruin en gaar laten worden, op een rooster laten afkoelen. De bananen in plakjes snijden en met citroensap besprenkelen, de soezen openknippen en er ca 4 plakjes banaan in leggen. Met kokos bestrooien en verder met slagroom volspuiten. De soezen stapelen en met poedersuiker bestrooien.

Banketbakkersroom

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ vanillestokje - 2 dl melk - 2 eieren - 20 gr bloem - 25 gr suiker.

Bereiding

Snijd het vanillestokje open en haal het merg eruit. Verwarm 1½ dl melk met het stokje en het merg en houd dit 20 minuten tegen de kook aan. roer 1 ei met de bloem klontvrij, doe er het tweede ei en de suiker bij en verdun met de rest van de melk. Verwijder het vanillestokje, giet het eimengsel bij melk en laat het 2 minuten doorkoken. Zet de pan in een bak koud water en roer het mengsel koud.

Basisrecept deeg 'harde Wener'

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 750 gr deeg - 100 gr zachte roomboter - 140 gr suiker - 2 eieren - geraspte schil van 2 citroenen en 1 sinaasappel - 500 gr bloem, gezeefd - snufje zout.

Bereiding

Boter en suiker met mixer mengen. Met de hand eieren en citrusschil erdoor mengen. Bloem toevoegen en met de hand erdoor werken. Goed stevig doorkneden tot soepel samenhangend deeg ontstaat. In het begin zal het stugge deeg niet samenhangend zijn, maar bij flink doorkneden ontstaat er een stevig deeg (eventueel wat extra boter toevoegen). Van deeg bal vormen en verpakt in plasticfolie in koelkast 2 uur laten rusten. Deeg kan 1 dag van tevoren bereid worden. Deeg kan ook ingevroren worden.

Bastogne taartjes met Mascarpone en frambozen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen): 15 gr boter - 6 bastognekoeken - 1 eetlepel gemberjam - 200 gr frambozen - 1 mespunt gemberpoeder - 2 eetlepels poedersuiker - 75 gr Mascarpone.

Bereiding

Smelt de boter. Verkruimel de koeken met een deegroller en meng de boter, de jam en het gemberpoeder erdoor. Verdeel het kruimelmengsel over de bodem van 2 kleine taartvormpjes van ca. 10 cm doorsnee en druk het goed aan. Laat de taartbodems in de koelkast minstens ½ uur opstijven. Was de frambozen en schep er 1 eetlepel poedersuiker door. Roer de andere lepel poedersuiker door de Mascarpone. Schep de Mascarpone en de frambozen in de taartjes.

Beignets met rijst

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

handvol rozijnen - borrelglasje witte rum - 150 gr dessertrijst - 50
el melk - 75 gr griessuiker - 4 eierdooiers - 200 gr bloem - 15 cl
mineraalwater - 40 gr boter - 3 eiwitten - frituurolie - poedersuiker
- zout - 1 kaneelstokje -

Bereiding

Laat de rozijnen weken in de rum. Was de rijst en blancheer hem 8 minuten in lichtjes gezouten water. Laat hem uitlekken in een vergiet. Breng de melk aan de kook met een kaneelstokje. Roer de rijst erdoor en breng de melk weer aan de kook. Zet het deksel op de pan en laat de rijst 30 minuten zachtjes koken tot de melk is opgeslorpt. Haal de pan van het vuur en roer er de suiker en 2 eierdooiers door. Meng er vervolgens de rozijnen met de rum door. Schep alles over in een kom, dek af met huishoudfolie en laat een nacht rusten in de koelkast. Meng 2 eierdooiers en een beetje zout door de bloem en leng beetje bij beetje aan met het mineraalwater tot u een dik beslag krijgt. Laat de boter smelten en roer ze door het beslag. Dek af en laat 2 uur rijzen op een warme plaats. Klop intussen de eiwitten stijf en spatel de sneeuw voorzichtig door het beslag. Vorm kleine balletjes van de rijst en dompel ze een voor een in het beslag en bak met niet meer dan 5 tegelijk in hete frituurolie. Laat ze even uitlekken op huishoudpapier en bestuif ze vlak voor het opdienen met poedersuiker.

Beignets van ananas met een advocaatsausje

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de saus: 2 dl room - 1 el bloedsuiker - 2 dl advocaat. Voor het frituurdeeg: 125 gr bloem - een snuifje zout - 100 gr bloedsuiker - een scheutje olie - 1 dl bier - 1 el kirsch - 1 eierdooier - 1 eiwit - 1 ananas - ½ el cognac. Voor het garnituur: bloedsuiker - enkele blaadjes munt.

Bereiding

Voor het frituurdeeg mengt u de bloem met het zout, de suiker, de olie en het bier. Voeg de cognac en de eierdooier toe. Klop het eiwit met de mixer tot sneeuw en spatel het onder het deeg. Schil de ananas, verwijder de pitten en snijd hem in schijven. Verwijder het hart en besprenkel met de kirsch. (gebruik slechts 1 el) Voor de saus klopt u de room half op met de bloedsuiker en mengt u er de advocaat onder. Droog de ananasschijven af met huishoudpapier. Haal ze één na één door het frituurdeeg en dompel ze 3 à 4 minuten in een warme frituur. Haal de beignets uit de frituurpan en laat ze uitdruipen op huishoudpapier. Lepel een spiegel saus op het bord, leg de ananasbeignets erop en strooi er wat bloedsuiker over. Versier met een blaadje munt.

Berliner bollen - Duitsland -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor ca 24 stuks 40 gr gist, verbrokkeld - 1,25 dl lauwe melk - 80 gr suiker - 500 gr bloem - mespunt zout - 2 tl geraspte citroenschil - 1 ei + 2 eidooiers - 80 gr zachte boter - 200 gr dikke jam - frituurolie - poedersuiker.

Bereiding

Gist in 4 el lauwe melk oplossen. 1 Theelepel suiker toevoegen en gistmengsel laten staan tot zich bellen vormen. Bloem zeven, kuiltje in midden maken en gistoplossing, rest van melk, rest van suiker, zout, citroenschil, ei, eidooiers en boter in kuiltje doen en met handen tot samenhangende deegbal kneden die loslaat van kom. Deeg afgedekt ca 45 minuten op warme plaats laten rijzen tot volume verdubbeld is. Deeg nog even doorkneden, in twee delen en elk deel uitrollen tot lap van ½ cm dikte. Op 1 deeglap met 6 cm tussenruimte lepeltjes jam scheppen en tweede deeglap hierop leggen. Deeg rond jam aandrukken en rondjes van 6 cm doorsnede uitsteken. Randen aandrukken. Frituurolie tot 160°C verhitten. Bollen in gedeelten in 5-7 minuten goudgeel en gaar bakken, halverwege keren. Bollen op keukenpapier laten uitlekken en met poedersuiker bestrooien. Serveer hierbij een glas Weisse Rössl. Idee: de bollen kunnen in plaats van met jam ook met (ontpitte) pruimen worden gevuld. Weisse Rössl: Voor 1 glas: 1 eetlepel limonadesiroop (frambozen, grenadine) in groot bol glas schenken. 3-4 Ijsblokjes toevoegen, even in glas ronddraaien en aanvullen met licht bier.

Berliner bollen met appel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de vulling: 750 gr zure appelen - 4 el citroensap - ½ vanillestokje - 20 gr boter - 3 kruidnagels - 1 kaneelstokje - 50 gr poedersuiker. Voor de appelbolletjes: 1,2 kg zure appelen - 4 el citroensap - 70 gr suiker - 40 gr boter - 2 cl Calvados -kaneel.
Voor de Berliner bollen: 150 gr bloem - 15 gr verse gist - 40 ml melk - 15 gr suiker - 2 eierdooiers -zout -bloem voor het werkvlak - 1 el olie voor de bakplaat -frituurvet - 50 gr poedersuiker - 30 gr korrelsuiker -kaneel.

Bereiding

Schil de appelen voor de vulling, snijd ze in blokjes en bedruppel ze met citroensap. Halveer het vanillestokje in de lengte en krab de vulling eruit. Smelt de boter in een pan, doe er de appelblokjes, de vanille, de kruidnagels, het kaneelstokje, de poedersuiker en 5 el water bij en laat alles 7 minuten stoven met het deksel op de pan. Verwijder dan de specerijen en pureer de appels met de handmixer. Koud wegzetten. Schil voor de appelbolletjes de appelen en haal er met de appelboor 72 bolletjes uit. Bedruppel ze met citroensap. Laat de suiker smelten in een pan, roer er de boter doorheen, doe de appelbolletjes erbij en laat ze onder voortdurend roeren 5 min. stoven. Doe de Calvados en kaneel erbij en zet alles dan koud weg. Zeef voor de Berliner bollen de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Brokkel de gist in het kuiltje. Verwarm de melk lichtjes en giet over de gist. Voeg er de suiker, de boter, de eierdooiers en een snuifje zout aan toe en vermeng dan alles met de deeghaak van de handmixer. Kneed verder met de handen en laat 10 min. rijzen op een warme plaats. Kneed het deeg nog eens door en laat nog 10 min. rijzen onder een doek. Rol het deeg dan op een met bloem bestoven werkblad uit tot 1 cm dikte. Snijd met een vormpje van 4 cm doorsnee 25-30 cirkeltjes uit het deeg. Leg ze op een ingevet bakblik en laat ze onder een doek nog eens 10 minuten rijzen. Verhit het frituurvet tot 180C en bak de bollen in porties verdeeld goudbruin. Daarbij een maal omkeren met behulp van 2 vorken. Laten uitlekken op keukenpapier. Doe de appelvulling in een slagroomspruit en vul elke nog warme Berliner bol met een beetje appelmoes. Strooi er wat poedersuiker op. Leg op elk bord 3 Berliner bollen en garneer met appelbolletjes, poedersuiker en kaneel.

Biercake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr zachte boter - 200 gr bruine suiker - 1 ei - 200 gr bloem - ½ theelepel zout - 1½ theelepel dubbel koolzure soda (eventueel zuiveringszout) - 1 theelepel kaneel - ½ theelepel piment - ½ theelepel kruidnagel - ¼ liter bier (oud bruin, pils of witbier) - 50 gr walnoten - 325 gr dadels.

Bereiding

Vermeng de boter en de suiker en roer er het losgeklopte ei door. Zeef de bloem met het zout, de soda, de kaneel, het piment en de kruidnagel en houd 3 eetlepels van dit mengsel apart. Meng de rest door het suikerbotermengsel, voeg het bier toe en roer die voorzichtig door het beslag. Hak de walnoten en de ontpitte dadels fijn, meng er de 3 achtergehouden eetlepels van het bloemmengsel door en schep het geheel door het beslag. Beboter een cakevorm en bestuif hem met bloem. Verwarm de oven voor op 175°C. Giet het beslag in de cakevorm en bak de cake 75 minuten in de oven. Laat de cake, alvorens hem uit de vorm te halen, 10 minuten afkoelen. Zet de cake tenminste 1 dag verpakt in aluminiumfolie in de koelkast. Bestuif de cake voor het serveren met poedersuiker.

Bierwafels

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 15 gr gist - ¼ lt melk - ¼ lt water - 125 gr boter - 500 gr bloem - 2 eieren - 1/8 lt bier - 1 pakje vanillesuiker - 1 tl sodabicarbonaat - poedersuiker.

Bereiding

Los de gist in een kop lauwe melk op. Verwarm de melk, het water en de boter in een pan en laat de melk afkoelen tot ze lauw is. Zeef al roerend de bloem bij de melk. Klop de eierdooiers los en voeg deze samen met het bier, de vanillesuiker en het bicarbonaat toe. Klop het wit van de eieren stijf en schep dit door het beslag. Warm het wafelijzer op en vet het in. Bak het deeg aan beide kanten bruin. Bestrooi met poedersuiker.

Biscuit met papaja

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) Voor de biscuit: 4 eierdooiers - 100 gr griessuiker - 1 zakje vanillesuiker - 100 gr gezeefde bloem - 4 eiwitten. Voor de bavarois: 1 ½ rijpe papaja - 4-5 gelatineblaadjes - 150 gr griessuiker - ½ dl water - 2 ½ dl opgeklopte room. Voor de coulis: ½ papaja - 2 el water - 50 gr suiker.

Bereiding

Klop de eierdooiers, de suiker en de vanillesuiker tot een lint. Meng er met een spatel de gezeefde bloem door. Klop de eiwitten stevig op en meng ze door het deeg. Leg een stuk bakpapier op een ovenplaat van 28 X 28 cm en strijk hierop het deeg. Bak de biscuit in een hete oven van 200°C. Verminder na 2 minuten de temperatuur tot 150°C en laat de biscuit nog 5-7 minuten verder bakken naargelang de dikte. Laat afkoelen en snijd in de gewenste vorm. U heeft minimaal 2 lagen nodig om de taart te maken. Snijd de papaja open en verwijder de vuurtjes. Haal het vruchtvlees uit met een lepel en snijd het in stukjes. Laat de gelatineblaadjes weken in water. Laat de suiker in het water smelten en breng aan de kook. Voeg het vruchtvlees toe en laat even opkoken. Mix het mengsel en wrijf het door een zeef. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes toe en laat afkoelen. Spatel er, als de mousse bijna afgekoeld is, de opgeklopte room door. Strijk een laagje bavarois op een laagje biscuit. Leg daarop een laagje biscuit en een laagje bavarois. Ga zo verder en eindig met een laagje biscuit. Kook het vruchtvlees van ½ papaja, 2 el water en 50 gr suiker. Mix en haal door een zeef. Schenk hierbij een glaasje zoete wijn.

Biscuit op z'n Vlaams

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 dl melk - 250 gr suiker - 1 mespunt zout - 4 eieren - 125 gr boter
- 250 gr bloem - 1 tl bakpoeder - naar keuze: 125 gr rozijnen, 100
gr cacao of vanille-extract.

Bereiding

Meng de melk, de suiker en het zout in een kom goed door elkaar. Klop de eieren los en voeg ze al roerend met kleine hoeveelheden bij de melk. Roer de boter tot room. Voeg afwisselend bloem en boter bij. Meng alles goed, samen met het bakpoeder. Roer tot een egaal deeg is ontstaan en voeg de smaakstof toe. Vet een niet gekartelde taartvorm in met boter en bestuif met wat bloem. Stort het deeg hierin. Bak het 30 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven.

Biscuitgebak

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 eieren nr. 4 - 120 gr suiker - vanillemerg of suiker - zout - 60 gr bloem of 90 gr bloem - 20 gr maïzena of 30 gr maïzena

Bereiding

Beboter een springvorm (20 cm) en bestrooi die met bloem. Klop in een verwarmde kom de hele eieren met de suiker, vanillesuiker en zout zo stijf dat de massa als een lint afvloeit en langzaam gelijk vloeit. Vermeng hier het gezeefde meel luchtig mee en giet het deeg dadelijk in de vorm. Schuif het rooster zo in de oven dat het midden van de vorm in het midden van de oven staat. Laat het deeg in een matig warme oven rijzen en bak het in 3040 minuten lichtbruin bij een oventemperatuur van 160°C. Splits eventueel de eieren. Klop de eidooiers dik met de suiker en zout en klop het eiwit stijf. Vermeng het eiwit en de bloem luchtig met de eidooiers en de vanille. Bak dit mengsel 3040 minuten op 180°C. Smelt Eventueel per ei 25 gr boter zonder die heet te laten worden en voeg de boter toe nadat de bloem door het deeg is gemengd.

Biscuitgebak met mokkacrème

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Biscuitgebak: 3 eieren - 120 gr suiker - vanillemerg of -suiker - zout - 60 gr bloem of 90 gr bloem - 20 gr maïzena of 30 gr maïzena. Mokka-crème: 150 gr roomboter - 75 gr (of naar smaak meer) lichtbruine basterdsuiker 2 dl stijfgeklopte slagroom - 10 theelepels oploskoffie (of naar smaak meer of minder). Voor de garnering: 100 gr geschaafde amandelen of hazelnoten of chocoladehagel

Bereiding

Beboter een springvorm van 20 cm doorsnee en bestrooi hem met bloem. Klop in een verwarmde kom de hele eieren met de suiker, vanillesuiker en zout zo stijf dat de massa als een lint afvloeit en langzaam gelijk vloeit. Vermeng hier de gezeefde bloem en maïzena luchtig mee en doe het deeg dadelijk in de vorm. schuif het rooster zo in de oven, dat het midden van de vorm in het midden van de oven staat. Laat het deeg in een matig warme oven rijzen en bak het in 30-40 minuten lichtbruin bij een oventemperatuur van 160°C. Splits eventueel de eieren. Klop de eidooiers dik met de suiker en zout en klop het eiwit stijf. Vermeng het eiwit en de bloem luchtig met de eidooiers en de vanille. Bak dit mengsel 30-40 minuten op 180°C. Smelt eventueel per ei 25 gr boter zonder die heet te laten worden en voeg de boter toe, nadat de bloem door het deeg is gemengd. Breng de boter op kamertemperatuur, roer er met de basterdsuiker een glad mengsel van (de suiker moet geheel zijn opgelost) en schep daar voorzichtig de geklopte slagroom door. Los de oploskoffie in een kopje met een bodempje heet water op (neem niet te veel water!) en schep deze koffieoplossing door de mokka. Garneer het mokkagebak met amandelen, hazelnoten of chocoladehagel.

Biscuitrol met Mascarpone aardbeinvulling

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 14 plakken): voor het biscuitdeeg: 6 gesplitste eieren - 150 gr suiker + suiker voor het bestrooien - een mespunt zout - 1½ theelepel geraspte citroenschil - 90 gr gezeefde bloem - 90 gr gezeefde maïzena - 90 gr amandelschaafsel. Voor de vulling: 1 potje rode bessengelei (Robertsons, 227 gr) - 250 gr rijpe aardbeien in vieren - 25 gr suiker - 2 eetlepels sinaasappellikeur - 3 blaadjes witte gelatine - 250 gr losgeroerde Mascarpone - poedersuiker - een met bakpapier beklede bakplaat - een schone theedoek

Bereiding

Biscuitdeeg: Verwarm de oven voor op 250°C. Klop de eidooiers krachtig met 75 gr suiker, zout, de citroenrasp en 2 eetlepels lauw water. Klop de eiwitten met 75 gr suiker stijf en spatel ze door de dooiermassa. Schep er in delen de bloem en de maïzena door. Strijk het beslag in een rechthoek van 30 x 35 cm op de bakplaat uit en bestrooi met het amandelschaafsel. Bak het biscuitdeeg in het midden van de oven in ca. 6 minuten goudbruin. Bestrooi de theedoek met suiker, keer de biscuit hierop en trek het bakpapier eraf. Rol de biscuit en de doek strak op. Vulling: Roer de gelei los. Pureer de helft van de aardbeien met de likeur en de suiker. Week de gelatine ca. 5 minuten in ruim koud water, knijp ze uit en los ze in 1 eetlepel kokend water op. Klop de gelatine door het aardbeienpuree en roer het mengsel door de Mascarpone. Laat het al roerend tot een crème afkoelen. Rol de biscuit uit. Bestrijk het eerst met bessengelei en daarna met aardbeiencrème, aan één lange kant een beetje dikker. Verdeel er de aardbeistukjes over. Klap de biscuit vanaf de dik bestreken kant om en rol op: trek de doek hiervoor langzaam maar krachtig omhoog. Wikkel de doek strak om de rol en laat het geheel, met de naad onder, ca. 2 uur in koelkast opstijven. Bestrooi de rol voor het serveren dun met poedersuiker en snijd hem met een kartelmes in plakken. Dit Italiaanse dessert maakt u extra snel als u de Mascarpone room door 300 gr kant-en-klare roombavarois met Amaretto (Mona) vervangt. U heeft dan wel de helft minder aardbeien nodig. Ook lekker bij koffie of thee.

Bladerdeeg

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) ½ kg bloem - 1 mespunt zout - 100 gr vetstof met hoog smeltpunt - 2 dl water - 300 gr vetstof met hoog smeltpunt.

Bereiding

Zeef de bloem op een houten plank of werkblad en voeg het zout toe. Snijd 100 gr boter in stukjes en wentel elk stukje in de bloem. Verwerk het met toevoeging van het water al knedend tot een gelijkmatig deeg. Maak er een bol van en laat die 30 minuten op een koele plaats rusten. Zeef een weinig bloem op het werkblad en de deegrol en rol het deeg tot ½ cm dikte uit. Verdeel de 300 gr vetstof in stukjes en leg die verspreid over de helft van het deeg, maar niet dicht tegen de rand. Vouw nu de onderkant tot op 2/3 van de hoogte en plooi dan de bovenkant gelijk met de verkregen onderkant. Laat het deeg minstens 4 uur rusten. Leg het deeg met de gesloten kanten aan de zijkanten en rol het opnieuw uit tot een rechthoek. Vouw nu de onderkant tot op 2/3 van de hoogte en plooi dan de bovenkant gelijk met de verkregen onderkant. Laat het deeg opnieuw een kwartier rusten. Herhaal de bewerking dan nog viermaal (in totaal zesmaal). Draag er zorg voor dat de gesloten zijkanten steeds opzij zijn. Laat nog een half uur rusten. Het deeg is nu klaar voor gebruik.

Bladerdeeggrondjes met kaas

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen): 2 plakjes diepvriesbladerdeeg - 2 bolletjes gember - 1 eetlepel abrikozenjam - 25 gr geraspte jonge kaas - 1 eetlepel koffiemelk - 1 mandarijn.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Laat het bladerdeeg ontdooien en steek er met een glaasje 8 rondjes uit. Snijd de gember in dunne plakjes. Leg 4 deeggrondjes op een ingevette bakplaat, bestrijk ze met de jam, verdeel er de kaas en de gember over en dek af met de overige deeggrondjes. Druk de randen van het deeg met een vork op elkaar en bestrijk de bovenkant met koffiemelk. Bak de bladerdeeggrondjes in het midden van de oven in ca. 15 minuten goudbruin en gaar. Pel de mandarijn en verwijder de vliesjes rond de partjes. Leg de rondjes op 2 bordjes en garneer ze met de mandarijnpartjes.

Bladerdeegtaartjes met frambozen en room

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht (4 personen) - 6 plakjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid
- 4 el slagroom - 6 el suiker - 3 bakjes frambozen (150 gr
eventueel diepvries) - 2 ½ dl slagroom - extra nodig: rond
uitsteekvormpje doorsnee 10-15 cm, ingevette bakplaat.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 220°C. Plakjes bladerdeeg dun uitrollen en er rondjes van doorsnee 10-15 cm uitsteken. Deeggrondjes op bakplaat leggen en met vork hele deegbodem inprikken. Deeg bestrijken met slagroom en suiker erover strooien. Bladerdeegtaartjes in midden van oven in 8 minuten goudbruin bakken. Uit oven op bordjes leggen en frambozen erop leggen. Direct serveren met ongeklopte slagroom. Dit kan voor af: 'Het voorgerecht en de roomsausvoor de vis kunt u van tevoren bereiden. Ook de groente kunt u een dag eerder maken en opwarmen in de oven of magnetron. Het bakken van de vis kost slechts 10-15 minuten. In die tijd kunt u ook de tagliatelle koken. Bak de bladerdeeggrondjes een dag eerder en bewaar ze in een afgesloten koektrommel. Leg ze eventueel enkele minuten in een warme oven,voor dat u ze serveert. '

Boekweitspekkoekjes met stroop

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 500 gr boekweitmeel - 25 gr gist - ½ lt melk - 1 ei - 34 el suiker - ½ lt water - olie of reuzel - 150 gr zeer dungsmeden doorregen spek - stroop.

Bereiding

Zeef het meel in een kom en maak in het midden een kuiltje. Los de gist in een kop lauwe melk op (neem die van de halve ½ lt). Giet de opgeloste gist in het kuiltje en meng met een beetje meel. Voeg de suiker en het ei toe en voeg al roerend de melk en het water toe. Roer alles goed door elkaar. Laat de olie of reuzel in een koekenpan heet worden. Schep een hoeveelheid deeg in de pan voor een heel dunne pannenkoek. Leg er een laagje spek bovenop en vervolgens een tweede laag deeg. Laat het deeg aan de onderkant bakken tot de bovenzijde droog is. Draai de pannenkoek dan om en bak de tweede zijde bruin. Dien op met stroop.

Boffertjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

2 eetlepels paneermeel - 150 gr rozijnen - 150 gr krenten - 200 gr gemengde ongezouten noten - 500 gr zelfrijzend bakmeel - 100 gr boter - 175 gr suiker - 4 dl melk - 1 theelepel zout - 1 eetlepel citroensap - 1 ei - 2 eetlepels azijn.

Bereiding

Vet een afsluitbare vorm van 2 ½ liter in en bestrooi hem met paneermeel. Spoel de krenten en de rozijnen af. Hak de noten grof. Doe het bakmeel, de boter, de suiker, de melk, het zout, het citroensap en het ei in een kom en meng alles met een mixer goed door elkaar. Voeg de rozijnen, krenten en noten toe. Doe het deeg over in de vorm en sluit de vorm af. Breng in een grote pan water met de azijn aan de kook, zet de vorm erin (het water moet tot aan de rand van de vorm staan) en laat de koek in ca. 3 uur gaar worden (vul het water zo nodig tot het gewenste peil aan). Neem de vorm dan uit het water, haal het deksel eraf en keer de koek op een schaal. Laat hem afkoelen, snijd hem in punten en besmeer die met boter.

Bokkenpootjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(1 bakplaat): Voor het deeg: - 7 eiwitten - zout - 175 gr witte basterdsuiker - 150 gr geschaafde amandelen. - Voor de vulling: 150 gr boter - 75 gr poedersuiker - 2 eetlepels koffie-extract (van oploskoffie). Voor de garnering: 1 zakje chocofix (chocoladeglazuur)

Bereiding

Klop de eiwitten met een snufje zout met een mixer halfstijf. Voeg er geleidelijk al roerend de suiker aan toe en sla het eiwit verder stijf, tot u de kom kunt omkeren zonder dat het eiwit eruit loopt. Schep het schuim in een spuitzak met het gladde spuitmondje. Bekleed de bakplaat met bakpapier of beboter hem licht en spuit er repen op van ca. 6 cm lang. Bestrooi ze met de geschaafde amandelen en schuif de bakplaat midden in de oven. Steek een houten lepel tussen de ovendeur en schakel de oven in op 100°C. Droog de schuimpjes ca. 2 ½ uur en laat het schuim daarna afkoelen. Roer intussen de zachte boter, de gezeefde poedersuiker en het koffie-extract tot een glad mengsel. Bestrijk de platte kant van de helft van de schuimpjes met de mokkaboter en druk de platte kant van de niet bestreken schuimpjes er tegenaan. Bereid het chocoladeglazuur volgens de aanwijzingen op het zakje. Dompel de uiteinden van de bokkenpootjes erin en laat het glazuur hard worden. Tip: Roer voor zelfgemaakte chocoladeglazuur 100 gr poedersuiker en 2 volle eetlepels cacao door elkaar. Voeg al roerend enkele druppels water toe en blijf roeren tot een glanzend mengsel ontstaat. Het glazuur moet zo dik zijn, dat het bijvoorbeeld met de botte kant van een mes goed kan worden uitgestreken.

Bollen, Zuidlaarder

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(3 bollen) ½-¾ liter lauwwarm water - 65 gr gist - 750 gr
patentbloem - 250 gr roggebloem - 20 gr zout - 75 gr roomboter -
25 gr citroenrasp - 600 gr krenten - 600 gr rozijnen - 50 gr sukade
- 1 handvol tarwezemelen - 1 ei

Bereiding

Voor de bereiding van het recept is een keukenmachine met kneedhaken erg handig, maar niet noodzakelijk. De handmatige bereiding van het deeg vergt een paar flinke spierballen. Was de krenten en de rozijnen en wel ze ca. 30 minuten. Doe het handwarme water in een keukenmachine of in een royale beslagkom en los het gist erin op. Voeg de beide gezeefde bloemsoorten aan het vocht toe, schakel de machine op de laagste stand in en laat het deeg even draaien. Voeg dan de op kamertemperatuur gebrachte boter, de citroenrasp en het zout toe en laat het deeg op de laagste stand ca. 8 minuten draaien tot zich een compacte massa vormt. Bij de handmatige bereiding moet u het deeg eenzelfde tijd flink kneden om de juiste homogeniteit te verkrijgen. Haal de deegbal uit de kom, verpak hem losjes in een plastic zak en laat die in een warme omgeving, bijvoorbeeld naast de oven of de verwarming, 20 minuten rijzen. Sla de gisting na 20 minuten rust met de hand uit het deeg; d. w. z. : sla met uw handen en uw vuisten op het deeg tot het een platte koek is. Vouw het deeg dan als een theedoek op en besla het weer een tijdje tot het plat is. Herhaal dit enkele malen. Laat het deeg hierna in de plastic zak opnieuw 15 minuten rijzen. Laat intussen de gewelde zuidvruchten uitlekken en ontdoe ze zoveel mogelijk van het aanhangende vocht, bijvoorbeeld door ze in een theedoek te rollen. Doe het deeg na de rijstijd terug in de beslagkom, zet de keukenmachine in de laagste stand en meng de krenten, rozijnen en sukade door het deeg. Om de vruchten echt goed door de massa te mengen, moet u het deeg wellicht met de hand nog even doorkneden. Door de toevoeging van de vulling zal de massa nu nogal plakkerig zijn. Laat het deeg hierna nog eens 10 minuten rijzen. Strooi de tarwezemelen op een licht ingevet bakblik. Verwarm de oven voor op 190°C. Verdeel het deeg na het rijzen in 3 gelijke delen en vorm hier met de hand mooie bollen van. Leg de bollen op het bakblik en laat ze nogmaals 10 minuten rijzen. Snijd de bollen aan de zijkant met een klein mesje rondom in (niet doorsnijden!) en druk de ingesneden bol van binnen naar buiten plat. Het insnijden van de bol zorgt ervoor, dat de uiteindelijke Zuidlaarder bol vanboven mooi plat blijft en het deeg overal even gaar wordt. Bestrijk de 3 platte bollen met een losgeklopt ei, zodat ze een mooi bruin korstje krijgen. Laat ze nu, voor de laatste maal, in een warm hoekje 40 minuten rijzen en bak ze in de oven in ca. 25 minuten bruin en gaar.

Bombe met noten kersenroom - Italië -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 personen - 100 gr zelfrijzend bakmeel - 15 gr
cacaopoeder - ½ tl bakpoeder - 125 gr witte basterdsuiker - 125
gr zachte boter - 2 eieren - 5 el cognac. voor de vulling: 3 dl
slagroom - 30 gr poedersuiker, gezeefd - 60 gr hazelnoten,
gehakt - 250 gr kersen, ontpit - 60 gr bittere chocolade, geraspt of
fijngemaakt. voor het garneren: 3 tl cacaopoeder - 3 tl poedersuiker
- extra nodig: rechthoekig bakvorm van 30 x 30 cm, ingevet en met
bakpapier - bekleed. Bolvormige puddingvorm inhoud 1,2 lt.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 190°C. Bakmeel, cacao en bakpoeder zeven. Suiker, boter en eieren erdoor kloppen. Mengsel in vorm overdoen en in oven 15-20 minuten bakken tot deeg goed gerezen is. Op rooster keren en laten afkoelen. Met puddingvorm uit cake cirkel steken. Puddingvorm met plasticfolie bekleden en bekleden met rest van cake, cake zonodig bijsnijden. Cognac over cakecirkel en cake in vorm sprenkelen. Vulling: slagroom met poedersuiker stijfkloppen. Hazelnoten, kersen en chocolade erdoor scheppen. Slagroommengsel in vorm scheppen. Afdekken met cakecirkel. Bord op cakecirkel zetten en verzwaren. Bombe in 5 uur laten opstijven. Bombe op schaal storten. Garneren: sjabloon uit papier grote cirkel knippen, 3 x dubbel vouwen. De zo verkregen 8 segmenten om en om uitknippen, niet helmaal tot aan midden. Sjabloon op bombe leggen en bombe met cacao bestuiven. Cacaolaagjes met sjabloon afdekken en bombe met poedersuiker bestrooien.

Bossche bollen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 stuks): 80 gr boter - 2 dl water - zout - 100 gr bloem - 4 eieren - ¾ liter slagroom - 1 zakje vanillesuiker. Voor het glazuur: 150 gr poedersuiker - 1½ eetlepel slagroom - 40 gr melkchocolade (reep).

Bereiding

Breng al roerend de boter met het water en zout aan de kook. Roer er in één keer alle bloem bij en verwarm het deeg flink roerend tot het glad is en van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur, laat de inhoud wat afkoelen, roer er één voor één de eieren bij en laat ze in het deeg opnemen. Klop het laatste ei los en voeg dat in gedeelten toe. Het deeg moet loebbig, glad en glanzend zijn. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep hierop met tussenruimten van ca. 5 cm 8 bergjes deeg. Zet de bakplaat in het midden van een op 200°C voorverwarmde oven en bak de soezen in ca. 30 minuten gaar en goudbruin (ze voelen dan licht aan). Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf, doe hem in een spuitzak, prik de afgekoelde soezen met het spuitmondje in en spuit ze vol. Glazuur: Zeef de poedersuiker en roer die met de slagroom tot een glanzend glazuur. Smelt de chocolade bij 35°C, roer het glazuur erbij en houd het afgedekt boven een pan kokend water warm. Haal de soezen door het glazuur en laat dit op een rooster opstijven.

Bosvruchtentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de bodem: 100 gr boter - 110 gr suiker - 1 ei - 1 mespunt zout - 200 gr bloem - 75 gr pure chocolade: Voor de vulling: 1 pakje banketbakkersroom - 1 eetlepel fraise de bois (aardbeienlikeur) - 4 bakjes bosvruchten: bramen, frambozen, bosbessen en aardbeien.

Bereiding

Roer met een keukenmachine de boter, de suiker, het ei, de bloem en het zout door elkaar en laat het deeg in de koelkast een half uur rusten. Verwarm de oven voor op 175°C. Vet een vlaaivorm van 28 cm in. Rol het deeg uit en bekleed er de vorm mee. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bak hem in de oven in ca. 25 minuten lichtbruin en gaar. Haal de bodem uit de vorm en laat hem afkoelen. Smelt de chocolade au bain-marie en bestrijk de bodem hiermee. Maak de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer er 1 eetlepel fraise de bois door. Maak het fruit schoon en laat het uitlekken. Zet de bodem op een vlakke ondergrond, smeer de banketbakkersroom over de taart en strijk het glad. Leg nu de vruchten in een mooi patroon op de taart. U kunt banketbakkersroom ook zelf maken.

Boterbabbelaars

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(60 stuks) 100 gr roomboter - 125 gr bruine basterdsuiker - 75 gr kristalsuiker - 2 el stroop - 1 eetlepel azijn - een mespunt zout - een ingevette bakplaat.

Bereiding

Verwarm de boter, alle suiker, de stroop, de azijn, het zout en 1 eetlepel water in een kleine pan met dikke bodem op zacht vuur al roerend tot de suiker is opgelost en het mengsel taai is. Leg het mengsel in lange repen op bakplaat. Snijd de repen in kleine blokjes en laat die hard worden.

Boterkaramellen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 50 gr boter - 150 gr honing - 150 gr poedersuiker - 1 eetlepel vanillepudding - 1 pakje vanillesuiker - een weinig olie.

Bereiding

Smelt de boter en voeg de honing toe. Voeg nu de suiker, de vanillepudding en de vanillesuiker toe, roer door elkaar en laat het op een zacht vuur 15 minuten koken. Strijk een marmeren plaatje in met wat olie, giet het mengsel hierop en laat dit enige minuten afkoelen. Snijd het in stukjes en laat verder verharderen. Neem de karamellen, als ze goed hard zijn, van de plaat en scheid ze zo nodig van elkaar.

Boterkoek Zweeds

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr boter - 250 gr witte basterdsuiker - 150 gr bloem - 2 eieren
- citroen - en vanillearoma - 150 gr krenten - 150 gr rozijnen -
amandelschaafsel

Bereiding

Meng de boter, de suiker, de bloem, de eieren en de aroma's in een kom door elkaar tot een geheel is ontstaan. Wel de krenten en rozijnen boven heet water tot ze goed zijn gezwollen. Leg het deeg op een ingevette bakplaat van 40 x 30 cm en strooi er de rozijnen en de krenten over. Strooi er als laatste een grote hand amandelschaafsel over en bak de koek ca. 45 minuten in het midden van een op 175°C voorverwarmde oven.

Botermelk pannenkoeken

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(Amerikaans ontbijtgerecht)

Bereiding

Klop in een blender of keukenmachine 200 gr zelfrijzend bakmeel, 1 eetlepel suiker, 1 mespuntje zout, 2 eieren, 3 dl karnemelk en 2 eetlepels gesmolten boter door elkaar. Bak er kleine, dikke pannenkoeken van en eet die met marmelade of maple syrup.

Boterplaatkoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 20 stukken): Voor het deeg: 375 gr bloem - 30 gr verse gist (bakker) of 11/2 zakje gedroogde gist - zout - 30 gr suiker - 1 ei - 1 eidooier - 2 dl lauwarme melk. Voor de vulling: 250 gr zachte boter - 100 gr poedersuiker - 100 gr hazelnoten in plakjes - 100 gr amandelschaafsel - 50 gr suiker - 1 theelepel kaneel - een spuitzak met gladde spuitmond - een met bakpapier beklede braadslede - - Deeg: Zeef de bloem boven een kom, maak in het midden een kuiltje en verbrokkel de gist hierin.

Bereiding

Verdeel rondom de rand van het kuiltje 1 mespunt zout, de suiker, het ei en de eidooier en giet de melk over de gist. Laat de gist onder roeren oplossen en kneed vanuit het midden de ingrediënten tot een glad deeg. Kneed het deeg nog ca. 10 minuten door tot het soepel en stevig is. Vorm het deeg tot een bal, bestuif die met bloem en leg hem in een kom. Dek de kom met een vochtige doek af en laat het deeg op een lauwarme plaats 30-40 minuten rijzen. Vulling: Roer de boter en de poedersuiker met een mixer tot een romige massa en schep die in de spuitzak. Rol het deeg uit tot een lap ter grootte van de braadslede. Leg de deeglap in de braadslede en laat het deeg, afgedekt met een theedoek, nog ca. 15 minuten narijzen. Verwarm de oven voor op 200°C. Druk met de vingers kuiltjes in het deeg en prik het met een vork in. Spuit het botermengsel in de kuiltjes. Bestrooi de helft van het deeg met de hazelnoten en de andere helft met de amandelen. Meng de suiker en de kaneel en strooi ook hiervan wat over het deeg. Bak het deeg in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar en goudbruin. Laat de boterkoek iets afkoelen, snijd hem in stukken en laat die op een rooster verder afkoelen. Bestrooi de koek voor het serveren met de rest van het suiker kaneelmengsel. Variatie: U kunt de kaneel door vanillesuiker vervangen.

Breugheliaanse rijsttaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(België) (8 personen) Voor een taart van 22 cm diameter en 4 ½ cm hoog: 20 gr gist - 10 gr koude melk - 140 gr bloem - 130 gr boter - ½ ei - 20 gr suiker - 2 gr zout - abrikozenconfituur - ½ losgeklopt ei - een klein blikje halve abrikozen. Voor de rijst: 150 gr dessertrijst - ½ lt melk - 125 gr suiker - een snuifje zout - 4 eierdooiers - 2 eiwitten - 25 gr schiftsuiker (ultrafijne griessuiker).

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Los de gist in de melk op en kook de rijst in de melk gaar. Roer er de suiker en het zout onder en voeg ook al roerend de eierdooiers toe. Klop de eiwitten met de schiftsuiker op en spatel ze onder de rijst. Meng de overige grondstoffen voor de taart, samen met de gistoplossing, kort door elkaar; let erop dat u het deeg niet te lang bewerkt. Rol het dun uit in een cirkel van ca 33 cm diameter en bekleed hiermee een breed gebekte hoge vlaivorm. Bestrijk de bodem met een dun laagje abrikozenconfituur en bestrijk de rand van de taartvorm met het halve ei. Vul de vorm tot bijna aan de rand met de rijst en leg de abrikozen erop. Bak de taart 35-40 minuten op 180°C. Laat hem niet te lang bakken, want de taart moet smeug blijven. Haal de taart uit de vorm en laat hem op een rooster afkoelen. Lekker bij een kopje koffie of thee, of bij een zoete dessertwijn.

Briochebrood

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 4-6 personen - 1 zakje droge gist (7 gr) - 500 gr bloem, gezeefd - 30 gr suiker - 10 gr zout - 6 eieren, losgeklopt - 300 gr boter, op kamertemperatuur - extra nodig: briochevorm (inhoud 1 lt), ingevet en bestoven.

Bereiding

Gist in 3 el lauw water oplossen. Bloem, suiker en zout mengen. Gistmengsel toevoegen. Eieren met 2 tegelijk erdoor roeren. Boter op kamertemperatuur toevoegen. Goed mengen tot elastisch deeg. Deeg afgedekt met plasticfolie 2 uur op warme plaats laten rijzen. Uit kom nemen en met deegroller lucht uit deeg slaan. Vorm invetten en met bloem bestuiven. Van deeg bol vormen en in vorm doen. 2 uur laten narijzen op warme plek. Oven voorverwarmen op 200°C. In oven brioche in 40 minuten gaar en goudbruin bakken. Direct uit de oven bovenkant met water bestrijken en brioche laten afkoelen. Idee: dit brood is nog lekkerder als het even geroosterd wordt.

Broeder 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - ½ ei - 1 tl zout - 150 gr rozijnen - 25 gr sukade - 20 gr verse gist - 2 ¼ dl melk - 2 el olie - 1 tl suiker - stroop - boter.

Bereiding

Zeef bloem en zout in een kom. Verwarm de melk tot 40°C, los de gist hierin op en roer er de suiker door. Laat de gistoplossing enige tijd op een tamelijk warme plaats staan (Er moeten zich bovenop het mengsel belletjes vormen). Maak een kuiltje in de bloem en doe daar de gistoplossing in. Roer er met een mixer, voorzien van deeghaken, een glad en klontvrij beslag van. Kneed de rozijnen, het ei en de sukade erdoor. Verwarm een pan een beetje, wrijf de pan en het deksel in met olie en doe hier het deeg in. Sluit de pan en laat deze een uur op een redelijk warme plaats staan, zodat het deeg kan rijzen. Neem het deksel van de pan en zet deze op een ovenrooster onder in een voorverwarmde oven (175°C). Bak de broeder in 1 uur gaar en bruin. Sluit de pan als de broeder te bruin wordt. De broeder is gaar als een breinaald er droog en schoon uit komt. Snijd de broeder in plakken en serveer hem met een stroop/botermengsel.

Broeder 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem of 125 gr patentbloem en 125 gr boekweitmeel - 1 ei
- ¾ tl zout - 10 gr gist - 2 el suiker - 2 dl lauwwarme melk - 4 el
reuzel of slaolie - 75 gr doorregen, gerookt spek - 75 gr rozijnen
zonder pit - 50 gr krenten - 35 gr gesnipperde sukade - 2
geschilde en in stukjes gesneden zacht zure appels - 1 flinke
mespunt kaneel - keukenstroop - Verder nodig: garde, kleine
gietijzeren braadpan met deksel, zeef, breinaald of houten prikker.

Bereiding

Doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje en doe daar het ei in. Strooi zout langs de rand van de kom op de bloem. Roer de gist in een kleine kom met wat water vloeibaar en giet dit op het ei. Roer vanuit het midden het ei, de vloeibare gist en een 1½ dl melk door elkaar. Voeg de rest van de melk toe als het deeg te droog is. Kneed tot het deeg blazen vertoont, soepel is en van de rand van de kom en de handen los laat. Zet het deeg 30 minuten afgedekt op een lauwwarme plaats. Verwarm intussen de reuzel. Snijd het spek in dobbelsteentjes en bak die langzaam in de reuzel uit. Wrijf de rozijnen en krenten stevig in een zeef, zodat eventuele steentjes los laten. Was de rozijnen en krenten zeer goed en dep ze droog met een doek of keukenpapier. Schep de suiker, de kaneel en de appels door de krenten en rozijnen. Kneed deze vulling na het rijzen door het broederdeeg. Doe het deeg in de pan bij het uitgebakken spek en leg daar het deksel op. Draai het vuur uit en na 5 minuten weer aan op de laagste stand. Bak het deeg 40 tot 50 minuten op de ene zijde. Keer het daarna met behulp van het deksel om en laat het deeg verder gaar en aan de andere zijde mooi van kleur worden. Controleer of het gerecht klaar is door er in te prikken met een houten prikker of breinaald. De prikker moet droog blijven! Serveer het gerecht warm, met stroop en eventueel boter en warme melk.

Broodwafels

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 8 sneden brood - 150 gr boter - olie - 150 gr bruine suiker.

Bereiding

Snijd de korsten van het brood. Leg een dikke laag boter op de sneden brood. Verwarm het wafelijzer en vet het in. Bak het brood aan beide zijden bruin. Bestrooi met bruine suiker.

Brownie cake - Amerika -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(12 personen) - 200 gr pure chocola - 75 gr witte chocola - 125 gr melkchocola - 125 gr boter - 125 gr grof gehakte walnoten - 2 losgeklopte eieren - 175 zelfrijzend bakmeel - 12 bolletjes vanille-ijs - een ingevette cakevorm van 20 cm.

Bereiding

Hak de drie soorten chocola apart grof. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de pure chocola en de boter in een kom en laat die op een pan met heet water al roerend smelten; laat de chocola daarna iets afkoelen. Schep de walnoten erdoor, roer de eieren erdoor, zeef het meel erboven en spatel dat erdoor. Schep de witte chocola en de melkchocola erdoor. Doe het mengsel over in de vorm, bak de cake in het midden van de oven 35-40 minuten en laat hem in de vorm ca 30 minuten afkoelen. Keer de cake op een rooster en laat hem verder afkoelen. Snijd de cake in plakjes en serveer die met het ijs. Serveer deze cake met een frisse mangosaus: Pureer 2 zeer rijpe mango's met 2 el limoensaus en het sap van 1 sinaasappel.

Bruidstaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

voor het cakedeeg: 500 gr boter - 500 gr suiker - 500 gr eieren (7 eieren nr 3) - 5 gr zout - vanillemerg, vanillesuiker - de geraspte schil van 1 citroen - 500 gr bloem - 300 gr rozijnen - 150 gr gekonfijte kersjes - 150 gr sukade - rum - crème au beure van 300-400 gr boter. voor de crème au beure: 125 gr boter - vanillemerg of vanillesuiker - 2 theelepels koffie-extractpoeder - 20 gr cacao of gesmolten couverture, essence of likeur (kleurstof) - voor het eiwitglazuur: 100 gr poedersuiker - enkele druppels citroensap of essence of likeur - 1 of meer druppels kleurstof - 1 eiwit of wat minder. voor het glazuur: 400 gr gezeefde poedersuiker - 2-3 eiwitten - citroensap of marasquin.

Bereiding

Het is een Engels gebruik om een bruidspaar op de trouwdag een 'weddingcake' te geven. Bruid en bruidegom snijden de taart en familie en vrienden moeten hiervan een stukje proeven. Het gebak bestaat uit een toren van kleiner wordende taarten, die geheel met wit glazuur is omhuld. Bovenop prijken lelietjes-van-dalen of andere witte bloemetjes (hetzij echte, hetzij van suikergoed of marsepein). Van 3 cakes kunt u al een mooie bruidstaart maken. Als u vormen neemt van 22, 16 en 10 cm doorsnee (ook een blikje of recht diep schoteltje kan dienst doen), heeft u 250 + 150 + 100 gr bloem nodig om cakedeeg te maken. Beboter de cakevormen en leg op de bodem een stukje boterham-papier. Roer de boter met de suiker, het zout, het vanillemerg, de vanillesuiker en de geraspte citroenschil tot room. Voeg één voor één de eieren toe en roer de massa, telkens als een ei is toegevoegd, egaal en schuimig. Meng de gezeefde bloem in een paar slagen luchtig door het beslag en klop daarna niet meer. Was en droog de rozijnen, snijd de kersjes en de sukade klein en meng ze (met wat rum) door het deeg. Doe het cakedeeg over in de vormen. Schuif het rooster zo laag in de oven dat het midden van de vormen in het midden van de oven komt en bak de cakes in een matig warme oven (140-160°C) in 75-90 minuten gaar en heel lichtbruin. De cake is gaar als een breinaald, die in het midden van het deeg wordt gestoken, er droog uitkomt. Laat de cakes even staan om ze steviger te laten worden, maak ze zo nodig van de kanten los, keer ze op een taartrooster en laat ze afkoelen. Werk de cakes de volgende dag af. Crème au beure: Roer de boter met 50 gr gezeefde poedersuiker tot room en meng er het smaakgevend bestanddeel door. Als dit een vloeistof is, zoals koffie-extract, voeg het vocht dan druppelsgewijs toe en roer telkens tot het gelijkmatig met de boter is vermengd. Gebruik bij koffie of cacao 75 gr suiker. Laat de crème au beure afkoelen en stijf genoeg worden om haar voor spuitwerk te gebruiken. Als de crème te sterk is gekoeld, laat ze het vocht wel eens los; wordt ze dan iets verwarmd en geroerd, dan wordt ze weer goed. Snijd de taarten in 2 of 3 lagen, bestrijd de lagen die op elkaar komen met crème au beure en druk ze stevig op elkaar. Eiwitglazuur: Zeef de poedersuiker en roer die met het ongeklopte eiwit en het citroensap of de essence of de likeur tot het glazuurpapij glanzend is. Kleur het glazuur naar verkiezing (roze voor frambozen - of rozenmaak, geel voor citroen, sinaasappel en ananas, groen voor marasquin - of amandelsmaak). Leg de garnering klaar, zodat u deze snel kan aanbrengen. Giet het glazuur over het gebak, laat het uitlopen en strijk het met een plat gehouden mes verder uit. Leg de garnering erop voordat het glazuur stijf is. U kunt de staande kanten van de taarten voor het glaceren met een plak marsepein bedekken. Werk de randen van de taarten af, bijvoorbeeld met een parelrandje van glazuur en spuit op de liggende vlakken een opschrift. Vermeng voor het glazuur voor het spuiten van opschriften of figuren de poedersuiker met zo weinig

Bruidstaart

mogelijk eiwit goed tot een dik, taai en glanzend papje ontstaat. Meng er het citroensap of de marasquin door en roer het glazuur glanzend. Doe het glazuur in een van papier gevouwen puntig zakje, waarvan een klein puntje is afgeknipt. Vouw de bovenkant dicht en rol het op, waardoor het glazuur er langzaam schrijvend kan worden uitgedrukt. Zet in de bovenste cake een glazen buisje met de lelietjes. Neem hiervoor, bijvoorbeeld met een appelboor, direct na het glaceren wat glazuur en deeg weg. Leg om de taart, op de taartrand, een paar kleine takjes asparagus of houd de taart geheel wit. Maak de taart voor een gouden bruiloft licht goudgeel en kies ook bloempjes in deze kleur.

Cake - Amerikaanse brownie

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(12 personen) 200 gr pure chocolade - 75 gr witte chocolade - 125 gr melkchocolade - 125 gr boter - 125 gr grof gehakte walnoten - 2 losgeklopte eieren - 175 zelfrijzend bakmeel - 12 bolletjes vanille-ijs - een ingevette cakevorm van 20 cm.

Bereiding

Hak de 3 soorten chocola apart grof. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de pure chocola en de boter in een kom en laat die op een pan met heet water al roerend smelten; laat de chocola daarna iets afkoelen. Schep de walnoten erdoor, roer de eieren erdoor, zeef het meel erboven en spatel dat erdoor. Schep de witte chocola en de melkchocola erdoor. Doe het mengsel over in de vorm, bak de cake 35-40 minuten in het midden van de oven en laat hem in de vorm ca. 30 minuten afkoelen. Keer de cake op een rooster en laat hem verder afkoelen. Snijd de cake in plakjes en serveer die met het ijs. Serveer deze cake met een frisse mangosaus: Pureer 2 zeer rijpe mango's met 2 eetlepels limoensaus en het sap van 1 sinaasappel.

Cake - omgekeerd

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

175 gr zelfrijzend bakmeel - 200 gr suiker - 65 gr zachte boter - 1 ei - 1 eetlepel vanillesuiker - 1½ dl melk - een snufje zout - 1 blik ananas - slagroom of zure room

Bereiding

Doe het bakmeel, de suiker, de boter, het ei, de vanillesuiker, de melk en het zout in een beslagkom en klop er een glad beslag van. Vet een bakvorm in. Laat de ananas uitlekken en snijd de schijven doormidden. Bedek de bodem van de vorm met ananas, schenk er het beslag op en bak de cake in ca. 45 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven. Laat de cake na het bakken even rusten en keer hem dan op een schaal. Koud is de cake lekker met stijf geslagen slagroom, warm met zure room. Tip: In plaats van de vorm in te vetten, kunt u hem bedekken met 50 gr gesmolten boter, waarin u 100 gr bruine basterdsuiker heeft opgelost. Als u de cake dan stort, is hij mooi goudbruin van de geglazuurde suiker.

Cake 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 125 g boter of margarine - 125 g griessuiker - 2 eieren -
75 g pastei bakkersbloem - 50 g zelfrijzende bloem.

Bereiding

De harde boter of margarine mals maken (= lichtjes verwarmen) Suiker toevoegen en ongeveer 10 minuten roeren. Een voor een de eieren toevoegen en telkens flink kloppen. De gewone en de zelfrijzende bloem samen ziften en ze onder de massa mengen. De cakevorm boteren, met bloem bestuiven en tot ongeveer 3/4 vullen. In een matig warme oven (ongeveer 175 graden) gedurende 1 uur laten bakken. Het gebak van de oven losmaken en laten uitdampen. N.B.: de cake is voldoende gebakken: - als het gebak loskomt langs de wanden - als aan een mesje waarmee men in het gebak steekt, niets meer kleeft.

Cake 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

200 gr cakemeel - 4 middelgrote eieren - 200 gr witte basterdsuiker - 100 gr boter - 100 gr margarine.

Bereiding

Noot 1: U kunt de margarine door roomboter vervangen, maar dat maakt de cake erg vet; half om half is erg lekker. Noot 2: Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn (vooral de eieren), want anders krijgt u geen luchtig beslag. Beboter een cakevorm met wat margarine en stuif daarna wat bloem tegen de wanden (zo krijgt u de cake straks beter uit de vorm). Roer de boter tot room en meng dit met de suiker tot een smeüige massa. Voeg naar keuze een zakje vanillesuiker, wat geraspte citroenschil of wat geraspte sinaasappelschil toe. Meng er één voor één de eieren door (roer de massa na het toevoegen van een ei telkens egaal en schuimig). Meng tot slot het (gezeefde) cakemeel luchtig in een paar slagen door het beslag en klop daarna niet meer. Doe het beslag over in de cakevorm en schuif die zo in de oven, dat het midden van de vorm in het midden van de oven staat. Bak de cake op 140-160°C in 1¼-1½ uur gaar. Mocht de cake in het begin te bruin worden, dek hem dan met aluminiumfolie af om verder bruinen te voorkomen. Noot 3: Doe het eerste half uur de ovendeur niet openen; door de plotselinge temperatuurdaling kan de cake inzakken. Om te zien of de cake gaar is, kunt u er met een breinaald even in prikken. Komt die er droog uit, dan is de cake gaar. Laat de cake in de vorm wat afkoelen, keer hem daarna op een taartrooster en laat verder afkoelen.

Cake met bloemen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr boter - 250 gr suiker - 5 eieren - 20 gr Afrikaantjes (of leeuwenbekjes) - 20 blaadjes citroengeranium - 260 gr zelfrijzende bloem - bloem voor de vorm.

Bereiding

Klop de boter romig en klop er de suiker onder. Klop er de eieren één voor één onder. Meng er de kroonblaadjes en de gesnipperde citroengeraniumblaadjes onder. Spatel er de gezeefde bloem onder. Strijk 3 cakevormen van elk ½ lt in met boter en strooi er bloem over. Vul de vormen voor ¾ met het beslag en bak ze gedurende ongeveer 35 minuten in een oven van 180°C. Haal de cakes uit de vorm en laat ze afkoelen op hun zijkant. Tip: deze cake kan u ook invriezen bestel de bloempjes tijdig bij de speciaalzaak

Cake met diverse noten 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

85 gr boter - 25 gr boter voor de vorm - 200 gr poedersuiker - 3 eieren - 85 gr amandelpoeder - 85 gr walnoten - enkele pruimen - 1½ el kirsch - 55 gr meel - een cakeblik of springvorm.

Bereiding

Hak de noten en de pruimen fijn. Laat de boter zacht worden en werk er de suiker door; voeg een voor een de eieren bij terwijl u blijft mixen, verwarm de oven op 210°C. Voeg het notenmengsel en het amandelpoeder bij het beslag, parfumeer met kirsch en meng nogmaals, voeg tenslotte het meel toe. Beboter de vorm, giet het deeg er in en laat 30 min. Bakken. Laat afkoelen voor hem uit zijn vorm te doen

Cake met diverse noten 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

35 gr gepelde hazelnoten - 15 gr gepelde ongezoeten pistachenoten - 60 gr melk - 150gr griessuiker - 125gr boter op kamertemperatuur - 2 eieren van ca 50 tot 60 gram - 210gr bloem - 5gr bakpoeder - 35 gr amandelpoeder - 1 el dun van abrikozenconfituur - enkele walnoten.

Bereiding

Hak de hazel - en de pistachenoten grof. Warm de melk tot deze lauw is. Klop de suiker met de boter tot een romig geheel. Voeg een voor een de eieren toe en de helft van de melk. Zeef de bloem, samen met het bakpoeder en het amandelpoeder en spatel dit onder het beslag. Spatel nu de gehakte noten met de rest van de melk er door. Smeer een cakevorm van ca 21 op 11 cm in met boter en schep het deeg erin. Plaats de vorm 40 tot 50 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Verminder na ongeveer 25 minuten de temperatuur tot 150°C. Ontvorm de cake en laat hem op de zijkant afkoelen. Verwarm het dun van de abrikozenconfituur en kwast hiermee de cake in. Versier de cake met enkele noten.

Cake met goudbloem

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

175 gr boter op kamertemperatuur - ½ vanillestok - 175 gr
ultrafijne griessuiker - 3 eieren - 25 gr melk - 175 gr bloem - 6 gr
bakpoeder - 20 gr goudbloemen.

Bereiding

Klop de boter romig. Verwijder de zaadjes van de vanillestok en klop ze samen met de suiker onder de boter. Klop er één voor één de eieren onder en voeg als laatste de melk toe. Haal de bloem en het bakpoeder door een fijne zeef en spatel ze met de gele bloemblaadjes onder het mengsel. Strijk 2 cakevormen van ½ lt in met boter, verdeel er het beslag in en trek er met een in gesmolten boter gedoopt mes een barst in. Bak gedurende 4 5 min af op 180°C. Haal de cakes uit de vormen en laat ze op hun zijkant afkoelen op een rooster.

Cake met honing

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

360 gr meel - 150 gr boter - snuifje zout - 1½ tl bakpoeder - 750 gr cottage cheese - 180 gr suiker - 240 gr honing - 5 eieren - 2 tl kaneel.

Bereiding

Zeef meel, bakpoeder en zout en wrijf de boter erin. Voeg water toe en maak een stijf deeg. Rol uit en bedek er een vorm van 25 cm doorsnee en 7 cm. diep mee. Meng kaas, suiker en de helft van de kaneel. Voeg de honing toe en dan een voor een de eieren. Giet in de deegvorm. Bak in een lauwe oven gedurende 4 5 minuten, zet dan het vuur hoger en bak nog eens 15 minuten. Laat in de oven afkoelen. Haal uit de vorm en besprenkel met kaneel. Koel serveren.

Cake met pruimen en amandelen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

7 rode pruimen - 5 bolletjes stemgember - 150 gr zachte boter -
150 gr suiker - 3 eieren - 150 gr boerencakemeel - 50 gr
geschaafde amandelen - 4 eetlepels gemberjam.

Bereiding

Was de pruimen en droog ze met keukenpapier af. Snijd ze in vieren en verwijder de pitten. Snijd de bolletjes gember in dunne plakjes. Bekleed een bakblik van 20 x 30 cm met bakpapier. Klop de boter met de suiker lichtgeel en romig, voeg de eieren en het cakemeel toe en klop het 4 minuten met de mixer op de hoogste stand tot een egaal beslag. Vul het bakblik met het beslag, verdeel er de geschaafde amandelen, de pruimen en de gember over en bak de cake in een op 160°C voorverwarmde oven in ca. 1 uur goudbruin en gaar. Verwarm de jam en bestrijk de nog warme cake hiermee. Laat de cake afkoelen en snijd hem in stukjes.

Cake met sinaasappel en walnoten

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

¼ l vers gezeefd sinaasappelsap - 90 gr bruine suiker - 25 gr boter - 2 el sinaasappelsap - 150 gr bloem - 1 tl bakpoeder - 1 tl zuiveringszout - 60 gr fijngemalen havermout - 2 losgeklopte eiwitten - abrikozen of perzikenconfituur. Voor de kruimellaag: - 1.5 tl kaneel - 1 tl vanillesuiker - 100 gr gehakte walnoten - 3 el havermout.

Bereiding

Doe het gezeefd sinaasappelsap, de suiker, de boter en de sinaasappelrasp in een pan en laat koken tot u een siroop bekomt. Laat deze siroop afkoelen, terwijl u er af en toe in roert. Meng ondertussen de kaneel, de vanillesuiker, de gehakte walnoten en de havermout voor de kruimellaag. Zeef in een andere kom de bloem met het bakpoeder en het zuiveringszout. Maal eventueel de havermout fijn en meng hem onder de bloem. Verwarm de oven voor op 175 graden en smeer een cakevorm van 25 cm in met boter. Klop de eiwitten door de afgekoelde siroop en roer hierdoor (niet langer dan strikt noodzakelijk) het bloemmengsel tot een glad beslag. Doe de helft van dit beslag in de bakvorm en strooi hierover de helft van de kruimellaag. Hierover strijkt u de rest van het beslag en dan de rest van de kruimellaag. Bak gedurende ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de cake gedurende ongeveer 15 minuten afkoelen, alvorens hem uit de bakvorm te nemen. Laat hem verder afkoelen op een rooster. Snijd de cake in plakken en serveer bij ieder plakje een schepje abrikozen of perzikenconfituur. N.B.: Zuiveringszout of Natriumcarbonaat is een handig keukenmiddeltje. Het frist de kleur van groenten op, het doet uw deeg rijzen, het maakt gebak luchtiger, het is een prima middel voor de spijsvertering en het maakt de tanden witter.

Cake met vanille en chocolade

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de vanille cake: 1 ei - 65 gr boter - 125 gr zelfrijzende bloem - 2 zakjes vanillesuiker - 60 gr griessuiker - 4 el melk - enkele druppels vanille-essence. Voor de chocolade cake: 1 ei - 65 gr boter - 125 gr zelfrijzende bloem - 1 mespunt bakpoeder - 4 el cacaopoeder - 1 zakje vanillepoeder - 70 gr griessuiker - 4 el melk.

Bereiding

Maak de vanille cake. Splits het ei. Klop de boter met de eierdooier tot een romig geheel. Zeef er de bloem over, meng goed en voeg er de vanillesuiker, de griessuiker, de melk en enkele druppels vanille-essence aan toe. Roer alles tot een glad deeg. Klop het eiwit stijf en spatel het onder het beslag. Smeer een cakevorm van ca 16X 9 cm in met boter en stort er het deeg in. Bak de cake in een voorverwarmde oven van 175°C gedurende 35 minuten. Ontvorm de cake en laat hem afkoelen op een rooster. Maak de chocoladecake. Splits het ei. Klop de boter met de dooier tot een romig mengsel. Zeef er de bloem over, voeg een mespunt bakpoeder toe en meng goed. Voeg het cacaopoeder, de vanillesuiker, de griessuiker en de melk toe en roer tot een glad beslag. Klop het eiwit stijf en spatel het onder het deeg. Smeer dezelfde cakevorm in met boter en doe er het beslag in. Bak de cake in een voorverwarmde oven van 175°C gedurende 35 minuten. Ontvorm en laat afkoelen. Snijd beide cakes in sneetjes van ca 1½ cm. Steek uit elk sneetje verschillende vormpjes en wissel de bruine met de gele figuurtjes. Serveer op 1 grote schotel of schik 2 sneetjes met tegengestelde kleuren op 1 bordje. Tip: Als u niet over uitsteekvormpjes beschikt, kunt u gewoon , vierkantjes of ruitjes uitsnijden.

Cake Tiramisu en tiramisucrème

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Plaatcake: 5 eieren - 150 g suiker - 150 g bloem - 175 g gesmolten boter - een halve koffielepel bakpoeder. Tiramisucrème: 250 g mascarpone - 100 g suiker - 4 eidooiers - ½ dl Amaretto.

Bereiding

De eieren met de suiker in een lauw waterbad opkloppen. Verder luchtig opkloppen tot een lintachtige massa bekomen wordt. De boter laten smelten en na afkoeling onder spatelen samen met de gezeefde bloem en het bakpoeder. Kort en warm afbakken op een bakplaat, bedekt met bakpapier in een oven van 185 graden. In een lauw waterbad de suiker met de eidooiers goed schuimig roeren tot de massa bijna wit is. De Amaretto onder spatelen en de mascarpone onder mengen. De plaatcake na afkoeling in twee snijden en besprenkelen met sterke koffie. De tiramisucrème tussen de twee plakken cake aanbrengen en enkele uren in de koelkast laten koelen. De cake versieren met cacao poeder en/of bloemsuiker.

Cake, Roodfluwelen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

125 gr boter - 350 gr suiker - 2 eieren - 2 eetlepels cacao - 4 eetlepels rode kleurstof - 1 eetlepel zout - 300 gr gezeefd cakemeel - 1 theelepel vanillesuiker - ¼ liter karnemelk - 1 theelepel baking soda - 1 eetlepel azijn
Glazuur: 3-5 eetlepels bloem - ¼ liter melk - 250 gr boter - 125 gr poedersuiker - 1 theelepel vanillesuiker

Bereiding

Klop de boter tot die schuimig is. Voeg geleidelijk de suiker toe en mix tot het beslag licht en 'donzig' is. Voeg, onder voortdurend goed kloppen, één voor één de eieren toe. Meng de cacao, de kleurstof en het zout tot een pasta en klop die door het beslag. Vermeng de vanillesuiker met de karnemelk. Los de baking soda in de azijn op en roer dit door het karnemelkmengsel. Voeg afwisselend wat van het cakemeel en wat van het karnemelkmengsel aan het beslag toe (begin en eindig met meel). Meng alles grondig en stop zodra een glad beslag is ontstaan. Schenk het beslag in een ruime, goed ingevette, met bloem bestoven cakevorm en bak de cake 35-40 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven (test met een breinaald of hij gaar is; zo niet, laat hem dan nog enkele minuten verder bakken). Laat de cake afkoelen en bestrijk hem met glazuur. Maak een pasta van de bloem en een deel van de melk. Voeg de rest van de melk langzaam toe en roer tot het smeug is. Kook het mengsel 3-5 minuten op middelhoog vuur tot het de gewenste dikte heeft. Neem dan de pan van het vuur en laat de massa helemaal afkoelen (de boter mag, als die wordt toegevoegd, niet smelten). Klop de boter met de suiker schuimig, voeg al kloppend de vanillesuiker toe en blijf kloppen tot een smeug geheel. Voeg dit, al kloppend, met 1 theelepel tegelijk aan het afgekoelde bloemmengsel toe en blijf kloppen tot de massa vlokkerig is.

Cakejes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 20 stuks): 1 pak zelfrijzend cakemeel - 200 gr boter - 200 gr suiker - 3-4 eieren - eventueel aroma of vanillesuiker - 1 pakje papieren cakevormpjes.

Bereiding

Laat alle ingrediënten eerst op kamertemperatuur komen. Snijd de boter in kleinere stukjes, doe deze samen met 200 gr bloem, de suiker en de eieren in een kom en mix dit zeer goed door elkaar, tot de klonten weg zijn. Voeg hierna eventueel aroma of vanillesuiker toe. Verwarm de oven voor op 150°C. Doe het cakedeeg met behulp van een eetlepel in de papieren vormpjes (maak ze 1/3 tot half vol). Zet de gevulde vormpjes in de oven en laat de cakejes in ca. 30 minuten gaar worden (ze moeten vanboven geelbruin zijn). Tip: Smelt in een pannetje op laag vuur ca. 2 repen pure chocolade en dompel de cakes op de kop in de chocoladesaus.

Cappuccino cake - Italië -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(10-12 personen) 275-300 gr suiker - 300 gr zachte boter - 5 gesplitste eieren - 375 gr gezeefde bloem - 2 zakjes cappuccino oploskoffie (DE of Nescafé) - zout - 2 perziken, vers of uit blik *, in stukjes - ca 30 gr gekonfijte sinaasappelschilletjes - extra nodig: een ingevette springvorm van ca 24 cm doorsnee.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C. Klop de suiker met de boter romig en roer er de eidooiers één voor één door. Voeg de bloem, het cappuccinopoeder en $\frac{3}{4}$ dl water in gedeelten toe. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel ze voorzichtig door het bloemmengsel. Schenk het beslag in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in ca 1 uur gaar. Laat de cake op een rooster afkoelen en garneer hem voor het serveren met de perziken en de gekonfijte sinaasappelschilletjes. Perziken uit blik zijn al gehalveerd en kunnen meteen als garnering worden gebruikt. Verse perziken moeten eerst ontveld en in suikersiroop gegaard worden. Dompel de perziken ca 30 seconden in heet water, zodat u het velletje gemakkelijk kunt verwijderen. Halveer de perziken en verwijder de pit. Breng 200 gr suiker met 2 dl water aan de kook, voeg de perziken toe en laat ca 30 minuten zachtjes koken tot de perziken mooi zacht en glanzend zijn. Laat de perziken in de suikersiroop afkoelen. U kunt de cake ook met één van deze lekkere boter serveren. Honingboter: 50 gr boter, op smaak gebracht met 1-2 tl bloemenhoning. Sinaasappelboter: 50 gr boter met 1 tl geraspte sinaasappelschil en 1-2 tl sinaasappellikeur. Tijmboter: 50 gr boter, op smaak gebracht met 1 tl tijmhoning en 1 tl fijngesneden tijmblaadjes.

Cassatataart Italië

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 cake - 400 gr ricotta - 75 gr suiker - 50 gr gekonfijte kersen - 50 gr geraspte chocolade - 5 eetlepels Grand Marnier - 5 eetlepels koffieroom - 200 gr bittere chocolade - 1 dl zeer sterke koffie - 150 gr boter

Bereiding

Snijd de cake horizontaal in plakken van 1 cm dik. Meng de ricotta, de room, de likeur en de suiker met een mixer op lage snelheid tot het glad is. Meng de geraspte chocolade en de fijngehakte gekonfijte vruchten hierdoor. Besmeer de onderste plak cake met het ricottamengsel, leg hier de volgende plak cake op en besmeer ook die. Herhaal dit tot u alle cake heeft gebruikt. Besmeer de buitenkant van de taart met het ricottamengsel en zet het geheel in de koelkast om op te stijven. Smelt de chocolade au bain-marie in de koffie. Voeg de boter in klontjes toe en roer die erdoor. Laat het chocolademengsel staan tot het wat dikker wordt. Besmeer de buitenkant van de taart hiermee en laat de taart een dag in de koelkast staan, zodat de smaak kan doortrekken.

Catalaans gebak

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen): Voor het deeg: 100 gr boter - 100 gr griessuiker - 2 eieren - 200 gr bloem. Voor de praline: 50 gr amandelschilfers - 50 gr griessuiker - ½ eiwit. Voor het Catalaans gebak: boter - 140 gr griessuiker - 100 gr amandelpoeder - 2 eieren - 50 gr lauwe melk - 190 gr bloem - 5 gr bakpoeder - 3 eetlepels ananasconfiture - 1 eetlepel bloemsuiker.

Bereiding

Doe voor het deeg de boter met de suiker in een beslagkom en wrijf ze goed door elkaar. Kneed er vervolgens één voor één de eieren door en kruimel er tenslotte de bloem door. Wrijf het deeg tussen uw handen tot het goed is gemengd en laat het in de koelkast ca. 30 minuten opstijven. Maak de praline voor de taartbedekking. Meng de amandelschilfers, de suiker en het eiwit voorzichtig door elkaar. Maak het beslag. Klop 125 gr boter met de suiker en het amandelpoeder, goed op en klop er één voor één de eieren en de helft van de melk door. Giet de bloem met het bakpoeder door een zeef en spatel ze door het beslag. Spatel er tenslotte de rest van de melk door en schep het beslag in een spuitzak. Wrijf een taartvorm van ca. 22 cm doorsnee met boter in. Rol het deeg uit en bekleed de vorm ermee. Prik de bodem in en verdeel er de ananasconfiture over. Spuit het beslag, tot op ½ cm van de rand, op de bodem en bestrooi met de praline. Rol de rest van het deeg uit, snijd het in bandjes van ca. 1 cm breed en bekleed de taart hiermee. Zet de taart ca. 40 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Neem de vorm van de taart, laat hem op een rooster afkoelen en bestrooi hem tenslotte met de bloemsuiker.

Cheddarappeltaartjes - Mini

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) ½ kleine appel - 40 gr Cheddar - 1 klein ei - 1 eetlepel slagroom - ½ theelepel gedroogde dragon - versgemalen peper - 1 takje peterselie - 8 kleine ragoutbakjes (Jos Poell)

Bereiding

Schil de appel en rasp hem grof . Rasp de Cheddar grof . Klop het ei met de slagroom, de dragon en wat peper los. Knip de peterselie erboven fijn en roer er de appel en de Cheddar door. Verwarm de oven voor op 225°C. Schep het kaasmengsel in de ragoutbakjes en zet deze op de bakplaat. Bak de taartjes in het midden van de oven in 6-8 minuten goudbruin en gaar. Zet op 2 bordjes elk 4 taartjes.

Chinese zoete broodjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(12-14 stuks) ½ dl melk - 50 gr suiker - mespunt zout - 25 gr reuzel of plantaardig vet - ½ dl warm water - 1 zakje gedroogde gist - 1 losgeklopt ei - 275 gr bloem - aluminiumfolie - een paar druppels olie en melk om te bestrijken. Voor de vulling: 100 gr zoete bonenpasta - 25 gr suiker - 25 gr gehakte walnoten - 1 el reuzel of boter.

Bereiding

Giet de melk in een steelpan en breng haar aan de kook. Voeg suiker, zout en reuzel of vet toe en laat het smelten. Neem de pan van het vuur en laat het tot lauw afkoelen. Doe het warme water in een kommetje en strooi er de gist en een paar korrels suiker in. Roer even, laat het 5 minuten staan en meng het door de melk. Doe het over in een beslagkom, voeg 225 gr bloem en het losgeklopte ei toe en klop met een garde tot een luchtig deeg is verkregen. Strooi de rest van de bloem op het werkvlak, doe het deeg daarop over en kneed het met de handen tot het zacht en soepel is en niet meer plakt. Doe het over in een schaal, dek die af en laat het deeg op een warme plaats minstens 1 uur rijzen; het moet in volume zijn verdubbeld. Vermeng in een wok de ingrediënten voor de vulling en verwarm dit door en door. Laat daarna afkoelen. Kneed het deeg nog even door, verdeel het in 12-14 gelijke stukjes, draai die tot balletjes en maak daarvan ronde plakjes met een doorsnee van 10 cm. Druk met de achterkant van een mes of een eetstokje tweemaal in het deegplakje, zodat een kruis ontstaat en precies het midden wordt aangegeven. Snijd op de lijnen een stuk in, maar laat 5 cm in het midden heel. Verdeel de vulling daarover. Vouw reepjes deeg in de vorm van een rozet naar elkaar toe en knijp ze met de vingers dicht. Vet een stuk aluminiumfolie met een paar druppels olie in. Doe de broodjes over op een bakblik, bestrijk ze met wat melk en dek ze af met folie. Schuif het bakblik in het midden van de oven en bak de broodjes 20-25 minuten bij een temperatuur van 190°C of gasovenstand 5.

Chocolade amandeltaartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

50 gr blanke amandelen - 150 gr gezeefde bloem - 1 mespunt zout
- 100 gr suiker - 125 gr boter - 1 eierdooier - 10 gedroogde
abrikozen - 2 eetlepels abrikozenjam - 1 eetlepel geschaafde
amandelen - 250 gr Toblerone of melkchocolade met amandelen -
1 ¼ dl slagroom.

Bereiding

Maal de amandelen fijn en vermeng ze met de gezeefde bloem, het zout en de suiker. Snijd er met 2 messen de boter en de eierdooier door en kneed met koele hand tot een soepel deeg. Laat dit in de koelkast minstens 30 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 175°C. Verdeel het deeg in ca. 10 porties en druk het in goed ingevette taartvormpjes met een duidelijke kartelrand uit. Prik met een vork gaatjes in de bodempjes. Bak de taartjes in de oven in ca. 25 minuten goudbruin en gaar. Neem ze uit de oven en laat ze 5 minuten rusten. Haal ze voorzichtig uit de vormpjes en laat ze helemaal afkoelen. Snijd de abrikozen in reepjes. Verwarm de jam, zeef deze en schep de abrikozen erdoor. Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudbruin en laat ze afkoelen. Breek de chocolade in stukjes, smelt ze au bain-marie en schenk de slagroom erbij. Roer alles goed door. Klop het mengsel glanzend, verdeel het over de bodempjes en laat opstijven. Garneer met de abrikozen en de geschaafde amandelen.

Chocolade biscuitgebak

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor het biscuitgebak: 4 eidooiers - 4 eetlepels lauw water - 150 gr suiker - 4 eiwitten - zout - 80 gr bloem - 80 gr maïzena - 70 gr cacao. Voor de vulling: 200 gr pure chocolade - 1/8 liter slagroom - 40 gr boter - 2 cl rum.

Bereiding

Klop de eidooiers, het water en de suiker dik en schuimig. Sla de eiwitten met een mespunt zout stijf. Zeef de bloem, maïzena en cacao. Schep de eiwitten met dit mengsel op de dooiermassa en schep alles door elkaar. Bekleed een bakplaat met bakpapier, vouw de randen iets omhoog en strijk de biscuitmassa ca. 1 cm dik op het papier. Bak het deeg in een op 200°C voorverwarmde oven in ca. 12 minuten gaar. Stort het deeg op een met suiker bestrooide theedoek, laat het afkoelen en snijd het dan in 4 gelijke delen. Rasp de chocolade, verwarm de room met de rum au bain-marie en laat de chocolade erin smelten. Laat dit mengsel afkoelen, voeg dan de boter toe en zet de crème ca. 30 minuten in de koelkast. Strijk de crème dan op de biscuitdeegplakken en bestrijk er ook de zijanten mee. Zet het gebak tot het gebruik in de koelkast.

Chocolade gembercake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen): 200 gr zachte boter - 120 gr suiker - 220 gr gezeefde bloem - 2 eetlepels sinaasappellikeur - 70 gr poedersuiker - 4 eieren - 150 gr gekonfijte gember - 100 gr pure chocolade - 1 pakje vanillesuiker - wat geraspte citroenschil - boter en bloem voor de vorm - poedersuiker voor de afwerking.

Bereiding

Snijd de gekonfijte gember in stukjes en laat ze tot het gebruik in de sinaasappellikeur trekken. Breek de chocolade in stukjes. Splits de eieren. Klop de boter met de poedersuiker, de vanillesuiker en de geraspte citroenschil met een garde tot een gladde crème en roer er geleidelijk de eierdooiers door. Klop het eiwit stijf, meng 1/3 ervan door de crème en spatel er de rest voorzichtig door, samen met de bloem. Roer er voorzichtig de stukjes gember en chocolade door. Verwarm de oven voor op 170°C. Vet een cakevorm met boter in en strooi er wat bloem in. Doe het cakemengsel in de vorm en bak de cake 50 minuten. Neem de cake uit de oven en laat hem afkoelen. Bestrooi hem voor het serveren met poedersuiker.

Chocolade hazelnoottaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

110 gr bittere chocolade - 200 gr zachte boter - 100 gr gezeefde poedersuiker - 3 eieren - 3 eierdooiers - 80 gr bloem - 1 volle theelepel bakpoeder - 150 gr gemalen hazelnoten - 3 eiwitten.
vulling: 125 gr hazelnoten - 1 zakje chocoladepuddingpoeder - 5 dl melk - 250 gr zachte boter - 60 gr gezeefde poedersuiker.

Bereiding

Breek de chocolade in stukjes en smelt ze au bain-marie. Roer de boter smeug en roer er geleidelijk de gesmolten chocolade door. Roer er de poedersuiker, de eieren en de eidooiers door. Vermeng de bloem met het bakpoeder, doe er de gemalen hazelnoten bij en klof dit mengsel met een mixer lepel voor lepel door het chocolademengsel. Klof de eiwitten stijf en spatel ze erdoor. Schep het mengsel in een ingevette springvorm van 28 cm doorsnee, strijk het glad en bak het in 45-50 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven gaar. Keer de taart op een rooster om, laat hem afkoelen en snijd hem 2 keer door. Bak de hazelnoten 8-10 minuten op een bakblik in de op 200°C voorverwarmde oven tot de velletjes knappen. Laat de geroosterde noten in een zeef iets afkoelen en wrijf de velletjes eraf. Houd 18 hazelnoten achter voor de garnering en maal de rest. Maak het chocoladepuddingpoeder volgens de gebruiksaanwijzing aan en zet het in de koelkast. Roer af en toe. Klof dan met de mixer de zachte boter en de gezeefde suiker door het puddingmengsel tot een gladde crème is ontstaan. Doe ¼ hiervan in een spuitzak voor de garnering en meng de gemalen hazelnoten door de rest. Bestrijk de lagen taart met de crème, leg ze op elkaar en strijk de crème op de bovenste laag met een spatel of lepel mooi glad. Voorzie de bovenkant van de taart met de spuitzak van mooie toefjes crème en garneer die met garneerchocolaatjes en de achtergehouden hazelnoten. De zijkanten kunt u desgewenst nog met een mengsel van suiker en gemalen noten versieren.

Chocolade notenrondjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 chocoladecake - elk ¼ potje abrikozenjam en hazelnootpasta - walnoten - 75 g gepelde walnoten - 1 pakje choco fix.

Bereiding

De chocoladecake in 1 ½ cm dikke plakken snijden en er met een glas met een diameter van 6 cm, 24 rondjes uitsteken. De walnoten, op 8 mooie na, grof hakken. De helft van de rondjes dik met hazelnootpasta bestrijken, de helft van de gehakte noten erover verdelen en per 3 op elkaar leggen. De rest van de rondjes dik met abrikozenjam bestrijken en met de rest van de noten bestrooien. De glazuur verwarmen volgens de aanwijzingen en de zijkant en bovenkant van elk 'torentje' ermee bestrijken. De bovenkant met een halve walnoot garneren, aandrukken en laten drogen.

Chocolade roomtaart met aardbeien

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de snelkorst: 100 gr bloem - 55 gr water - 2 gr zout - 12 gr boter - 100 gr boter - 250 gr bloem. Voor de chocolade-room: 2½ dl melk - 60 gr suiker - 1 el cacao poeder - 1 dooier - 1 ei - 25 gr maïszetmeel. Voor het garnituur: 300 g aardbeien - dun van abrikozenconfituur.

Bereiding

Maak de snelkorst. Meng de bloem, het water, het zout en de boter en kneed dit ongeveer 15 minuten tot een deeg (A). Kneed de overige bloem en de boter apart (B). Rol het deeg A uit tot een lange, smalle rechthoek. Rol hiervoor het deeg uit van links naar rechts en van boven naar onder. Verdeel nu de lap denkbeeldig in 3 delen, waarbij het rechtse deel iets langer is dan de andere. Plaats B op het middelste stuk van deeg A en rol het in het deeg door eerst de korte flap en daarna de langste flap toe te vouwen. Draai nu het deeg om en voer nog tweemaal dezelfde bewerking uit: het deeg uitrollen tot een rechthoek, in drie delen verdelen, dichtvouwen en omdraaien. Verdeel daarna het deeg denkbeeldig in 4 delen, vouw eerst de buitenste flappen naar het midden toe en vouw tenslotte het deeg dubbel. Maak de chocoladeroom. Laat de melk met de helft van de suiker en het cacao poeder koken. Klop de dooier, het ei en de rest van de suiker op. Spatel het zetmeel onder de ei suikermassa. Voeg ook wat van de melk, die nog net niet kookt, toe. Giet als de melk kookt, de eieren erbij en roer tot u een glad mengsel bekomt. Laat het beslag afkoelen in een koud waterbad en roer tot u een gladde massa bekomt. Maak nu de taart. Rol het deeg uit tot ongeveer 2,5 mm dikte. Neem 1 taartvorm van ca. 22 cm diameter en besprenkel de bodem met wat water. Leg het deeg in de vormen tot enkele centimeters buiten de rand. Verwijder de rest van het deeg en vorm een licht opstaande rand. Prik de bodem enkele malen in met een vork. Leg een papier met wat gewicht in op het deeg en laat 20 minuten bakken in een oven van 220°C. Verwijder na 10 minuten reeds dit papier. Haal de taart uit de oven, ontvorm ze en laat ze op een grill afkoelen. Spuit in de taart een spiraal chocolade room. Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en schik ze op de taart. Laat het dun van de abrikozenconfituur even inkoken en bestrijk hiermee de taart. In het midden kunt u eventueel nog een toefje slagroom spuiten waarover u dan wat cacao poeder strooit.

Chocolade rum kwarktaartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 personen - 125 gr gekonfijte sinaasappelschil - 50 gr rozijnen - 4 el bruine rum.voor de deegbodem: 100 gr zelfrijzend bakmeel - 15 gr cacao poeder - ½ tl bakpoeder - 125 gr witte basterdsuiker - 125 gr zachte boter - 2 eieren.voor de vulling: 250 gr pure chocolade, in stukjes - 250 gr volle kwark (of roomkaas) - 2 eieren, gesplitst - 2 el cointreau (likeur) - 1 ½ dl slagroom, stijfgeklopt - 30 gr witte basterdsuiker - extra nodig: vierkante bakvorm van 22 x 22 cm, ingevet.

Bereiding

100 gr Sinaasappelschil en rozijnen in kom overgieten met rum en 2 uur laten intrekken. Deegbodem: oven voorverwarmen op 190°C. Bakmeel, cacao en bakpoeder zeven. Suiker, boter en eieren erdoor kloppen en in vorm schenken. Deeg in midden van oven 15-20 minuten bakken tot deeg stevig is. Deegbodem laten afkoelen. Vulling: chocolade in kom boven pan met heet water smelten. Kwark in kom doen, eidooiers erdoor roeren tot smeug mengsel, dan geleidelijk chocolade, cointreau, geweekte sinaasappelschil en rozijnen met rum erdoor kloppen. Slagroom erdoor spatelen. Eiwitten met suiker stijfkloppen en door chocolademengsel spatelen. Mengsel op deegbodem scheppen, bovenkant gladstrijken. Taart afgedekt in koelkast in 3 uur laten opstijven. Vorm verwijderen en taart in stukjes snijden. Garneren met 25 gr sinaasappelschil.

Chocolade truffeltaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 punten - 4 eieren - 100 gr basterdsuiker - 50 gr maïzena - 50 gr cacao poeder - 4 el rum of Grand Marnier - ½ dl warme suikerstroop - - 6 dl slagroom - 425 gr pure chocolade, in stukjes - chocolade hulstblaadjes

Bereiding

extra nodig: bakblik van 30 x 30 cm, met bakpapier bekleed plastic taartring 23 cm doorsnede Oven voorverwarmen op 225°C. Eieren met suiker au bain-marie kloppen tot mengsel als breed lint van lepel afloopt. Maïzena en cacao boven kom zeven en door eimengsel spatelen. Op bakblik scheppen en gladstrijken. In oven 6-8 minuten bakken tot deegbodem stevig aanvoelt. Laten afkoelen. Met taartring cirkel uit deegbodem steken en in ring laten zitten (resterend deeg wordt niet gebruikt). Rum met suikerstroop mengen en bodem hiermee bestrijken. Slagroom halfstijf kloppen. Chocolade-- au bain-marie laten smelten. Chocolade met garde door slagroom kloppen. Mengsel op bodem in taartring schenken en bovenkant glad strijken. Taart in koelkast 3 uur laten afkoelen en stevig laten worden. Taartring verwijderen en taart royaal garneren met chocolade hulstblaadjes. Suikerstroopje: 75 gr suiker met ½ dl water zachtjes aan de kook brengen en 1 minuut zachtjes laten doorkoken. Goed roeren. -- Chocolade kan ook in de magnetron gesmolten worden. Breek chocolade boven magnetronbestendige kom in stukjes. Chocolade onafgedekt 2 ½ minuut op 700 Watt laten smelten.

Chocolade tulband

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 20 plakken - 250 gr zachte boter - 250 gr suiker - snufje zout
- 5 eieren - 375 gr bloem - 50 gr cacao poeder - 2 tl bakpoeder - 2
el melk - 3 el koffielikeur - 125 gr pure chocolade, grof gehakt -
poedersuiker - extra nodig: tulbandvorm inhoud 2 lt, ingevet.

Bereiding

Oven voor verwarmen op 175°C. Boter, suiker en zout schuimig roeren. Eieren erdoor kloppen. Bloem, cacao en bakpoeder zeven en door eimengsel spatelen. Melk, likeur en chocolade erdoor roeren. Mengsel in vorm schenken. Tulband in midden van oven 60-70 minuten bakken. Op rooster laten afkoelen en voor serveren met dun waasje poedersuiker bestrooien.

Chocoladeappeltaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 250 gr bloem - 1 eidooier - 2 eetlepels suiker - 125 gr boter. Voor de vulling: 6-8 appels - 125 gr pure chocolade - 75 gr boter - 100 gr suiker - 100 gr gemengde gehakte noten - 2 eieren - 1 eetlepel bloem - de geraspte schil van 1 sinaasappel.

Bereiding

Kneed een deeg van de bloem, de eidooier, de suiker en de boter. Pak het in folie en leg het ca. 30 minuten in de koelkast. Maak intussen de vulling. Schil de appels en snijd ze in dunne plakjes. Smelt de chocolade au bain-marie en laat het weer afkoelen. Klop de boter en de suiker tot room. Klop de noten, de eidooiers, de bloem en de sinaasappelschil erdoor. Bekleed een ingevette springvorm van 22 cm doorsnee met het uitgerolde deeg. Klop de eiwitten stijf en spatel ze samen met chocolade door het beslag. Schep enkele lepels beslag op de deegbodem, verdeel er de helft van de appels over, schep er weer wat beslag op en dan de rest van de appels. Schep er de rest van het chocoladebeslag over en bak de taart onderin een op 175°C voorverwarmde oven in ca. 1 uur gaar. Laat de taart afkoelen, haal hem uit de vorm en serveer hem eventueel met stijfgeklopte slagroom.

Chocoladecake 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

nagerechtvoor 8 personen - 60 gr extra bittere chocolade - 1 tl oploskoffie - 200 gr bloem - 30 gr cacaopoeder - 1 tl bakpoeder - zout - 120 gr zachte boter - 250 gr lichtbruine basterdsuiker - 2 grote eieren - 1 zakje vanillesuiker - 1 bekertje zure room.voor chocolade ganache: 80 gr bittere chocolade - 0,6 dl slagroom - 1 eetlepel zachte boter -voor vanillesaus ($\frac{3}{4}$ lt) - $\frac{1}{4}$ lt melk - $\frac{1}{4}$ lt slagroom - 120 gr suiker - 1 vanillestokje - 2 eieren - 2 eidooiers - 10 gr maïzena.

Bereiding

Oven voor verwarmen op 160°C. Chocolade in stukjes hakken en met oploskoffie in pan doen. 2 dl kokend water erover schenken en (op laag vuur) chocolade laten smelten. Bloem met cacao, bakpoeder en 1 tl zout zeven. Boter met mixer romig kloppen. Al kloppende basterd en vanillesuiker toevoegen. Eieren een voor een erdoor kloppen. Achtereenvolgens erdoor roeren: helft van bloemmengsel, zure room, rest van bloemmengsel en gesmolten chocolademengsel. Al kloppende goed mengen. In beboterde en met cacaopoeder bestoven ronde bakvorm scheppen. In midden van oven cake in 1 $\frac{1}{2}$ uur gaar bakken. In vorm iets laten afkoelen. Op rooster storten en verder laten afkoelen. Ganache: chocolade in stukjes hakken. Stukjes met room in pan doen en op laag vuur chocolade laten smelten. Met boter tot gladde massa roeren.voor vanillesaus: melk (2 el achterhouden) en room met opengesneden vanillestokje en suiker aan de kook brengen. Dooiers en eieren loskloppen. 2 Eetlepels melk en maïzena toevoegen. Al roerend deel van hete melk bij eimengsel schenken en mengsel terugschenken in pan. Al roerende minuten zachtjes laten koken. Zeven en laten afkoelen. Op elk bord punt cake zetten. Ganache erover en vanillesaus eromheen schenken.

Chocoladecake 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

8 personen: 60 g bittere chocolade - 1 tl oploskoffie - 200 g bloem
- 30 g cacaopoeder - 1 tl bakpoeder - zout - 120 g zachte boter -
250 g lichtbruine basterdsuiker - 2 grote eieren - 1 zakje
vanillesuiker - 1 bekertje zure room. Voor de gesmolten chocolade:
80 g bittere chocolade - 0,6 dl slagroom - 1 el zachte boter.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 160°C. Chocolade in stukjes hakken en au bainmarie smelten. Oploskoffie in 2 dl kokend water oplossen. Bloem met cacao, bakpoeder en 1 tl zout zeven. Boter met mixer romig kloppen. Al kloppend basterd en vanillesuiker toevoegen. Eieren een voor een erdoor kloppen. Achtereenvolgens erdoor roeren: bloemmengsel, zure room, gesmolten chocolade en opgeloste koffie. Al kloppende goed mengen. In beboterde en met cacaopoeder bestoven bakvorm (inhoud 1½ lt) scheppen. In midden van oven cake in 1½ uur gaar bakken. Iets laten afkoelen. Op rooster storten en verder laten afkoelen. Chocolade in stukjes hakken. Room verwarmen en over de chocolade gieten. Roeren tot chocolade gesmolten is. Boter toevoegen. Serveer bijvoorbeeld met een vanille of sinaasappelsaus.

Chocoladecake met munt

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

175 gr boter op kamertemperatuur - 175 gr ultrafijne suiker - 3 eieren - 25 gr melk - 16 5 gr bloem - 15 gr cacao poeder - 6gr bakpoeder - 5 gr munt - 10 bloempjes munt of komkommerkruid.

Bereiding

Klop de boter romig. Klop der dan de suiker onder. Klop er één voor één de eieren onder en voeg als laatste de melk toe. Hak de bloem en de muntblaadjes. Haal de bloem, het cacao poeder en het bakpoeder door een fijne zeef en spatel het samen met de bloemen en de blaadjes onder het mengsel. Strijk 2 cakevormen van ½ lt in met boter, verdeel er het beslag in en trek er met een in gesmolten boter gedoopt mes een barst in. Bak gedurende 4 5 min af op 180°C. Haal de cakes uit de vormen en laat ze op hun zijkant afkoelen op een rooster.

Chocoladecrêpes met muntsaus

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de crêpes: 2 eieren - 80 gr bloem - 1 eetlepel cacao - 3-3
1/25 dl melk. Voor de saus: ¼ liter crème fraîche - 2 eetlepels
muntsiroop of Crème de Menthe - verse muntblaadjes

Bereiding

Roer een beslag van de eieren, de bloem, de cacao en de melk, bak hiervan 12 dunne crêpes en houd die warm. Verwarm ca. 2/3 van de crème fraîche met de muntblaadjes en de likeur en laat dit langzaam tot een dikke saus inkoken. Bestrijk de crêpes met de rest van de crème fraîche en vouw ze in vieren. Schenk op elk bordje een laagje muntsaus en leg hier 3 gevulde chocoladecrêpes op. Serveer direct.

Chocoladekaastaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250-300 gr verkruimelde Maria biscuitjes - 100 gr gesmolten boter
- 350 gr bittere chocolade - 500 gr verse roomkaas op
kamertemperatuur - 500 gr suiker - 4 eieren - 3 eetlepels cacao - 2
theelepels vanille-essence - ¼ liter zure room of volvette yoghurt.

Bereiding

Roer de boter door de biscuits en druk dit mengsel op de bodem en tegen de zijkanten van een springvorm van 26 cm doorsnee uit. Smelt de chocolade au bain-marie. Roer de suiker door de roomkaas en klof er dan één voor één de eieren door. Roer tenslotte de cacao, de vanille-essence en de gesmolten chocolade door de roomkaasmassa, schenk de massa in de biscuitbodem en laat de taart in de koelkast enige uren opstijven.

Chocoladeslagroomtaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 2 eieren - 23 el heet water - 100 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 75 gr bloem - 50 gr maïzena - 1 tl bakpoeder. Voor het glazuur: 7,5 dl slagroom - 100 gr poedersuiker - 1 zakje vanillesuiker - 2 zakjes slagroomversteviger - 30 gr cacao. Voor de garnering: geraspte chocolade.

Bereiding

Klop voor het deeg de eieren met het hete water met een mixer op de hoogste stand in 1 minuut schuimig. Vermeng de suiker en de vanillesuiker, strooi dit er in 1 minuut bij en klop het geheel dan nog 2 minuten door. Vermeng de bloem met de maïzena en het bakpoeder. Zeef de helft hiervan boven de eiercrème en roer het er kort op de laagste stand door. Roer de rest van het meelmengsel er op dezelfde manier door. Doe het deeg in een ingevette, met bakpapier beklede springvorm (diameter 28 cm) en schuif de vorm op het rooster in een voorverwarmde oven. Zet de oven op 175-200°C en bak de taartbodem 20 tot 30 minuten. Laat de taartbodem goed afkoelen en snijd hem een keer door. Klop voor het glazuur de slagroom 1 minuut. Zeef de poedersuiker en vermeng die met de vanillesuiker en de slagroomversteviger. Strooi dit mengsel door de slagroom, klop de slagroom verder stijf en doe 3 el slagroom in een spuitzak. Zeef de cacao en roer die door de rest van de slagroom. Verdeel ongeveer 2/3 daarvan over de onderste bodem. Bestrijk de andere bodem met het glazuur en snijd die in 12 gelijke stukken. Leg die op de chocoladeslagroom en druk ze goed aan. Bestrijk de rand van de taart met de rest van de slagroom, strooi er de cacao over, versier de taart met de achtergehouden slagroom en garneer met geraspte chocolade.

Chocoladesymfonie

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het biscuitdeeg: 4 eieren - 120 gr suiker - 120 gr bloem. Voor de bavarois: 100 gr bittere chocolade - 3 dl melk - 3 eieren - 130 gr suiker - 20 gr bloem - 1 blaadje gelatine - 3 dl slagroom. Voor het ijs: 200 gr pure chocolade - 3 ½ dl water - 150 gr suiker - 50 gr glucose. Voor de chocolademousse: 200 gr witte chocolade - 100 gr suiker - 4 eiwitten - 2 ½ dl slagroom.

Bereiding

Splits voor het biscuitdeeg de eieren. Klop de eidooiers met 100 gr suiker dik en luchtig. Klop de eiwitten met 20 gr suiker stijf. Spatel het eiwit door het dooiermengsel en schep hier luchtig de gezeefde bloem door. Strijk het beslag op een met bakpapier beklede bakplaat uit, bak de deegplak in een op 200°C voorverwarmde oven in 10 minuten gaar en laat hem afkoelen. Snijd de deegplak in repen en bekleed daar 4 kleine ronde vormpjes mee. Vul de bakjes met de chocoladebavarois. Smelt voor de bavarois de chocolade in de melk en breng het geheel aan de kook. Week de gelatine in ruim koud water. Klop de eidooiers met de suiker schuimig en klop de bloem hierdoor. Klop het dooiermengsel door de melk en laat het binden. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat afkoelen. Klop de slagroom stijf, spatel die door de afgekoelde vla en laat het geheel door en door koud worden. Los voor het ijs de suiker, de chocolade en de glucose in heet water op. Laat het afkoelen en maak er met een ijsmachine ijs van. Klop voor de chocolademousse de eiwitten met de suiker stijf. Klop ook de slagroom stijf. Smelt de chocolade au bain-marie. Spatel eerst de eiwitten en vervolgens de room door de chocolade en laat de mousse in de koelkast opstijven.

Chocoladetaart - België -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 eierdooiers - 50 gr suiker - 2 eiwitten - 10 gr schiftsuiker (= ultra fijne griessuiker) - 30 gr chocolade - 65 gr bloem - 50 gr boter - 2 el poedersuiker - 2 el chocoladeschilfers.

Bereiding

Breek de eieren en splits ze. Klop de eierdooiers en de suiker op tot een luchtig mengsel. Sla het eiwit $\frac{3}{4}$ stijf. Voeg de schiftsuiker toe en klop verder stijf. Spatel een beetje van het eiwit bij de eierdooiers. Hak de chocolade in kleine stukjes. Meng de bloem en de chocolade onder het beslag. Smelt de boter en giet dit onder het beslag. Spatel nu de rest van het eiwit bij het beslag. Smeer een bakvorm van ca 18 cm diameter in met boter, bestuif met bloem en giet het beslag er in. Plaats de taart in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 25 minuten. Ontvorm de taart en laat even afkoelen. Als de taart bijna is afgekoeld met poedersuiker en de chocoladeschilfers bestrooien.

Chocoladetaart - Wenen -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 250 gr bittere chocolade - 250 gr zachte boter - 150 gr suiker - 5 eierdooiers - 3 eieren - 250 gr gemalen amandelen - 100 gr paneermeel - 2 tl bakpoeder - 5 eiwitten - 3 el bessensjam - 3 el water. Voor het glazuur: 100 gr bittere chocolade - santen. Voor de garnering: chocoladekrullen.

Bereiding

Breek voor het deeg de chocolade in stukjes, roer ze aubainmarie romig en laat ze iets afkoelen. Roer de boter romig en roer de zachte chocolade erdoor. Roer er na elkaar 50 gr suiker met de eierdooiers, de eieren en de gemalen amandelen door. Vermeng het paneermeel en het bakpoeder, zeef dit en roer het er lepel voor lepel door. Klop de eiwitten stijf en voeg, onder voortdurend kloppen, de rest van de suiker toe. Voeg de eiersneeuw aan de deegmassa toe en schep die er voorzichtig door. Doe het deeg in een ingevette springvorm (diameter 28 cm) en strijk het glad. Schuif de vorm op het rooster in een op 150-175°C voorverwarmde oven, laat de taartbodem ongeveer 70 minuten bakken en laat de taartbodem dan afkoelen. Laat de bessensjam met het water al roerend enkele minuten koken en besmeer de bovenkant van de taart en de rand er gelijkmatig mee. Roer voor het glazuur de bittere chocolade met de santen aubainmarie romig en bestrijk de taart er gelijkmatig mee. Garneer de nog vochtige bovenkant van de taart met chocoladekrullen.

Chocoladetaart (Feestelijk)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 12 punten) ½ dl amandellikeur (bijvoorbeeld Amaretto) - 50 gr rozijnen - 3 eieren - 80 gr fijne tafelsuiker - 20 gr maïzena - 25 gr bloem - 20 gr cacao - 300 pure chocolade - 2 ½ dl slagroom - 2 theelepels olie.

Bereiding

Verwarm de likeur met de rozijnen en laat dit afkoelen. Splits de eieren en klop de dooiers met de tafelsuiker schuimig. Zeef de maïzena met de bloem en de cacao hierboven en spatel dit voorzichtig door het dooiermengsel. Klop de eiwitten stijf en spatel ze erdoor. Doe het beslag over in een met bakpapier beklede springvorm van 20 cm doorsnee en bak de cake in een op 175°C voorverwarmde oven in 30 minuten gaar. Steek er een satéstokje in; komt dit er niet droog uit, verleng dan de baktijd nog enkele minuten. Laat de cake afkoelen (laat hem bij voorkeur een dag rusten). Laat de rozijnen uitlekken en vang de likeur op. Hak de chocolade grof. Smelt de helft van de chocolade au bain-marie en schenk er, als de chocolade afgekoeld, maar nog wel vloeibaar is, al kloppend met een mixer de slagroom bij. Klop tot een luchtige massa. Snijd de taart in 2 lagen, besprenkel de onderste laag met de likeur, bestrijk deze daarna met de helft van de chocoladeroom en verdeel de rozijnen erover. Dek af met de andere cakelaag en bestrijk de bovenkant en de zijkanten met de rest van de chocoladeroom. Smelt de rest van de chocolade au bain-marie en roer de olie erdoor. Laat 2/3 van de chocolade afkoelen tot die heel dik vloeibaar is en schenk dit over de taart. Schenk de rest van de chocolade op een marmeren plaat of op een uitrolmatje voor deeg uit en strijk het met een pannenkoekmes uit. Steek, voordat de chocolade stevig is, met een plamuurmes rolletjes van de chocolade en garneer de taart hiermee. Tip: Houd, voor u de taart aansnijdt, het mes in kokendheet water. Zo snijdt u makkelijk door de chocolade.

Chocoladetaart met kersen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht (8-10 personen) - 10 eieren - 180 gr fijne tafelsuiker - 180 gr bloem - 50 gr cacao - 20 gr gesmolten boter - 1 dl witte rum - ½ lt slagroom, stijfgeklopt - 250-500 gr kersen, ontpit -voor de saus: - 250 gr kristalsuiker - 3 dl slagroom - extra nodig: springvorm doorsnee 24 cm. , ingevet.

Bereiding

Voor Deeg: Oven voor verwarmen op 190°C. Eieren en suiker in kom boven pan met heet water van 80°C. (au bain-marie) schuimig kloppen. Bloem en cacao zeven en door eimengsel spatelen. Boter erdoor spatelen en geheel in een vorm storten. Deegbodem in midden van oven 30-40 minuten bakken. Deegbodem op rooster laten afkoelen en horizontaal in drieën snijden. Deeglagen besprenkelen met rum. Deeglagen op elkaar leggen met daartussen laag slagroom en kersen. Taart met slagroom bestrijken en taart garneren met kersen. Saus: suiker met 6 el water laten smelten in pan met dikke bodem en langzaam laten caramelliseren (lichtbruin laten worden). Slagroom erbij schenken en tot gladde saus roeren. Saus bij taart serveren.

Chocoladetaart Montezuma

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

7 eieren - 75 gr griessuiker - 100 gr bloem - 35 gr cacao poeder -
100 gr fondant chocolade - 100 gr poedersuiker - 3 dl room.

Bereiding

Breek de eieren en splits ze. Klop de eierdooiers, samen met de 2 overblijvende eieren en de suiker tot een luchtig geheel. Zeef de bloem en spatel ze met het cacao poeder door de eieren. Smeer een bakplaat in met boter, bedek met een bakpapier en strijk de biscuitbeslag uit. Bak de biscuit 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Smelt de chocolade in 2 el water, voeg de poedersuiker en 3 el water toe en verwarm tot tegen het kookpunt. Roer de chocoladepasta glad en laat volledig afkoelen. Klop de room stijf en spatel hem door de chocolade. Houd wat room apart voor het garnituur. Steek uit het biscuitgebak tweemaal vier ringen van respectievelijk 9, 7, 5 en 3 cm. Bouw van groot naar klein en aan elkaar geplakt met chocolademousse twee piramides met het biscuitgebak. Strijk de randen gelijkmatig dicht met chocolademousse met behulp van een paletmes tot er twee gave kegels ontstaan. Bestuif het geheel met cacao poeder en plaats de Montezuma taarten op borden met een kantje. Halveer ze verticaal en serveer ze met een eetlepel ongezoete stijfgeklopte room.

Chocoladetaart zonder bloem

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

450 gr pure chocolade - 30 ml sterke koffie - 30 ml cognac - 6 eieren - 90 gr kristalsuiker - 275 ml slagroom - poedersuiker - verse aardbeien - heet water.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de chocolade au bain-marie. Roer er de koffie en de cognac door en laat het mengsel iets afkoelen. Klop de eieren en de suiker erdoor, zodat een dikke maar luchtige massa ontstaat. Klop de slagroom lobbige en meng die door de chocolademassa. Stort het geheel in een ingevette springvorm van 22 cm doorsnee, waarvan de bodem met bakpapier is bekleed. Zet de vorm in een braadslee en giet daar heet water in tot de vorm voor de helft vol is. Bak de taart ca. 1 uur, schakel de oven dan uit en laat de taart in de oven wat afkoelen. Maak de rand van de vorm los en laat de taart verder afkoelen. Stort de taart op een schaal en verwijder het bakpapier. Schik in een ruitpatroon reepjes vetvrij papier op de taart, bestuif de taart met poedersuiker en verwijder het papier dan weer. Garneer de taart met aardbeien.

Chocoladetaart, Weens

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 250 gr bittere chocolade - 250 gr zachte boter - 150 gr suiker - 5 eierdooiers - 3 eieren - 250 gr gemalen amandelen - 100 gr paneermeel - 2 theelepels bakpoeder - 5 eiwitten - 3 eetlepels bessensjam - 3 eetlepels water. Voor het glazuur: 100 gr bittere chocolade - santen. Voor de garnering: chocoladekrullen

Bereiding

Breek voor het deeg de chocolade in stukjes, roer ze au bain-marie romig en laat ze iets afkoelen. Roer de boter romig en roer de zachte chocolade erdoor. Roer er na elkaar 50 gr suiker met de eierdooiers, de eieren en de gemalen amandelen door. Vermeng het paneermeel en het bakpoeder, zeef dit en roer het er lepel voor lepel door. Klop de eiwitten stijf en voeg, onder voortdurend kloppen, de rest van de suiker toe. Voeg de eiersneeuw aan de deegmassa toe en schep die er voorzichtig door. Doe het deeg in een ingevette springvorm van 28 cm doorsnee en strijk het glad. Schuif de vorm op het rooster in een op 150-175°C voorverwarmde oven, laat de taartbodem ca. 70 minuten bakken en laat hem dan afkoelen. Laat de bessensjam met het water al roerend enkele minuten koken en besmeer de bovenkant en de rand van de taart er gelijkmatig mee. Roer voor het glazuur de bittere chocolade met de santen au bain-marie romig en bestrijk de taart er gelijkmatig mee. Garneer de nog vochtige bovenkant van de taart met chocoladekrullen.

Chocoladetulband

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 20 plakken): 250 gr zachte boter - 250 gr suiker - een snufje zout - 5 eieren - 375 gr bloem - 50 gr cacaopoeder - 2 theelepels bakpoeder - 2 eetlepels melk - 3 eetlepels koffielikeur - 125 gr grof gehakte pure chocolade - poedersuiker - een ingevette tulbandvorm, inh. ca. 2 liter.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C. Roer de boter, de suiker en het zout schuimig en klop de eieren erdoor. Zeef de bloem, de cacao en het bakpoeder en spatel ze door het eimengsel. Roer de melk, de likeur en de chocolade erdoor en schenk het mengsel in de vorm. Bak de tulband 60-70 minuten in het midden van de oven. Laat hem op een rooster afkoelen en bestrooi hem voor het serveren met een dun waasje poedersuiker.

Chocolate koekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 32 stuks - 50 gr bittere chocolade, in stukjes - 125 gr zachte boter - 250 gr donkere basterdsuiker - 2 eieren - 250 gr zelfrijzend bakmeel - 50 gr cacao poeder - 150 gr melkchocolade, in stukjes gehakt - extra nodig: bakplaat, ingevet.

Bereiding

Oven voor verwarmen op 180°C. Chocolade au bain-marie smelten. Boter met basterdsuiker zacht kloppen. Gesmolten chocolade erdoor roeren. Eieren een voor een toevoegen. Meel en cacao erboven zeven en er voorzichtig door spatelen. Stukjes melkchocolade erdoor roeren. Met twee tl 32 kleine bergjes beslag op bakplaat leggen (met tussenruimte). In midden van oven 15 minuten bakken. Koekjes van bakplaat halen en op rooster laten afkoelen. Idee: voeg tegelijk met de stukjes chocolade 100 gr geroosterde grof gehakte blanke hazelnoten of walnoten aan het deeg toe.

Churros

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

50 gr boter - $\frac{3}{4}$ dl water - zout - 100 gr bloem - 2 grote eieren - (oranjebloesemwater) - poedersuiker - frituurvet.

Bereiding

Breng het water met de boter en zout aan de kook, voeg de bloem in één keer toe en roer tot het deeg van de pan loslaat. Roer er van het vuur af de eieren door en voeg eventueel wat oranjebloesemwater toe. Doe het deeg over in een spuitzak en spuit bergjes in het op 180°C verhitte frituurvet. Bak de churros in ca. 5 minuten gaar en bestuif ze na het uitlekken dik met poedersuiker.

Citroen rijstvlaai

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen): 2 plakjes diepvriesbladerdeeg - 50 gr kort kokende dessertrijst - 1 bekertje garderoom (2 dl) - 3 eetlepels lemoncurd (citroencrème, Robertsons) - 2 toefjes citroenmelisse.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 225°C. Spreid het bladerdeeg uit en laat het ontdooien. Vet 2 kleine taartvormpjes van ca. 10 cm doorsnee in en bekleed ze met het bladerdeeg. Prik gaatjes in de bodem en bak de bodempjes met een steunvulling ca. 15 minuten. Kook intussen de rijst met de garderoom en ½ dl water in ca. 12 minuten gaar. Verwijder de steunvulling en laat de bodempjes in nog 5 minuten lichtbruin kleuren. Roer de lemoncurd door de rijst. Haal de bodempjes uit de vormpjes en schep de citroenrijst erin. Garneer met citroenmelisse.

Citroen schuimtaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

6 plakjes diepvriesbladerdeeg - 2 citroenen - 225 gr suiker - 3 eieren - 20 gr custardpoeder - 30 gr boter

Bereiding

Bekleed een taartvorm van 24 cm doorsnee met het bladerdeeg, leg er een stuk bakpapier en een steunvulling op en bak de bodem in een op 225°C voorverwarmde oven in ca. 25 minuten gaar. Haal de bonen en het bakpapier eruit en bak de taartbodem dan nog 10 minuten. Rasp de citroenen en pers ze uit. Splits de eieren. Klop de eidooiers met 100 gr suiker dik. Roer de custard met wat water los en bind hiermee 4 dl kokend water. Roer dit bij de dooiermassa, schenk het terug in de pan en laat het al roerend binden, zonder te koken. Roer er het citroensap, de rasp en de boter door en schenk deze massa in de taartbodem. Klop de eiwitten met de bij beetje toegevoegde suiker stijf, bedek de taart hiermee en laat hem onder een verwarmde grill even bijkleuren.

Citroen strudel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 18 - 20 stukken: Ingrediënten voor strudel deeg * 2 eieren, gescheiden in wit en dooier - 1 snuifje zout - 70 g suiker - 3-4 el citroensap - geraspte schil van een onbehandelde citroen - 2 pakjes roomkaas à 200 g - 1 pakje magere kwark van 250 g - 50 g gehakte pistachenoten - 500 g aardbeien - 50 g poedersuiker.

Bereiding

Maak het basisdeeg en klop tijdens de rusttijd de eiwitten stijf met het zout. Klop de eierdooiers schuimig met de suiker, het citroensap en de citroenrasp tot een gladde, witte massa. Doe er de roomkaas en de kwark bij en de opgeklopte eiwitten. Rol de strudel uit, bestrijk het deeg met de vulling, strooi de pistachenoten erover, rol hem op, leg hem op het bakblik, bestrijk hem met eierdooier en bak hem op 225°C gedurende 25-30 min. Was de aardbeien en pureer ze met de poedersuiker. Geef deze saus bij de strudel.

Citroenkwarktaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 bodem voor kwarktaart (zie recept biscuitgebak) - ½ flesje kiwi kruisbessenpuddingsaus - 8 blaadjes witte gelatine - 2 citroenen - 3 eieren - 200 gr witte basterdsuiker - 450 gr magere kwark - 1 pakje citroen gelatinepuddingpoeder (Trixy) - 2 kiwi's voor de garnering.

Bereiding

Maak een biscuitbodem volgens het recept en bestrijk de bodem met de kiwisaus. Week de gelatine ca. 10 minuten in ruim water. Rasp de schil van de citroenen en pers ze uit. Verwarm het citroensap en de rasp, los er van het vuur af de uitgeknepen gelatine in op en laat dit lobbijg worden. Splits de eieren, klop de eierdooiers in een kom met de suiker schuimig en voeg dit met het gelatinemengsel aan de kwark toe. Giet het kwarkmengsel op de bodem, strijk het oppervlak glad en zet de taart ca. 1 uur in koelkast. Maak de gelatinepudding volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar neem slechts 4 dl water. Laat de pudding iets dik worden, schenk haar dan op de kwarkmassa en zet de taart nog enkele uren in de koelkast. Garneer met plakjes kiwi.

Citrustaart - Denemarken -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 punten - 200 gr kristalsuiker - 1 ½ dl citroen of limoensap
- 100 gr roomboter - 3 el geraspte citroen of limoenschil - 4 eieren
- 750 gr harde Wenerdeeg (zie pag. 00) - 100 gr amandelspijs, in
dunne plakjes - poedersuiker - extra nodig: ronde taartvorm
doorsnede 24 cm.

Bereiding

Oven voor verwarmen op 180°C. In pannetje suiker met citroensap, boter en citroenschil aan de kook brengen. In andere pan 3 eieren loskloppen. Kokend suikermengsel bij eieren schenken en goed doorroeren. Mengsel op matig vuur al roerend dik laten worden, daarna laten afkoelen. Deeg uitrollen tot 2 cirkels van 30 en 26 cm doorsnede. Vorm met grootste deegcirkel bekleden en plakjes spijs op bodem leggen. Citroenmengsel erop schenken en taart met 2e deegcirkel afdekken. Randen goed samenknijpen. Uit rest van deeg kleine hulstblaadjes snijden. Laatste ei loskloppen en blaadjes op deegdeksel plakken. Taart in midden van oven in 40 minuten bakken. Laten afkoelen en met poedersuiker bestrooien. Idee: Hulsttakjes op de taart leggen en

Clafoutis met kersen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

300 gr kersen - 50 gr bloem - zout - 4 eieren - 3 ½ dl melk - 50 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - poedersuiker - enkele takjes munt - 6-8 bolletjes vanille-ijs. Voor de vanillesaus: ½ liter melk - 50 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 3 eierdooiers.

Bereiding

Was de kersen, ontpit ze en dep ze met keukenpapier droog. Roer de bloem, een mespuntje zout, de eieren, de melk, de vanillesuiker en de andere suiker door elkaar tot een glad beslag. Leg de kersen op de bodem van een ronde bakplaat of een beboterde ovenschaal, giet het beslag erover en zet dit ca. 1 uur in een op 150°C voorverwarmde oven tot de bovenkant van de clafoutis mooi goudgeel en stevig is. Breng voor de vanillesaus de melk met de suiker en de vanillesuiker aan de kook. Klop de eierdooiers in een kommetje los en roer er een scheutje hete melk door. Giet het mengsel al roerend bij de rest van de melk en verwarm het geheel al roerend op laag vuur tot de saus is gebonden. Laat de saus niet meer koken, want anders gaat ze schiften. (Desgewenst kunt u de vanillesaus vervangen door crème fraîche). Leg de warme clafoutis op een bord, bestrooi met poedersuiker en garneer met toefjes munt. Geef er het ijs en de saus bij.

Coeur de Noel - Frankrijk -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

voor 30 stuks - 100 gr zachte boter - 80 gr suiker - 2 tl
gemberpoeder - 1 ei - 150 gr bloem - 50 gr maïzena - 1 tl
bakpoeder - 1-2 pakjes chocoglazuur (Baukje) - extra nodig:
bakplaat, met bakpapier bekleed, hartjes uitsteekvorm.

Bereiding

Boter, suiker, gemberpoeder en ei schuimig kloppen. Bloem, maïzena en bakpoeder erdoor kneden. Deeg in plasticfolie gerold 2 uur in koelkast leggen. Oven voor verwarmen op 175°C. Deeg uitrollen tot ½ cm dik. Harten uitsteken, op bakplaat leggen en in oven 10-12 minuten bakken. Op rooster laten afkoelen. Glazuur volgens gebruiksaanwijzing smelten en koekjes helemaal of alleen aan rand met glazuur versieren.

Courgettecake

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

3 eieren - 1½ dl olie - 350 gr suiker - 300 gr bloem - 1 theelepel
bakpoeder - 2 theelepels baksoda - 1 theelepel zout - 2 theelepels
vanillesuiker - 3 theelepels kaneel - 250 gr geraspte ongeschilde
courgette - gehakte noten.

Bereiding

Vermeng de eieren, de suiker en de olie. Meng het bakpoeder, de baksoda, het zout, de vanillesuiker en de kaneel door de bloem. Roer beide mengsels door elkaar. Voeg als laatste de courgette en de noten toe. Vet een cakevorm in, schenk het mengsel erin en bak de cake 60 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.

Courgettecake met pijnboompitjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

300 gr courgette - 150 gr boter - 4 eieren - 300 gr bloem - 250 gr poedersuiker - 1 theelepel zout - 1 zakje vanillesuiker - 1 zakje gistpoeder of 5 gr zuiveringszout - 100 gr pijnboompitjes - een snufje komijnzaadpoeder.

Bereiding

Smelt de boter op laag vuur. Was de courgette, dep hem droog en rasp hem grof. Klop de eieren en meng er de gesmolten boter en de suiker door. Verwarm de oven voor op 220°C. Meng de bloem, het zout, de vanillesuiker, de gist (of het zuiveringszout) en het komijnzaad in een kom. Voeg dit mengsel aan de boter met de suiker en de eieren toe en mix het geheel tot een homogeen, vloeibaar deeg. Voeg de courgette en de pijnboom-pitjes toe. Vet een langwerpige cakevorm met wat gesmolten boter in, bestrooi hem met bloem en giet het deeg in de vorm. Zet de cake in de oven, verlaag de temperatuur na 10 minuten tot 180°C en laat de cake op deze temperatuur nog een goed uur verder bakken. Neem de cake uit de oven en laat hem op een rooster afkoelen.

Cranberry cake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 personen - 75 gr boter - 125 gr kristalsuiker - 1 zakje vanillesuiker - 1 groot ei (nr. 2) - 250 gr cranberryjam of -compote - 250 gr bloem - 2 tl bakpoeder - ½ tl zout - ½ tl kaneel - 1 ½-2 dl karnemelk.voor de garnering: poedersuiker - extra nodig: vorm met gat in het midden, ingevet.

Bereiding

Oven voor verwarmen op 175°C. Boter, suiker en vanillesuiker schuimig kloppen. Ei en 250 gr cranberryjam erdoor kloppen. Bloem, bakpoeder, zout en kaneel zeven. Bloemmengsel en karnemelk om en om in delen door botermengsel spatelen. Beslag in vorm scheppen en in midden van oven in 45 minuten gaar bakken. Cake op rooster laten afkoelen. Cake met 100 gr jam bestrijken. Papieren taartkleedje op cake leggen en met poedersuiker bestrooien.

Cranberrytaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

500 g cranberry's - 250 g suiker - aardappelmeel - 6 plakjes diepvries roomboterbladerdeeg - elk 1 dl slagroom en romige vanillevla.

Bereiding

De cranberry's met de suiker in een r.v.s. of geëmailleerde pan omschudden en met het deksel op de pan in ca 15 minuten zacht koken. Het vocht licht binden met een beetje aardappelmeel. Ondertussen het bladerdeeg op een koele ondergrond nŠt laten ontdooien, op elkaar leggen en uitrollen tot een rechthoekige of ronde lap. Hiermee een natgemaakte vorm bekleden, het teveel afsnijden en eventueel ter garnering gebruiken. De bodem op regelmatige afstand inprikken en met een passend stuk bakpapier bekleden, er een steunvulling op strooien en in een hete oven (220°C) in ca 15-20 minuten goudbruin en gaar bakken. Uit de oven nemen en laten bekoelen. De slagroom stijfkloppen en met de vanillevla omscheppen, over de bodem uitstrijken en de cranberry's erover verdelen.

Crêpes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr gezeefde bloem - 100 gr poedersuiker - 4 eieren - ¼ liter witte wijn of water - ¼ liter magere melk - 100 gr boter.

Bereiding

Maak een beslag van de bloem, de poedersuiker, de schuimig geklopte eieren, de witte wijn of het water, de melk en de gesmolten boter. Verhit een zo groot mogelijke koekenpan met vlakke bodem voor. Schenk een halfvolle soeplepel beslag in de pan en verdeel het direct met een bakspatel. Bak de bovenkant droog, maak de crêpe met een pannenkoekmes los en keer hem. Smelt op de bovenkant een klontje roomboter, strooi er wat suiker over en beleg de crêpes naar keuze met: 1 eetlepel chocoladehagel, 1 eetlepel jam, 1 theelepel kaneelpoeder of 1 theelepel sinaasappellikeur. Vouw de crêpes dubbel, klap ze nog eens dubbel en vouw het kwart in drieën.

Crêpes Suzette

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

(4-6 personen): 60 gr bloem - 1 mespunt zout - 1 ei - 1½ dl melk - 1 dl sinaasappellikeur (Grand Marnier of Cointreau) - 2 eetlepels olie - 125 gr boter - 125 gr fijne tafelsuiker - de fijn geraspte schil en het sap van 1 sinaasappel - 2 dl geklopte slagroom. voor de garnering: dunne reepjes schil van 1 sinaasappel, kort gekookt - toefjes munt.

Bereiding

Zeef de bloem en het zout boven een kom, maak er een kuiltje in en breek het ei hierin. Klop met en garde, voeg deel voor deel de melk toe en klop tot een glad beslag. Klop 1 eetlepel likeur door het beslag. Verhit ½ eetlepel olie en schep zoveel beslag in de pan dat de bodem net is bedekt. Bak de onderzijde in ca. 1 minuut goudbruin, keer de crêpe en bak de andere kant in ½-1 minuut goudbruin. Bak op dezelfde manier nog 5 flensjes en vouw ze in vieren. Verhit de boter en de suiker in een grote pan met dikke bodem tot een dikke siroop. Voeg 2 eetlepels likeur met het sinaasappelsap en de sinaasappelrasp toe en verwarm het geheel door en door. Leg de flensjes dakpansgewijs in een pan en schep de saus erover. Verwarm de rest van de likeur in een soeplepel boven het vuur (of in een klein pannetje; zet dan wel de afzuigkap uit!), schenk de likeur over de flensjes en steek de drank aan. Verdeel de flensjes met de saus over de bordjes en garneer met de room, reepjes sinaasappelschil en toefjes munt.

Crumpets

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

melk - 1 eetlepel suiker - 2 theelepels gistpoeder - 450 gr bloem - 1 theelepel zout - 1 theelepel bakpoeder.

Bereiding

Los de suiker en het gistpoeder in 1 dl warme melk op en laat dit 10 minuten staan. Zeef de bloem in een kom met het zout en het bakpoeder. Verdun het gistpapje met 5 dl lauwe melk, meng dit door de bloem en klop het beslag 10 minuten met een garde. Laat het beslag rijzen. Schenk in gourmetpannetjes (of in ringen in een vlakke koekenpan) een flinke schep van het beslag (het mag wel 1 cm dik zijn) en bak het op laag vuur tot de bovenkant droog is en gaatjes krijgt en de onderkant lichtbruin is. Neem de koek uit de pan en laat hem wat drogen en afkoelen. Rooster de crumpets voor het serveren en serveer ze met sinaasappelschijfjes, kaneel en honing, of belegd met bleekselderij en geraspte (Cheddar)kaas, die onder de grill wordt gesmolten.

Cupido cake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

50 gr gehakte gekonfijte krieken - een scheutje cherry brandy -
125 gr boter - 125 gr suiker - 25 gr amandelpoeder - 2 eieren -
150 gr zelfrijzende bloem. Voor de afwerking: 100 gr marsepein +
rode voedingskleurstof - kriekenconfituur - enkele gehalveerde
gekonfijte krieken - chocoladepasta.

Bereiding

Week de gehakte krieken in de cherry brandy Klop de boter romig en meng er de suiker en het amandelpoeder onder. Klop er de eieren één voor één onder. Spatel er vervolgens de gehakte krieken en de bloem door. Strijk een hartvormige bakvorm met een inhoud van 4 .5 dl in met boter en strooi er wat bloem over. Draai wat met de vorm, zodat ook de randen goed onder de bloem zitten. Vul de vorm met $\frac{3}{4}$ van het beslag. Laat 30 minuten bakken op 180 graden. Kneed ondertussen de marsepein met enkele druppels rode voedingskleurstof tot een egale massa. Rol deze uit tussen 2 velletjes plasticfolie ter grootte van de hartvorm. Haal de cake uit de oven en de hartvorm. Zet de bodem van de cakevorm op de plasticfolie, teken er met een stift de hartvorm op en knip hem uit met een schaar, met de folie. Als de cake afgekoeld is, strijkt u er wat kriekenconfituur op. Verwijder voorzichtig 1 velletje plasticfolie en leg de marsepein op de cake. Verwijder dan de bovenste folie en versier de cake met de chocolade en de gekonfijte krieken.

Dadelappelbollen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 stuks - 6 plakjes diepvries roomboterbladerdeeg, ontdooid -
2 el sinaasappelmarmelade - 4 handappels - 8 dadels, ontpit,
fijngesneden - 50 gr marsepein - 1 el slagroom - 1 ei, losgeklopt -
extra nodig: bakplaat.

Bereiding

Oven voor verwarmen op 225°C. Deegplakjes op elkaar leggen en uitrollen tot 3 mm dikke lap. Uit deeg 4 vierkanten van 15 x 15 cm snijden en dun met marmelade bestrijken. Appels schillen, klokhuis er ruim uitboren en appels op deeglapjes zetten. Dadels, marsepein en slagroom vermengen en hiermee appelholtes vullen. Deeg om appels vouwen, naden met water vastplakken. Deegappel met naad naar onder op natgemaakte bakplaat zetten. Van deegrestjes per bol 4 passende reepjes en 2 blaadjes snijden, met water op bol vastplakken. Deegappels 10 minuten in koelkast zetten. Daarna met losgeklopt ei bestrijken. Appels in midden van oven in 20 minuten goudbruin en gaar bakken. Warm serveren.

Dadelcake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

125 gr bloem - 125 gr griesmeel - 145 gr boter - 100 gr
kristalsuiker - 30 gr paneermeel - 200 gr ontpitte dadels - 60 gr
hazelnoten - 1 soeplepel kaneel - 2 soeplepels honing - ½ citroen.

Bereiding

Griesmeel, bloem, suiker en 125 g zacht geworden boter mengen. De dadels en hazelnoten fijnhakken. Breng 1 dl water aan de kook, voeg de dadels toe en laat ze 5 minuten op een zacht vuurtje koken. Voeg er de honing, de kaneel, de fijngehakte hazelnoten en het citroensap aan toe. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Een springvorm van 22 cm diameter beboteren en bestrooien met paneermeel. De bodem bedekken met de helft van het deeg en het garnituur er bovenop leggen. De taartvorm verder opvullen en gedurende 35 minuten op stand 7 en 20 minuten op stand 5 laten bakken. Afkoelen. Serveren met een kaneelsaus: Meng 200 ml zure room met een zakje vanillesuiker en een mespunt kaneel. Licht opkloppen en koud laten worden in de koelkast. Versieren met geroosterde nootjes en een geraspte citroenschil.

Dadelkoekjes

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

(35 stuks): 250 gr dadels - 50 gr boter - 2 eieren - 2 eetlepels honing - 100 gr fijne havervlokken - 100 gr gemalen noten.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C. Ontpit de dadels en maal ze in een keukenmachine fijn of snijd ze in heel kleine stukjes. Roer de boter met de eieren en de honing schuimig en roer de dadels hierdoor. Rooster de havervlokken in de oven of in een droge koekenpan en schep ze met de noten door de dadelmassa. Leg kleine hoopjes van dit beslag op een met vetvrij papier beklede bakplaat en bak ze in 25 minuten goudbruin.

Dessertkoekjes, luxe

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

250 gr koude boter - 100 gr bloedsuiker - 2 pakjes vanillesuiker - 2 eierdooiers - 350 gr bloem. Voor de afwerking: 75 gr fondant + een scheutje Mandarine of Grand Marnier - 75 gr fondant + een scheutje marasquin - 75 gr fondant + een scheutje cherry brandy en enkele druppels rode - voedingskleurstof - 75 gr fondant + bosvruchten + een paar druppels kleurstof.

Bereiding

Kneed de koude boter, de bloedsuiker en vanillesuiker onder elkaar. Doe er de eierdooiers bij en kruimel er dan de bloem onder. Vorm een bol met het deeg. Laat het deeg in plasticfolie 1 uur opstijven in de koelkast. Strooi wat bloem op het aanrecht. Rol het deeg uit op 4 mm dikte en steek er hartvormpjes uit. Kneed de restjes, rol ze uit en steek er opnieuw vormpjes uit. Schik ze op een zuivere, niet ingevette ovenplaat (niet te dicht tegen elkaar) en bak ze 10 minuten goudgeel op 200 graden. Laat eventueel nog 2 à 3 minuten verder bakken. Als de randen van de koekjes lichtbruin beginnen te kleuren, zijn de koekjes klaar. Laat ze afkoelen op de bakplaten. Strijk er de verschillende kleuren fondant (ongeveer 30 graden) met een penseeltje over. Drink hierbij een kopje koffie, thee of een glaasje zoete witte wijn. Tip: Verwarm in 3 aparte pannetjes de fondant op een zeer zacht vuurtje. Voeg bij elk pannetje een likeursoort. Bij de cherry brandy voegt u enkele druppels rode kleurstof. De fondant moet verwarmd worden tot 30 à 32 graden. Het toevoegen van de likeur moet beetje bij beetje gebeuren, zodat u een halfvloeibare massa bekomt, die gemakkelijk met een penseeltje kan aangebracht worden. De koekjes zijn nogal fragiel, dus ga voorzichtig te werk bij het opstrijken van de fondant. Laat dan opdrogen.

Donauwollen kuchen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor het deeg: 250 gr boter - 5 eieren - 200 gr suiker - 300 gr bloem - 1 pakje of zakje bakpoeder - 1 zakje vanillesuiker - 1 grote pot kersen zonder pit - enkele eetlepels cacao-poeder. voor de crème: 250 gr boter - ½ liter melk - 1 pakje vanillepudding (om te koken). voor de afwerking: ca. 200 gr chocoladeglazuur. een grote platte bakplaat die precies in de oven past (meestal hoort die bij de oven.)

Bereiding

Roer voor het deeg de boter los en voeg dan de eieren, de suiker, de bloem, het bakpoeder en de vanillesuiker toe. Vet de bakplaat goed in en verdeel er de helft van het deeg over. Meng het cacao-poeder door de andere helft en breng nu een bruine laag deeg over de witte laag aan. Laat de kersen goed uitlekken en verdeel ze gelijkmatig over het deeg (druk ze er niet in, maar leg ze er bovenop; door het bakken 'zakken' ze vanzelf in het deeg). Bak de koek ca. 45 minuten op 175°C. Kook voor de crème ½ liter vanille-pudding. Om te zorgen dat de crème niet gaat schiften, moeten de pudding en de boter op gelijke temperatuur zijn (als u het deeg een dag van tevoren bakt en de pudding een dag van te voren kookt, is alles vanzelf op gelijke temperatuur als u aan de afwerking begint). Klop de boter met een mixer zacht en voeg geleidelijk de pudding toe. Bestrijk het deeg met een laag crème en leg er een laagje chocoladeglazuur (gesmolten in de magnetron of au bain-marie) op. Snijd langs de vier kanten de ongelijke randjes weg en snijd het gebak dan in ca. 20 kleinere stukken.

Doughnuts

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(20 stuks) 475 gr bloem - 1 tl zout - 30 gr verse gist of 1 eetlepel gedroogde gist - 1 ½ dl lauwwarme melk - 80 gr fijne tafelsuiker - 90 gr zachte boter - 2 losgeklopte eieren - 1 tl kaneel - ¼ tl kardemom - de geraspte schil van 1 sinaasappel - frituurolie - kaneel - fijne tafelsuiker.

Bereiding

Een doughnut is letterlijk een noot van deeg. Dit gefrituurde gebak komt uit Noord-Amerika, met name Canada en die staten waarvan de bevolking oorspronkelijk uit Duitsland en Scandinavië komt. Doughnuts zijn van gistdeeg gevormde ringen die, bestrooid met poedersuiker, warm worden geserveerd. Eventueel kunt u ze vullen met bessengelei. Zeef de bloem en het zout. Los de gist in de melk en 2 el lauw water op. Roer 50 gr bloem, 20 gr suiker en de opgeloste gist tot een gladde pasta en laat die ca 20 minuten rijzen. Roer na het rijzen eerst deel voor deel de boter door het gistbeslag en meng er dan “n voor “n de eieren door. Kneed er 325 gr bloem, 60 gr suiker, de kaneel, de kardemom en de sinaasappelschil door en kneed op een met bloem bestoven werkvlak in ca 15 minuten tot een glad stevig deeg. Leg de deegbal in een kom en laat die afgedekt ca 2 uur rijzen tot het volume is verdubbeld. Kneed het deeg dan nog even door. Vorm van het deeg 20 balletjes en maak met een bebloemde vinger in het midden een rond gat van ca 2 cm. Laat de ringen afgedekt nog ca 30 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld. Verhit de olie tot 190°C. Rek de ringen een beetje uit en frituur ze in de olie 1 minuut aan elke kant. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Meng voor de garnering kaneel en suiker en bestrooi de doughnuts daarmee. Serveeridee: halveer de doughnuts overlangs en vul ze royaal met stijfgeklopte slagroom. Doughnuts variaties:Geglaceerde doughnuts: meng 175 gr gezeefde poedersuiker met wat kokend water (ca 3 el) tot een dun glazuur. doop de iets afgekoelde doughnuts in de warme glazuur en laat ze op een met vetvrij papier bekleed rooster afkoelen. Sinaasappel doughnuts: gebruik in plaats van melk sinaasappelsap.

Doughnuts In de oven gebakken

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(18 stuks) - 1 ½ eetlepel droge gist - 0,6 dl warm water (ca 60°C)
- 3 ½ dl lauwarme melk - 100 gr suiker - 1 tl zout - 1 tl geraspte
nootmuskaat - ¼ tl kaneel - 100 gr boter - 500 gr bloem - 2 eieren -
50 gr boter (om te smelten).

Bereiding

Los de gist in een grote beslagkom in het warme water op. Voeg de melk, de suiker, het zout, de nootmuskaat, de kaneel, de eieren, de boter en 225 gr bloem toe en meng alles enkele minuten goed door elkaar. Roer er dan de rest van de bloem door tot een soepel deeg ontstaat. Dek de kom af en laat het deeg op een warme plaats 50-60 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld. Leg het dan op met bloem bestoven werkvlak en draai het voorzichtig rond tot het helemaal met bloem is bedekt. Bestuif een deegrol met bloem en rol het deeg daarmee uit tot een lap van ca 1 cm dik. Bestuif een doughnut snijder van ca 6 cm met bloem en steek daarmee doughnuts uit het deeg. Leg de doughnuts met een tussenruimte van ca 5 cm op een met ingevette bakplaat en bestrijk ze met gesmolten boter. Dek ze af en laat ze nog ca 20 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld. Verwarm de oven voor op 220°C en bak de doughnuts in 8-10 minuten goudbruin. Bestrijk ze daarna nogmaals met gesmolten boter. Maak een mengsel van suiker en kaneel en wentel de doughnuts daarin of bestrijk ze met room of chocoladeglazuur. Chocolade doughnuts: Laat de nootmuskaat en de kaneel weg en meng ca 50 gr cacao door het deeg. Wentel de doughnuts, nadat ze zijn gebakken, door kristalsuiker of bestrijk ze met chocoladeglazuur. doughnuts met appelmoes: Vervang de melk door een potje lauwarme appelmoes. Vervang de tl nootmuskaat en de ¼ tl kaneel door 1 tl kaneel, ½ tl nootmuskaat en ½ tl kruidnagelpoeder.

Douhgnuts met rode grapefruit

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 rode grapefruits - 1 dl tropische vruchtenlikeur (Passoa) - 2 doughnuts - ¾ dl slagroom - 2 eetlepels poedersuiker.

Bereiding

Pers 1 grapefruit uit, voeg de likeur aan het sap toe en marineer de doughnuts minstens 1 uur in dit vocht. Schil de andere grapefruit dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Klop de slagroom met 1 eetlepel poedersuiker stijf. Leg de doughnuts op 2 bordjes, sprenkel er 2 eetlepels marineervocht over en bestuif ze met de poedersuiker. Rangschik de grapefruitpartjes in de doughnuts en schep de slagroom erover.

Dranktaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

een springvorm ca. 25 cm doorsnee - 150 gr boter - 100 gr witte basterdsuiker - 3 eierdooiers - 1 borrelglas (bruine) rum - 1 borrelglas cognac - ¼ liter slagroom - 2 pakken lange vingers - cacao.

Bereiding

Vermeng de boter en de suiker en roer er de eierdooiers, ½ glas rum en ½ glas cognac door. Klop de slagroom zonder suiker stijf en roer de helft hiervan door het drankmengsel. Vet de bakvorm in, bedek de bodem met lange vingers en besprenkel die met de helft van de rest van de rum en de cognac. Smeer de helft van het drankmengsel hierover uit, leg er weer een laag lange vingers op en besprenkel die met de rest van de drank. Leg de rest van het drankmengsel erop en verdeel er de rest van de slagroom over. Zet de taart in de koelkast en zeef er voor het gebruik cacao over.

Drie-in-de-pan nieuwjaarskoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

25 gr anijszaad en 25 gr anijspoeder - 100 gr rozijnen - mespunt zout - 250 gr bloem - ca 3 dl halfvolle melk - 15 gr verse gist - boter.

Bereiding

Nieuwjaarskoekjes worden overal in het land weer anders gebakken. Het anijszaad en -poeder met de rozijnen en het zout omscheppen. De bloem zeven en met het rozijnenmengsel vermengen. De melk tot lauw verwarmen en de gist met 2 daarvan afgenomen lepels omroeren. Een kuiltje in de bloem maken en het gistmengseltje erin schenken, omroeren en met de rest van de melk tot een beslag kloppen, dat in dikke stukken van de lepel valt. Dit afdekken en 1 uur op een warme plaats laten rijzen. In een ruime koekenpan een klontje boter verhitten, met 2 lepels steeds 3 koekjes vormen en in de pan laten glijden. Ze aan beide kanten bruin bakken. Laten uitlekken op keukenpapier en warm houden boven heet water. De koekjes vlak voor het serveren bestrooien met poedersuiker.

Druiventaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

6 personen -voor het deeg: - 250 gr bloem - 60 gr suiker - 200 gr boter - 2 eidooiers.voor de vulling: 90 gr gemalen amandelen - 90 gr poedersuiker - 1 ei - 2 el crème fraîche - 400 gr witte druiven - 300 gr blauwe druiven - 40 gr kristalsuiker - extra nodig: een ingevette taartvorm van 22 cm , bakpapier, steunvulling.

Bereiding

Deeg: De bloem, suiker en boter mengen tot een kruimelig deeg. De eidooiers en 1-2 el water toevoegen en snel tot een samenhangend deeg kneden. Het deeg 10 minuten in de diepvriezer leggen. de Oven voor verwarmen op 210°C. 2/3 deel van het deeg uitrollen tot een ronde lap van 28 cm . De vorm met het deeg bekleden en de bodem met een vork inprikken. Uit de rest van het deeg 3 dunne strengen rollen en deze vlechten. De vlecht met water op de deegrand plakken. Uit de deegafsnijdsels wijnranken en bladeren vormen. De deegbodem met bakpapier en een steunvulling vullen en de bodem in het midden van de oven 10 minuten bakken. Het bakpapier en de steunvulling verwijderen en de bodem nog 10 minuten in de oven terugzetten. De blaadjes ook 10 minuten meebakken. Vulling: De amandelen, poedersuiker, het ei en de crème fraîche mengen. De druiven (eventueel) ontpitten. De voor gebakken deegbodem met de amandelcrème bestrijken. De witte druiven erover verdelen en de taart in het midden van de oven 20 minuten bakken. De oven terugschakelen naar 180°C. De blauwe druiven als een druiventros op de taart leggen. De suiker erover strooien. De taart nog 25 minuten verder bakken. De taart met de wijnranken en bladeren garneren en lauwwarm serveren.

Dubbele Antwerpenaar

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Een biscuitbodem van 10 cm - 1 lt gele room - 1 potje aardbeienconfituur - paneermeel van biscuit - aardbeien. Voor de gele room: 1 lt melk - 100 gr maïszetmeel - 8 eigelen - 150 gr suiker - 1 vanillestok.

Bereiding

Breng voor de gele room $\frac{3}{4}$ lt melk en de overlangs in 2 stukken gesneden vanillestok aan de kook. Meng $\frac{1}{4}$ lt melk met de eigelen, de suiker en het maïszetmeel. Voeg deze mengeling al roerend bij de kokende melk, laat goed doorkoken en vervolgens al roerend afkoelen. Snijd driehoekjes uit de biscuitbodem. Laat de rest in de oven drogen en maal het vervolgens fijn. Bestrijk de driehoekjes met 2 laagjes afgekoelde gele room en 2 laagjes aardbeienconfituur, met als laatste nog een laagje gele room. Wentel de gebakjes in de fijngemalen biscuit en garneer.

Duivekater - zoet Nieuwjaarsbrood -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

500 gr bloem - 40 gr gist (of 20 gr gedroogde gist) - 100 gr suiker
- 2 dl warm water - geraspte schil van 1 citroen - 75 gr zachte
roomboter - 2 tl zout - losgeklopt ei.

Bereiding

Men neemt aan dat de Duivekater of "Scheenbeenbrood" oorspronkelijk een offerbrood is geweest, dat in de periode tussen Sint Nicolaas en Driekoningen werd bereid. Tegenwoordig maken gespecialiseerde bakkers het gehele jaar door Duivekaters. Doe de bloem in een kom, maak er een kuil in en brokkel daarin de gist. Strooi over de gist 2 tl suiker en giet er een scheutje warm water op. Klop met een vork eerst tot een glad gistpapje, voeg de rest van het water toe en klop er $\frac{1}{4}$ van de bloem door. Besla het mengsel 1 minuut en dek het beslag af met wat van de overige bloem. Zet de kom 20 minuten op een warme plaats. Voeg de rest van de suiker, de geraspte citroenschil, de boter en zout toe. Kneed, rek, vouw en sla het deeg 8-10 minuten (machine: 4-5 minuten) tot er grote blazen ontstaan en het deeg vanzelf van de hand loslaat. Vorm van het deeg een bol, leg er een stuk plastic over en laat het deeg bij kamertemperatuur 60 minuten rijzen. Vet een bakplaat in. Bestuif het werkvlak, de deegrol en uw handen met bloem. Sla de bol plat en rol hem verder uit tot een vlak ovaal van 40-50 cm lang met puntige uiteinden. Breng hem over op de diagonaal van de bakplaat, leg er een droge doek over en laat het geheel 15 minuten rijzen. Knip de beide uiteinden 3 keer tot op 10 cm in en krul de ontstane repen naar binnen toe op. Kerf met een scherp mesje in het overige deeg oppervlakkige figuurtjes, in gebogen vorm en rechte strepen. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei en laat het nog 15 minuten zo rijzen. Verwarm de oven 10-15 minuten voor (200-225°C of gasstand 4-5). Bestrijk het deeg nogmaals met ei en bak de Duivekater in het midden van de oven in 25-30 minuten glanzend goudbruin. Schuif het brood uit de oven op een rooster om af te koelen.

Eenvoudige kruidkoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(25 stuks) 200 gr tarwemeel - 1 eetlepel speculaaskruiden - een snufje zout - 1 volle eetlepel stroop - 1 volle eetlepel honing - 75 gr koude boter.

Bereiding

Doe het meel in een kom en voeg achtereenvolgens de speculaaskruiden, het zout, de stroop en de honing toe. Snijd de boter met 2 messen heel fijn, meng hem door het meel en kneed het deeg met de vingers tot een samenhangend geheel. Rol van het mengsel een ronde staaf, verpak die in een vel plasticfolie en laat het deeg in de koelkast minstens 15 minuten opstijven. Verwarm de oven voor op 175°C en bekleed een bakplaat met vetvrij papier. Snijd het deeg in plakjes, leg die op de bakplaat en bak ze in het midden van de oven in 20 minuten bruin.

Eierkoeken 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(20 stuks) 200 gr heel ei - 50 gr eidooier - 125 gr basterdsuiker - 125 gr castormelis (kristalsuiker) - 15 gr citroenrasp - 250 gr patentbloem - 2 gr ammoniumcarbonaat.

Bereiding

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn, het liefst 25 graden C. eerste 5 ingrediënten opkloppen tot een schuimige (stevige) massa. ammoniumcarbonaat mengen met de (gezeefde) bloem en voorzichtig door de rest spatelen. Op een ingevette en met bloem bestoven bakplaat spuiten. De eierkoeken eventueel bestuiven met bloem. Direct in de oven zetten (230 graden C). Bakken tot ze een mooie kleur hebben. Na het bakken direct van de bakplaat afsteken. Ammoniumcarbonaat is een bakpoeder op basis van ammoniak. Dit kun je goed ruiken. Omdat dit poeder heel snel verdampt boven de 100 graden en daarbij veel gassen produceert is het het beste (enige) bakpoeder dat geschikt is voor eierkoeken. De eierkoeken na het bakken goed laten uitwasemen om geurresten te voorkomen.

Eierkoeken 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 16 stuks) 3 eieren - zout - 1 zakje vanillesuiker - 125 gr kristalsuiker - 225 gr zelfrijzend bakmeel - 25 gr maïzena - 2 ingevette bakplaten.

Bereiding

Klop de eieren met een snufje zout, de vanillesuiker en de kristalsuiker schuimig. Roer het bakmeel en de maïzena beetje bij beetje door het eimengsel tot een glad beslag ontstaat. Laat het beslag ca. 30 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 200°C. Schep met 2 eetlepels bergjes beslag op de bakplaten met 6 cm tussenruimte en bak de koeken in het midden van de oven in ca. 20 minuten lichtbruin en gaar.

Engadiner Nusstorte 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 100-125 gr ongeraffineerde rietsuiker - 1 klein ei - 1 eidooier (voor het bestrijken) - de geraspte schil van ½ citroen - een snufje zout - 350 gr fijn tarwemeel of gebuild meel, of een mengsel van beide - 150 gr zachte boter - - Voor de vulling: 75 gr ongeraffineerde rietsuiker - 1 eetlepel water - 175-200 gr walnoten - 1 dl slagroom - 1½ eetlepel bloem - ½ dl melk - 50 gr honing - een springvorm van 26 cm doorsnee.

Bereiding

Deze gedekte, platte taart uit het Zwitserse Engadin is in folie verpakt op een niet te warme plaats wekenlang houdbaar. Eet de 'turta di nusch' pas als hij tenminste 3 dagen oud is en serveer maar heel kleine stukjes, want de taart is zoet en nogal machtig. Deze walnoottaart is zeer geschikt om cadeau te geven; versier het deksel dan met deeg en noten (zie tip). Deeg: Maak van de bovengenoemde ingrediënten (behalve de eidooier) een zandtaartdeeg en laat het bij kamertemperatuur rusten. Maak intussen de vulling: Karameliseer de met het water vermengde suiker, zet het vuur uit en roer er snel de noten door. Stamp ze een beetje fijn en blijf roeren tot de stukjes noot met de suikermassa zijn bedekt. Roer de room erdoor, breng alles al roerend weer aan de kook en bind de vloeistof met de in de melk opgeloste bloem. Laat de vulling afkoelen en roer er tot slot de honing door. Maak intussen van ca. 300 gr van het deeg een deksel en bekleed de springvorm met de rest van het deeg; gebruik ca. 250 gr van het deeg voor de bodem en de rest voor de rand (ca. 1½ cm hoog). Verdeel de vulling over de deegbodem en leg het deksel erop. Druk de randen met de tanden van een vork mooi naast elkaar op elkaar, dan krijgt u tevens een mooie randversiering. Verwarm de oven voor op 180°C, schuif de taart op de onderste richel en bak hem 30-40 minuten; de taart mag nauwelijks donkerder van kleur worden, alleen langs de rand wat bruin. Zet de taart in de vorm op een taartrooster en verwijder na 5 minuten de rand van de springvorm. Neem de bodem pas weg als de taart helemaal is afgekoeld. Variatie: Vervang een gedeelte (tot de helft) van de walnoten door (geroosterde) hazelnoten. Tip voor een mooie versiering op het deegdeksel: Houd 6 halve walnoten en 20 gr van het deeg achter. Werk de taart helemaal af, maar bak hem nog niet. Verdeel de 20 gr deeg in 12 gelijke stukjes en rol daar balletjes van. Vorm elk balletje tot een druppel, druk die op het werkvlak plat (2 mm dik) en breng hierin met de achterkant van een mes nerven aan. Leg de grootste walnoot in het midden op het deegdeksel en de overige langs de rand. Leg aan weerszijden van elke noot een blaadje en bestrijk de blaadjes met wat losgeklopt ei. Tip: Van de helft van de ingrediënten maakt u een kleine taart (20 cm doorsnee), of 10 minitaartjes van 7 cm doorsnee.

Engadiner Nusstorte 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor het deeg: 420 gr bloem - 180 gr witte basterdsuiker - 1 mespunt zout - 275 gr koude boter - 1 losgeklopt ei - 2 theelepels geraspte citroenschil - 1 zakje vanillesuiker. voor de vulling: 180 gr suiker - 2 eetlepels honing - 1 dl room - 200 gr gepelde grof gehakte noten (hazelnoten of walnoten) - 1 losgeklopt ei - eventueel 2 eetlepels walnootlikeur.

Bereiding

Bestrijk een springvorm met een middellijn van 26 cm met wat boter. Zeef de bloem, de basterdsuiker en het zout in een kom en voeg de boter, het ei, de citroenrasp en de vanillesuiker toe. Snijd de boter met 2 messen door de bloem. Kneed er met een koele hand snel een samenhangend deeg van. Druk 2/3 deel van het deeg gelijkmatig tegen de bodem en 4 cm tegen de wanden van de vorm uit en zet de vorm met de deegbekleding ca. 30 minuten in de koelkast. Zet een droge braadpan boven een zeer matig afgestelde warmtebron. Strooi de suiker in de pan, voeg de honing en de room toe en verwarm dit onder voortdurend roeren. Voeg hierna de gehakte noten toe en blijf roeren tot een vrij dikke notenpasta is verkregen. Verwarm intussen de oven voor op 200°C. Rol het resterende deeg uit tot een ronde plak met eenzelfde middellijn als de springvorm. Vul de vorm direct met de hete notenpasta en strijk de notenpasta zo gelijkmatig mogelijk over de deegbodem uit. Leg de ronde deegplak erop en snijd het overtollige deeg, dat tegen de wanden zit, weg. Kneed dit snel tot een balletje, rol het uit en steek er met een vormpje kleine figuurtjes uit. Leg die op de taart en prik op gelijke afstanden met een grote (vlees)vork 18 gaatjes in het deeg. Bestrijk de bovenkant van het deeg met het losgeklopte ei en zorg er daarbij voor dat de gaatjes in het deeg niet verstopt raken. Schuif het rooster iets onder het midden in de hete oven, zet de vorm op het rooster en bak de taart in 35-40 minuten gaar en goudbruin. Neem de vorm uit oven en laat de taart in de vorm afkoelen. Verwijder de taart dan uit de vorm en garneer met geschaafde amandelen. Tip: Bestrooi de deegplak in de springvorm, voordat de notenpasta erop komt, eventueel met wat paneermeel. Op een koele plaats is de taart 2-3 weken houdbaar.

Fat Breton (Bretonse koek)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - 4 eieren - 150 gr suiker - 1 liter melk - 1 pakje vanillesuiker - boter.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175-200°C. Vet een bakplaat of platte ovenschaal met een rand van 2-3 cm met boter in. Doe de bloem en de suiker in een kom en roer hier één voor één de eieren door. Voeg al roerend de melk toe, zodat een dun beslag ontstaat. Giet het beslag op de ovenplaat, zodat u een laag krijgt van ca. 2 cm. Bak die in ca. 40 minuten in de oven lichtbruin.

Flensjes met appelroom

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 40 gr bloem - ½ losgeklopt ei - 1/8 liter melk - 6 eetlepels appelcompote - 2 eetlepels crème fraîche - kaneel - boter - 1 eetlepel poedersuiker.

Bereiding

Meng de bloem met het ei en de melk en roer er een glad beslag zonder klontjes van. Meng de appelcompote met de crème fraîche en een mespunt kaneel. Smelt een klontje boter in een kleine koekenpan , schep een sauslepel beslag in de pan en bak het flensje tot de bovenkant droog en de onderkant bruin is. Keer het flensje om en bak de andere kant bruin. Schuif het flensje op een bord, houd het warm, terwijl u op dezelfde manier nog 3 flensjes bakt. Verdeel de appelroom over de flensjes, rol ze op en leg ze op 2 bordjes. Doe de poedersuiker met ½ theelepel kaneel in een theezeefje en strooi het over de flensjes.

Florentines

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(24 koekjes) ¼ kopje bloem - 2 eetlepels walnoten - 2 eetlepels amandelsnippers - 2 eetlepels gekonfijte kersen - 2 eetlepels gekonfijte citrusschil - 75 gr boter - ¼ kopje bruine basterdsuiker - chocolade.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Zeef de bloem in een kom. Voeg de fijngehakte walnoten, de amandelsnippers, de fijngesneden gekonfijte kersen en de fijngesneden gemengde gekonfijte citrusschil toe en roer alles goed door elkaar. Doe de boter en de basterdsuiker in een pan en verhit het al roerend op laag vuur tot de boter is gesmolten en de suiker is opgelost. Voeg dan de bloem, de noten en de vruchten toe en meng goed. Leg met een tussenruimte van ca. 6 cm bergjes van het mengsel ter grootte van een flinke theelepel op de bakplaat en druk ze aan tot ze een doorsnee van 5 cm hebben. Bak de koekjes 7 minuten en laat ze daarna op de plaat 5 minuten afkoelen. Leg ze voorzichtig op een rooster om ze helemaal te laten afkoelen. Bestrijk één kant van elke florentine met gesmolten pure chocolade en wacht met presenteren tot die is gestold.

Fortune Cookies

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 40 stuks : 125 gr bloem - ½ tl zout - 2 el maïzena - 90 gr suiker - 1¼ dl olie - 2 eiwitten - extra nodig: 2 bakplaten, met bakpapier bekleed, opgevouwen wensbriefjes.

Bereiding

De Chinese gelukskoekjes, die in Amerika vaak als zoete afsluiting van het diner worden geserveerd, zijn waarschijnlijk geïnspireerd door de maankoeken. Maankoeken worden gebakken ter ere van het Chinese Maanfeest, dat aan het begin van het herfstseizoen wordt gevierd. Heel vroeger, tijdens de Ming dynastie, werden in deze koeken berichten meegesmokkeld. Tegenwoordig bevatten de Fortune Cookies gelukwensen. Verwarm de oven voor op 150°C. Zeef bloem, zout en maïzena en meng dit met de suiker. Voeg de olie en de eiwitten toe en roer alles glad. Verdun het beslag door 1-2 el water erdoor te roeren. Leg op het bakpapier met grote tussenruimte 3 lepeltjes beslag en strijk ze tot een cirkel van 10 cm doorsnede uit. Bak de koekjes in het midden van de oven in 10 minuten lichtbruin. Let op dat ze niet te donker worden. Neem elk koekje met een spatel van de bakplaat en hang het met een opgevouwen wensbriefje erin over de rand van een pan, zodat het koekje dubbelvouwt. Laat het koekje zo afkoelen. Serveer de koekjes met een glas sinaasappelthee.

Fruitgebak met citroencrème

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(20 stukken) 600 gr diepvriesbladerdeeg - bloem - 1 eidooier - 3 blaadjes witte gelatine - 2 citroenen - 3 eetlepels suiker - 3/8 liter slagroom - 1 literblik abrikozen - 500 gr frambozen - 1 zakje heldere taartgelei.

Bereiding

Leg de plakjes bladerdeeg naast elkaar om te ontdooien. Leg het grootste deel van de plakjes op elkaar en rol ze op een met bloem bestoven werkblad uit tot een plak ter grootte van het bakblik van de oven. Leg de deegplak op het met koud water omgespoelde bakblik. Snijd de rest van de deegplakjes in repen, beleg de deegplak hiermee diagonaal en druk ze enigszins aan. Roer de eidooier met wat water los en smeer het deeg hiermee in. Laat het deeg in een op 200°C voorverwarmde oven in 10-15 minuten gaar worden. Week de gelatine in ruim koud water. Boen de citroenen onder de hete kraan schoon, rasp de schillen en pers het sap uit. Meng de citroenrasp met 6 eetlepels citroensap en de suiker. Los de gelatine op laag vuur in 3 eetlepels water op, roer dit door het citroenmengsel en laat het afkoelen. Klop de slagroom stijf en schep haar door het gelerende citroenmengsel. Laat de abrikozen in een zeef uitlekken en vang het sap op. Was de frambozen en laat ze uitlekken. Leg de citroenroom, de abrikozen en de frambozen op het afgekoelde bladerdeeg. Bereid de taartgelei met het abrikozenvocht volgens de aanwijzingen op de verpakking en bestrijk de vruchten met de gelei.

Gateau de patate

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(Cariben, Haïti) - 1 kg zoete aardappelen - 1 grote banaan - 60 gr gesmolten en afgekoelde boter - 3 geklopte eieren - 240 gr suiker - 3 dl gevaporeerde melk - 60 gr rozijnen - 4 el stroop - ¼ tl gemalen nootmuskaat - ¼ tl kaneel - ½ tl vanille.

Bereiding

Pel en snijd de aardappelen in schijfjes en kook ze in 25 minuten gaar. Giet ze af en pureer ze. Pureer de banaan en voeg hem aan de aardappelen toe. Voeg de andere ingrediënten al roerend toe. Giet dit in een beboterde vorm (22 x 10 cm) en bak de cake 1 ½ uur in het midden van een op 180°C voorverwarmde oven. Giet wat rum over de cake alvorens hem op te dienen. Serveer met slagroom die met rum op smaak is gebracht.

Gateau de patate (Cariben, Haïti)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 kg zoete aardappelen - 1 grote banaan - 60 gr gesmolten en afgekoelde boter - 3 geklopte eieren - 240 gr suiker - 3 dl gevaporiseerde melk - 60 gr rozijnen - 4 eetlepels stroop - ¼ theelepel gemalen nootmuskaat - ¼ theelepel kaneel - ½ theelepel vanille.

Bereiding

Pel de aardappelen, snijd ze in schijfjes en kook ze in 25 minuten gaar. Giet ze af en pureer ze. Pureer de banaan en voeg hem aan de aardappelen toe. Voeg al roerend de andere ingrediënten toe, giet dit in een beboterde vorm (22 x 10 cm) en bak de cake 1½ uur in het midden van een op 180°C voorverwarmde oven. Giet wat rum over de cake alvorens hem op te dienen. Serveer met slagroom die met rum op smaak is gebracht.

Gebakken griesmeelrondjes met pruimencompote

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 4 dl abrikozen sinaasappeldrank - 50 gr griesmeel - 6 pruneaux (gewelde gedroogde pruimen) - ½ dl rode port - 25 gr boter - 1 eetlepel suiker - ½ theelepel kaneel.

Bereiding

Breng de abrikozen sinaasappeldrank aan de kook, strooi het griesmeel erin en kook het geheel al roerend in ca. 3 minuten tot een stevige pap. Spreid de pap op een bord tot een plak van ca. 1 cm dik uit en laat deze afkoelen. Snijd de pruimen in vieren, breng ze met de port aan de kook en laat ze afkoelen. Steek met een borrelglasje of uitsteekvormpje rondjes uit het griesmeel. Verhit de boter in een koekenpan en bak de rondjes in ca. 3 minuten goudbruin. Verdeel ze over 2 bordjes en strooi er suiker en kaneel over. Schep de pruimencompote ernaast.

Geflambeerde banaan in pannenkoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 eierdooiers - 4 dl melk - een snufje zout - 200 gr gezeefde bloem
- 1 klontje boter - 4 bananen - een scheutje bananenlikeur - 2
koffielepels suiker - bananenijs.

Bereiding

Doe de eierdooiers in een kom, roer er wat bloem door, dan wat melk, dan weer wat bloem en het zout en ga zo door tot alle ingrediënten voor het beslag zijn verwerkt. Bak de pannenkoeken in de boter. Snijd de bananen doormidden en bak ze in hete boter. Strooi er, als ze bijna gaar zijn, de suiker over, zodat ze karameliseren. Flambeer met wat bananenlikeur. Verdeel de banaanhelften over de pannenkoeken en vouw ze dicht. Serveer met kant-en-klaar bananenijs.

Gefrituurde verse vijgen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

6 verse vijgen. voor het beslag: 125 gr bloem - 1 eidooier - 1½ -2 dl mousserende zoete wijn - 1 mespunt zout - 1 theelepel suiker - poedersuiker,

Bereiding

Schil de vijgen en snijd ze in 4 gelijke partjes. Maak het beslag, wentel de stukjes viyg hierdoor en laat ze met maximaal 8 stukjes tegelijk in op 180°C verhit frituurvet bruin en gaar worden. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze voor het serveren met poedersuiker.

Gekarameliseerde flensjes met carambola

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) Voor het flensjesdeeg: 350 gr bloem - 3 eieren - 3 eierdooiers - een snuffje zout - 1 liter melk - 2-3 carambola's - boter. Voor het karameliseren: 200 gr griessuiker - 200 gr boter.

Bereiding

Meng de bloem met de eieren en het zout en voeg de melk toe. Als er klontjes in het deeg aanwezig zijn, haalt u het even door een zeef. Snijd de carambola's in schijfjes. Laat in een pan van ca. 22 cm diameter (bij voorkeur met een antiaanbaklaag) een klontje boter heet worden. Lepel het deeg in de pan en leg er 3-4 schijfjes carambola op. Draai het flensje en bak de andere kant. Strijk op de gedraaide zijde ca. 10 gr boter en 10 gr griessuiker. Draai het flensje terug om en laat de boter en de suiker karameliseren. Draai het nogmaals snel om. Serveer de flensjes op een warm bord en schenk er een glaasje zoete witte wijn bij.

Gekruide grieskoekjes uit India (Halwa)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr griesmeel - 4 eetlepels gedroogde kokos - 500 gr suiker - 1 eetlepel maanzaad - het zaad van 6 kardemompeulen - 6 ½ dl water - 100 gr gesmolten ghee.

Bereiding

Doe het griesmeel, de kokos, de suiker, het maanzaad en de kardemom in een grote pan met dikke bodem. Meng goed en roer het water erdoor. Breng het al roerend aan de kook, temper het vuur en kook minstens 1 uur zachtjes door tot alles zacht is; roer geregeld. Roer er geleidelijk de ghee door tot die goed is opgenomen. Spreid het mengsel in een ondiepe schaal gelijkmatig uit, laat het afkoelen en snijd het in ruitjes of driehoeken. Bewaar ze luchtdicht afgesloten op een koele plaats. Er bestaan in India evenveel Halwa recepten als er steden zijn en elke plaats waakt voor de reputatie van zijn snoepgoed. Halwa dient vaak als een soort culinaire ambassadeur: men verzendt het over de hele wereld. Het is de moeite waard om het thuis te maken, hoewel beweerd wordt dat de kunde van de halwai (halwa maker) wordt geërfd en niet te leren is!

Gemarmerde chocoladecake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

150 gr boter - 150 gr suiker - 3 eieren - 150 zelfrijzend bakmeel - 2 eetlepels cacao (40 gr) - 1 zakje vanillesuiker - 6 eetlepels melk - 1/8 liter slagroom - chocoladestrooisel - een rijstrand van 1½ liter inhoud.

Bereiding

Reken bij een grotere vorm per ½ liter 1 ei, 50 gr bakmeel, 50 gr suiker en 50 gr boter meer. Maak een cakebeslag van de boter, de suiker, het meel en de eieren en verdeel het in 2 porties. Roer de cacao met de vanillesuiker en de melk tot een glad papje en voeg dit aan één van de porties deeg toe. Schep afwisselend wit en bruin deeg in de vorm, trek dan met een mes een streep door het midden van de cake en strijk het beslag met een warm gemaakte lepel glad. Bak de cake in een op 150°C voorverwarmde oven in ca. 45 minuten gaar. Prik er ter controle met een breinaald in; als die er schoon uit komt, is de cake gaar. Versier de cake voor het serveren met de gezoete, geklopte slagroom en chocoladestrooisel.

Gemberkoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 20 stuks - 150 gr zelfrijzend bakmeel - 75 gr fijne tafelsuiker
- zout - 100 gr koude boter - 50 gr gekonfijte gember, gehakt -
extra nodig: uitsteekvormpjes, bakplaat, ingevet.

Bereiding

In kom meel, suiker en mespunt zout mengen. Boter met 2 messen door bloemmengsel tot kleine stukjes snijden. Met koele hand snel tot samenhangend deeg kneden. Gember erdoor kneden. Deeg afgedekt in koelkast 1 uur laten opstijven. Oven voorverwarmen op 175°C. Deeg uitrollen tot ½ cm dikte. Met uitsteekvormpjes koekjes uitsteken en op bakplaat leggen. In midden van oven in 15 minuten goudbruin bakken. Koekjes van bakplaat nemen en op rooster laten afkoelen. Idee: Vervang de gember door 75 gr grof gehakte noten.

Gembertaart met fruitbier

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 1 taartbodem (middellijn 2-4 cm) - 2 dl fruitbier - 5 gelatine blaadjes (10 gr) - 2 el suiker - 2 el gembersiroop - 200 gr verse roomkaas (Mon Chou) - 15 gemberbolletjes - 5 sinaasappels.

Bereiding

Plaats de taartbodem tot aan het moment van gebruik in de koelkast. Leg de gelatine blaadjes 10 minuten in koud water. Breng 2 dl Pêche Lambic aan de kook. Los er onder voortdurend roeren met een houten lepel de suiker in op en voeg de gembersiroop toe. Neem de pan van het vuur. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en los ze onder voortdurend roeren in het mengsel op. Vermeng de helft van het gelatinemengsel met de in stukjes verdeelde roomkaas. Blijf zolang roeren tot een volkomen glad mengsel is verkregen. Laat het mengsel staan tot het lobbig begint te worden, schep het dan op de taartbodem en strijk het er met de bolle kant van een lepel zo gelijkmatig mogelijk over uit. Zet de taartbodem daarna een kwartier in de koelkast. Houd de rest van het gelatinemengsel op ca 60°C warm. Hak de gemberbolletjes ragfijn en strooi ze over het roomkaasmengsel, zodat het ermee is bedekt. Schil de sinaasappels dik af, snijd de partjes tussen de vliezen uit en neem de pitten weg. Leg de partjes in cirkels op de gemberstukjes. De hele taartbodem moet ermee worden bedekt. Schenk de rest van het gelatinemengsel erover. Het mengsel moet dan nog dik vloeibaar te zijn (verwarm het anders even in heet water). Zet de taart daarna ca 3 uur in de koelkast om volledig op te stijven.

Gentenaar

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 200 gr bloem - 2 tl bakpoeder - 150 gr bruine suiker - 150 gr boter - 2 eieren - ½ tl kaneel - 1 mespunt kruidnagelpoeder - 1 mespunt zout - jam van reine-claudes. Voor het glaceren: 100 gr poedersuiker - ½ tl citroensap - 1 tl kirsch - 50 gr gemalen amandelen - 1 eiwit - 1 gekonfijte kers.

Bereiding

Zeef de bloem in een kom, voeg de suiker, de boter, de eieren, het zout, de kaneel, de kruidnagel en het bakpoeder toe en kneed alles goed door elkaar. Vorm van het deeg een bal en laat die op een warme plaats 1 uur rusten. Verdeel het deeg dan in 4 gelijke delen. Bestrooi een houten plank met bloem. Rol elk stuk deeg uit tot een dikte van ½ cm en snijd er 4 gelijke vormen uit. Besmeer een vorm met boter en bestuif met wat bloem. Bak elk stuk deeg afzonderlijk 20 minuten in een voorverwarmde oven. Leg de taarten op elkaar en smeer tussen elke laag een laag jam. Glazuur de bovenste laag als volgt: Meng de poedersuiker, de gemalen amandelen, het citroensap en de kirsch goed dooreen. Klop het eiwit los en meng dit door het mengsel. Smeer de bovenste taartlaag hiermee in. Leg er de gekonfijte kers bovenop.

Gentse bollen

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron

Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

(België) 375 gr bloem - 2 dl melk - 30 gr gist - 50 gr suiker - 2 eieren - 100 gr boter - jam - poedersuiker.

Bereiding

Zeef de bloem en maak in het midden een kuiltje. Verwarm de melk even. Meng de gist met de lauwe melk en giet deze in het kuiltje. Roer er een gedeelte van de bloem door. Voeg nu de eieren, de suiker en de boter toe en kneed alles door elkaar. Laat het op een warme plaats een half uur rijzen. Vorm van het deeg bolletjes van ca 3 cm. Verhit het frituurvet en bak de bolletjes knappend bruin. Snijd ze in tweeën en besmeer ze met jam. Bestrooi ze met poedersuiker.

Gentse kegels

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 150 gr boter - 2 el rum - 1 mespunt zout - 250 gr zelfrijzend bakmeel - 1 ei - 2 el water.

Bereiding

Vermeng de boter, het zout en de rum. Zeef het bakmeel en maak in het midden een kuiltje. Leg nu het mengsel in een kuiltje en meng alles onder elkaar tot een vast deeg is ontstaan. Vorm van dit deeg kegels van ca 5 cm grootte. Klop het ei met het water los en bestrijk de kegels hiermee. Beboter een bakblik en bak de kegels 20 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.

Gentse mokken

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 150 gr boter - 250 gr bloem - 100 gr bruine suiker - 1 tl bicarbonaat - 1 mespunt kaneel - enkele druppels anijsextract.

Bereiding

Roer de boter tot room en meng de suiker er roerend onder. Meng nu de bloem, het bicarbonaat, de kaneel en het anijsextract erbij en roer goed. Maak van het deeg een rol met een doorsnede van 5 cm en laat die op een koele plaats een half uur rusten. Snijd de rol in schijven van ½ cm. Beboter een bakblik en bak ze 15-20 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.

Gerezen pruimentartaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) Voor het deeg: 2 el melk - 200 gr bloem - 20 gr gist - 40 gr suiker - 75 gr boter - 2 eieren - 1 mespunt zout. Voor de vulling: 1 eetlepel rum - ½ kg gedroogde pruimen - 200 gr griessuiker.

Bereiding

Verwarm de melk even. Zeef de bloem en maak er een kuiltje in. Meng de gist met de lauwe melk, giet dit in het kuiltje en meng even met de bloem. Voeg de eieren, de boter, de suiker en het zout toe en kneed tot een gelijkmatig deeg. Dek het met een doek af en laat het op een warme plaats 1 uur rijzen. Kneed het deeg opnieuw en rol het uit. Besmeer een taartvorm met boter, bestuif met wat bloem en bekleed de vorm met het deeg. Zet de pruimen enkele uren in ruim water in de week en kook ze met het weekwater gaar. Verwijder de pitten en maak puree van de pruimen. Voeg de suiker en de rum toe, roer goed door elkaar en laat afkoelen. Vul de taartvorm met de pruimenpuree en laat hem een half uur rusten. Bak de taart een half uur in een op 225°C voorverwarmde oven.

Gingerbread - Amerikaanse gemberkoek -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 10-12 personen - 125 gr bruine basterdsuiker - 125 gr boter
- 1 ei - 200 gr keukenstroop - 300 gr bloem - 1 tl bakpoeder - 1
mespuntje zout - 1 tl kaneel - 1 ½ tl gemberpoeder - ½ tl
kruidnagelpoeder - 2 dl gemberstroop - 5 el gembersnippers -
extra nodig: leuke kerstvorm of grote cakevorm.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 160°C. Suiker, boter en ei romig roeren. Keukenstroop verwarmen en door botermassa roeren. Bloem, bakpoeder, zout en kruiden erboven zeven. Gemberstroop toevoegen en goed doorroeren. Gembersnippers toevoegen. Vorm invetten en op bodem ingevet stuk bakpapier leggen. Deeg in vorm doen. In midden van oven koek in platte kerstvorm in 45-55 minuten en in cakevorm in 1 ½ uur gaar en goudbruin bakken. Vorm even op rooster laten afkoelen. Cake op rooster storten en verder laten afkoelen. Idee: ook zonder gember is de cake erg lekker, gebruik dan 2 tl kaneel in plaats van 1 tl.

Halawet sumsum - sesam snoepgoed -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

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. 100 gr sesamzaad - 100 gr suiker - (1 el honing).

Bereiding

Rooster de sesamzaadjes 10 minuten 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 eventueel de honing) in een steelpan en verhit het mengsel op laag vuur, onder voortdurend roeren met een houten lepel. Na een minuut of 10 is de suiker gesmolten en ietwat 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.

Hazelnoot kastanje crèmetaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 eiwitten - 200 gr suiker - 100 gr blanke hazelnoten - 400 gr kastanjes - 75 gr geroosterde hazelnoten - 1 ei - 3 eidooiers - 100 gr suiker - 200 gr boter - 200 gr pure couverture.

Bereiding

Maak de hazelnoten in een keukenmachine fijn en meng ze met 100 gr suiker en de bloem. Sla de eiwitten met een snufje zout stijf, voeg beetje bij beetje de overige 100 gr suiker toe en spatel het geslagen eiwit door de hazelnootmassa. Spuit met een spuitzak van dit beslag 3 plakken van ca. 18 cm doorsnee op vetvrij papier beklede bakplaat en bak de plakken in een op 170°C voorverwarmde oven in 20-25 minuten gaar. Klop voor de vulling het ei met de eidooiers en de suiker au bain-marie tot het mengsel lauwwarm is. Haal de kom uit het hete bad en klop het eimengsel tot het weer koud is. Sla de zachte boter met een mixer luchtig en voeg het eimengsel hier langzaam aan toe. Maal de geroosterde hazelnoten in een blender of keukenmachine tot pulp en 'vou' de hazelnootpulp door de crème. Haal de hazelnootplakken van het vetvrije papier. Bespuit de onderste plak met de crème, leg hier de helft van de kastanjes op en spuit nogmaals een laag crème. Druk er een tweede hazelnootplak op en beleg deze weer met crème, kastanjes en nogmaals crème. Dek het geheel met de derde plak af en bestrijk de taart aan de boven en zijkanten met de overgebleven crème. Smelt de couverture chocolade en strijk die dun op vetvrij papier uit. Snijd met een warm mes rechthoekjes uit de stollende chocolade en leg deze even in de koelkast om verder op te stijven. Bedek, als ze hard zijn geworden, de zijkanten van de taart met de stukjes chocolade. Uit de overgebleven couverture kunt u met behulp van een plamuurmes krullen steken.

Hazelnoottaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 6-8 punten - 85 gr roomboter, op kamertemperatuur - 150 gr suiker - geraspte schil van ½ sinaasappel - 2 eieren, losgeklopt - 200 gr geroosterde hazelnoten, gehakt - 85 gr witte chocolade, geraspt - 1 eetlepel bloem, gezeefd - 1 eetlepel sinaasappellikeur - ½ basisrecept deeg harde Wener (zie pag. 00) - lange dunne sliertjes sinaasappelschil - dunne plakjes sinaasappel, gehalveerd - extra nodig: springvorm doorsnede 22 cm, ingevet.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 170°C. Boter met suiker schuimig kloppen. Sinaasappelschil en eieren toevoegen. Noten, chocolade, bloem en likeur toevoegen. Alles goed door elkaar spatelen (niet kloppen). Deeg uitrollen tot cirkel van 28 cm doorsnede en vorm ermee bekleden. Botermengsel op deegbodem schenken. Taart in midden van oven in 30 minuten gaar en bruin bakken. Taart laten afkoelen. Sliertjes sinaasappelschil 3 minuten blancheren in kokend water en laten uitlekken. Afgekoelde schilletjes tot mooi strikje binden. Taart garneren met strikjes en plakjes sinaasappel.

Holger 's kwarktaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 250 gr bloem - 125 gr suiker - 1 eidooier - 125 gr boter - 1 theelepel bakpoeder (of wat meer) - 1 zakje vanillesuiker.

Voor de kwarkvulling: 125 gr boter - 250 gr suiker - 1 eetlepel griesmeel - 5 eieren - citroensap (naar smaak - het is beter om niet te veel te gebruiken) - 750 gr kwark - 1 pakje vanillesuiker.

Bereiding

Meng de bloem en het bakpoeder door een zeef met elkaar. Vermeng de rest van de deegingrediënten met elkaar tot er 'strooisel' (een korrelig deeg) ontstaat. Doe de helft daarvan in een grote, ingevette springvorm, druk het goed op de bodem aan en bedek ook de randen van de vorm met het strooisel. Scheid de eieren. Vermeng de suiker, de boter, de dooiers en het griesmeel met elkaar en spatel er dan de kwark en het citroensap door. Klop de eiwitten in een aparte kom stijf en spatel ze door het kwarkmengsel tot een luchtig mengsel ontstaat. Giet dit mengsel in de vorm en doe de rest van het strooisel hier bovenop. Bak de taart ca. 1 uur (soms duurt het wat langer) in een op ca. 160°C voorverwarmde oven. De taart is goed, als het binnenste van de taart bijna droog is (test met een breinaald). Opmerkingen: De taart moet rustig worden gebakken. Het is beter om de taart wat langer in de oven te laten, dan hem er precies na een uur uit te halen. Als de taart te kort in de oven staat, zakt hij bij het aansnijden in (de binnenkant blijft dan namelijk vloeibaar). De taart rijst sterk, maar zakt ook weer sterk in. Het is het beste om de taart in de uitgeschakelde oven iets te laten afkoelen.

Holger 's zware lagentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 500 gr boter (op kamertemperatuur) - 375 gr suiker - 9 eieren - 500 gr bloem - ½ pakje bakpoeder (of iets minder) - 200 gr geraspte pure chocolade. Voor de botercrème: 250 gr boter (op kamertemperatuur) - 2 vanillestokjes - 4 eetlepels gezeefde poedersuiker - 2 eidooiers - rode bessenjam. Voor het glazuur: 1 blok couverture (bijvoorbeeld van Schwartau).

Bereiding

Meng voor het deeg de boter, suiker en 8 eieren ca. 20 minuten door elkaar. Doe er dan door een zeef de bloem en het bakpoeder bij en meng ze door het botermengsel. Verdeel het deeg in 2 helften. Meng het laatste ei en de chocolade door één helft. Roer voor de botercrème de boter zacht. Schraap het merg uit de vanillestokjes en meng dit samen met de poedersuiker en de eidooiers door de boter. Maak laagjes van de 2 soorten deeg. De procedure is als volgt: Vet de bodem van een grote springvorm (zonder rand!) in en smeer hier een laag deeg van ca. ½ cm op. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bak het in 15-20 minuten op 200°C bruin. Zet de bodem daarna op een natte, koude handdoek, dan laat het deeg gemakkelijk(er) los. Doe hetzelfde met de rest van het deeg. Het handigste is het om meerdere bodems tegelijkertijd te gebruiken. Stapel deze bodems op een schaal wat betreft de kleur om en om op elkaar. Doe om en om jam of botercrème tussen/op de bodems. Leg iets plats bovenop de taart, leg er een gewicht op en laat dit 1 nacht staan. Er zal wat van de vulling uitlopen, maar dat hoort zo. Snijd de volgende dag de buitenkant recht af en verdeel de gesmolten couverture over de taart. Snijd van deze taart zeer kleine, smalle stukjes. Deze taart is vrij lang houdbaar. Hoe langer de taart staat, des te lekkerder wordt hij.

Honingkoekjes uit India (Shehed tukra)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6-8 personen) 250 gr zelfrijzend bakmeel - 50 gr ghee of boter -
½ theelepel geraspte nootmuskaat - een snuf gemalen kaneel -
1½ dl melk - plantaardige olie om te frituren - 4 eetlepels heldere
honing - 5 cm pijpkaneeel - 4 kruidnagels - het zaad van 4
kardemompeulen.

Bereiding

Zeef het meel in een kom. Smelt in een steelpan de ghee of boter op laag vuur en roer de nootmuskaat en de kaneel erdoor. Voeg dit met de melk aan het meel toe en meng het met de handen tot een stevig deeg. Kneed het minstens 5 minuten. Rol het deeg tot ½-1 cm dik uit en snijd het in vierkanten van 3 cm. Verhit in een koekenpan 1½ -2 cm olie en frituur de koekjes goudbruin. Verwarm intussen in een schone steelpan de honing met de kaneel, de kruidnagels en de kardemom zachtjes 3-5 minuten tot de honing het aroma van de specerijen heeft aangenomen. Schep de gebakken koekjes met een schuimspaan uit de olie en laat ze op keukenpapier snel uitlekken. Leg ze op een schotel en zeef de gekruide honing erover. Laat de honingkoekjes afkoelen alvorens ze te serveren. Deze zoete honingkoekjes worden in India meestal als snack geserveerd, maar ze zijn ook een aardig dessert voor bijzondere gelegenheden. Zoals het meeste gebak, zijn ze vers het lekkerst, maar ze blijven in de koelkast wel een week houdbaar.

Honingplaatkoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr suiker - 500 gr honing - 700 gr bloem - 1 zakje bakpoeder (15 gr) - 3 ½ tl kaneel - ½ tl gemalen piment - zout - 350 gr hazelnoten en amandelen - 100 gr stukjes sukade - 100 gr gekonfijte sinaasappelsnippers - 3 eieren - 3 el koffiemelk - zout - extra nodig: bakplaat van 40 x 30 cm, ingevet.

Bereiding

Suiker en honing in pan al roerend verwarmen totdat suiker opgelost is. Afkoelen. Boven kom bloem, bakpoeder, 3 tl kaneel, piment en zout zeven. 250 gr noten fijnhakken. Sukade, sinaasappelsnippers, notenmengsel en eieren door bloemmengsel roeren. Honingmengsel erdoor scheppen. Goed vermengen. Afgedekt 1 uur in de koelkast zetten. Oven voorverwarmen op 200°C. Deeg over bakplaat uitstrijken. Rest van noten en kaneel over deeg verdelen en bestrijken met koffiemelk. Koek in 30 minuten gaar en lichtbruin bakken. In vierkantjes van 5 x 5 cm snijden en op taartrooster afkoelen.

IJstaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

½ liter slagroom - 1 pakje Kloplop (2 zakjes) - 3 pakjes schuimbatons met chocola - een scheutje drank (bijvoorbeeld rum of Amaretto) - suiker - een springvorm van 28 cm doorsnee.

Bereiding

sla de slagroom met suiker stijf en doe dat in een andere kom met de Kloplop. Bekleed de springvorm met aluminiumfolie en bedek de bodem met batons. Verkruimel de rest van de batons boven de slagroom, voeg de Kloplop en de drank toe, roer alles goed door elkaar en doe het mengsel in de springvorm. Zet de vorm 6 uur in de vriezer. Als u er geen drank in doet, wordt de taart harder en is dan moeilijker te snijden.

Italiaanse mascarpone fruittaartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(8 stuks) 300 gr gemengd rood fruit, zoals aardbeien, rode bessen en frambozen - 2 el crème de cassis of fraise des bois (likeur) - 8 beschuitbollen - 300 gr mascarpone - 1 eetlepel vanillesuiker - ca 1/3 potje frambozenjam - 2 el gepelde, grof gehakte pistachenoten - 4 el rode dessertsaus (flesje).

Bereiding

Schep de aardbeien (in plakjes), de bessen (gerist) en de frambozen met de likeur om. Laat de drank 1 uur intrekken, schep het fruit af en toe om en laat het uitlekken. Klop de mascarpone met de vanillesuiker los. Snijd de beschuitbollen overlans doormidden, bestrijk de onderste helften dik met jam en breng daarop 4 laagjes mascarpone en fruit aan (houd wat van de mascarpone achter voor de garnering). Dek af met de bovenhelften van de beschuitbollen, verdeel er de rest van de mascarpone over, bestrooi met de gehakte pistachenoten en lepel er de dessertsaus over.

Jambloemen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Rol het deeg uit en steek of snijd er bloemen uit.

Bereiding

Leg de helft van de bloemen op de bakplaat en bestrijk ze met water. Steek uit de rest van de bloemen met een appelboor uit het midden een rondje en leg deze bloemen op het deeg op de bakplaat. Schep in elk rondje wat jam en bestrijk het deeg met ei.

Jan in de zak 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

300 gr bloem - 200 gr boekweitmeel - 50 gr gist - 2 eieren - 50 gr suiker - ½ l melk - snufje zout - 75 gr krenten - 75 gr sukade - 75 gr rozijnen - stroopsaus - (U mag ook iets minder melk gebruiken.).

Bereiding

Leng de gist aan met wat lauwe melk, maak een kuiltje in de bloem, schenk de gist hierin, voeg het losgeklopte ei, de melk, suiker en zout toe, meng alles goed dooreen en klop het tot een luchtig deeg. Voeg de gewassen rozijnen e.d. toe. Doe het beslag over in een witte katoenen zak (die van te voren met warm water is uitgespoeld en met bloem bestrooid) en bind die dicht, maar zo dat er voldoende ruimte blijft om te rijzen. Leg de zak in een pan met lauw water (onderop een schoteltje om aanbranden te voorkomen). Breng dit langzaam aan de kook en laat jan in de zak 2½ uur koken. Verwijder de zak en snijd de koek met een draad in plakken. Presenteer hem met stroopsaus of met gesmolten boter en basterdsuiker.

Jan in de zak 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

300 gr bloem - 1 ei - zout - 150 gr rozijnen - 150 gr krenten - 150 gr sukade - 25 gr verse gist - 2 dl melk - boter - 1 tl suiker - stroop.

Bereiding

Zeef het bloem en het zout in een kom. Verwarm de melk tot 40°C, los de gist erin op en roer er de suiker door. Laat de gistoplossing enige tijd op een tamelijk warme plaats staan (er moeten zich bovenop het mengsel belletjes vormen). Maak een kuiltje in de bloem en doe daar de gistoplossing en het ei in. Roer er met een mixer, voorzien van deeghaken, een glad en klontvrij beslag van. Kneed de rozijnen, krenten en sukade erdoor. Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het op een tamelijk warme en tochtvrije plaats 1 uur rijzen. Spoel een linnen theedoek in warm water en bestrooi de bovenkant met bloem. Leg de deegbol op de doek en bind deze met een touwtje dicht. Zorg ervoor dat er in de doek voldoende ruimte overblijft, zodat het deeg nog kan rijzen. Leg de doek met het deeg op een bord in een pan kokend water. Sluit de pan en kook de jan in de zak in ongeveer 2½ uur gaar. Steek, om te controleren of het gaar is, een breinaald in het brood; deze moet er schoon en droog uit komen. Verwijder dan de doek en laat de Jan in de zak even uitdampen. Snijd de Jan in de zak in dikke plakken en serveer deze met boter en stroop.

Jonagold strudel met gedroogde pruimen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 kleine Jonagold appels - 50 gr beschuiten - 80 gr gedroogde pruimen - 100gr bruine basterdsuiker - een snuifje kaneel - een snuifje zout - boter - 500gr bladerdeeg - bloem - 40 gr poedersuiker.

Bereiding

Schil de Jonagold appels en snijd ze in 4. Verwijder het klokhuis en snijd de appels in fijne plakjes. Kruimel de beschuiten klein. Snijd de pruimen in fijne plakjes. Meng de appel en de pruimenplakjes, 40 gr beschuitkruim, de bruine suiker, de kaneel en het zout door elkaar. Smelt 25 gr boter. Leg het bladerdeeg op een bebloemde tafel en rol het uit tot een lap van 30 X 30 X 2.5 cm. Met zowel links als rechts een marge van 9 tot 10 cm. Duid deze marge aan door zijdelings met een lat het deeg in te drukken. Strijk het deeg met een kwastje in met gesmolten boter. Verdeel het mengsel over het middelste gedeelte. Klap de marge links en rechts naar binnen en druk aan met de deegrol. Druk het deeg met de vingers bovenaan en aan alle naden heel goed aan, zodat de vulling er bij het bakken niet uitloopt. Schik het met de naad naar beneden op een met boter ingestreken bakplaat. Strijk het bovenaan in met boter en strooi er het resterende broodkruim over. Bak de strudel eerst 15 minuten af op 200° en daarna nog eens 15 tot 20 minuten op 150°. Strooi eventueel wat poedersuiker over de Jonagold strudel en geef hierbij een lekker kopje koffie. Tip: Controleer af en toe of de strudel niet te bruin bakt. Pas de temperatuur en de bakduur eventueel aan. De strudel kan U zowel warm als lauw serveren, in plakken gesneden en vergezeld van een toef gesuikerde slagroom.

Kaaskoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 25 stuks - 200 gr bloem - 100 gr geraspte gruyèrekaas - 90 gr zachte boter - 0,6 dl melk - zout - extra nodig: kerst uitsteekvormpjes, bakpapier.

Bereiding

bloem, kaas, boter, melk en 1-2 tl zout mengen en tot samenhangend deeg kneden. Van deeg bal vormen. Uitrollen tot lap van ½ cm dik. Met vormpjes figuurtjes uit deeg steken. Afdedekt in koelkast bewaren. oven voorverwarmen op 225°C. Koekjes op bakplaat bekleed met bakpapier leggen. In oven 10 minuten bakken. Terugschakelen naar 175°C. Koekjes in nog 8-15 minuten goudbruin en gaar bakken.

Kaasrolletjes met gemberjam

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) Nagerecht: 2 loempiavelletjes - 100 gr jong belegen kaas aan een stukje - 2 eetlepels gemberjam - 20 gr boter.

Bereiding

Knip de loempiavelletjes elk in 3 repen. Snijd de kaas in staafjes, ongeveer ter grootte van een lucifer (ze moeten iets korter zijn dan de breedte van de loempiavalrepen). Leg de 6 loempiavalrepen op het aanrecht. Leg de staafjes kaas onderaan de loempiavalrepen en verdeel de gemberjam over de kaas. Vouw de zijkanten er in de lengte overheen, maak ze een beetje nat en rol het geheel van onderen op tot een heel smal rolletje. Leg de rolletjes op een bakplaat. Verwarm de oven voor op 200°C. Smelt de boter en bestrijk de kaasrolletjes hiermee. Laat ze in de hete oven in ca. 15 minuten goudbruin worden.

Kaastaart 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) gistdeeg. Voor de vulling: 500 gr plattekaas - 250 gr suiker - 4 eieren - 2 pakjes vanillesuiker - 50 gr makarons - 1 dl melk - 75 gr gemalen amandelen - ¼ lt room - 100 gr boter - 75 gr gemalen amandelen - ½ dl rum.

Bereiding

Bereid het gistdeeg met dezelfde ingrediënten als de plattekaastaart op z'n Brabants. Beboter een springvorm, bestuif hem met wat bloem en Bekleed met het deeg. Klop de plattekaas met de eierdooiers, de suiker en de vanillesuiker luchtig. Week de makarons in de melk. Voeg nu de geweekte makarons en de amandelen bij de plattekaas. Maak de boter zacht en voeg die samen met de room toe. Klop het wit van de eieren stijf en schep het door de plattekaas. Voeg naar smaak rum toe. Leg de vulling in het deeg en laat het in een op 190°C voorverwarmde oven 45 minuten bakken. .

Kaastaart 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(België) gistdeeg. Voor de vulling: 500 gr plattekaas - 350 gr suiker
- 5 eieren - 150 gr lichte rozijnen - 75 gr vanillepudding.

Bereiding

Bereid het gistdeeg met dezelfde ingrediënten als de plattekaastaart op z'n Brabants. Beboter een springvorm, bestuif hem met bloem en bekleed met het deeg. Klop nu de plattekaas met de eierdooiers en de suiker luchtig. Meng de rozijnen eronder, alsook de vanillepudding. Klop het wit van de eieren stijf en schep het door de plattekaas. Breng de vulling over in de vorm en bak de taart 45 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven.

Kaastaart 3

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) Voor het gistdeeg: 50 gr melk - 10 gr gist - 150 gr bloem - 1 afgestreken eetlepel griessuiker - 1 ei - 65 gr boter - een snuifje zout - boter - 100 gr abrikozencompote. Voor de vulling: 2 eieren - 250 gr roomkaas - 1 koffielepel rum - 1 ¼ dl melk - 25 gr amandelpoeder - 75 + 50 gr griessuiker - 40 gr maïszetmeel - 2 el poedersuiker - 1 banaan.

Bereiding

Het gistdeeg: Verwarm de melk lichtjes en los de gist hierin op. Doe de bloem in een diepe kom, maak een kuiltje in het midden en giet daarin de melk met de gist. Voeg de suiker, het ei en de boter toe. Strooi het zout op de rand van de bloem en meng alles tot een zacht deeg. Smeer een diepe taartvorm met een diameter van 2-3 cm met boter in. Rol het deeg uit op een dikte van ca 3 mm en bekleed daarmee de taartvorm. Strijk de abrikozencompote over de taartbodem uit. Verwarm de oven voor op 220°C. De vulling: Splits de eieren. Vermeng de roomkaas met de dooiers, de rum en de melk. Vermeng het amandelpoeder met 75 gr suiker en het maïszetmeel en roer dit mengsel onder de kaasbereiding. Klop de eiwitten tot ze wit zijn, voeg de rest van de griessuiker toe en klop verder op tot schuim. Schep het onder het kaasmengsel. Vul de taartbodem tot aan de rand met de vulling. Zet de taart in de oven en laat 25 tot 30 minuten bakken. Ontvorm de taart en laat ze afkoelen. Werk af met wat poedersuiker en schijfjes banaan. Tip: Om te voorkomen dat de taart barst, moet de damp uit de oven kunnen ontsnappen. Als dit bij uw oven niet het geval is, kunt u de deur lichtjes open laten staan door er bijvoorbeeld een vork tussen te steken.

Kaastaart 4

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) (1 taart voor 8 personen) Voor een taart van 2-4 cm: 100 gr boter op kamertemperatuur - 100 gr gries of bloedsuiker - 1 ei - 200 gr bloem. Voor de kaas flan: 4 eierdooiers - 125 gr griessuiker - 65 gr amandelpoeder - 250 gr halfvette plattekaas - 50 gr room - 3 eiwitten - 25 gr ultrafijne griessuiker - een beetje appelmoes - poedersuiker.

Bereiding

Kneed de boter en de bloem of de gewone suiker goed onder elkaar. Kneed er het ei onder en kruimel er de bloem onder. Vorm een bal met het deeg en laat die in de koelkast 1 uur rusten. Klop voor de kaas flan de eierdooiers en de suiker samen op. Roer er de amandelen onder en klop er vervolgens de plattekaas en dan de room onder. Spatel er de opgeklopte eiwitten met de fijne suiker onder. Rol het deeg tot een cirkel van 30 cm doorsnede en op ½ cm dikte uit. Strijk een hoge flan vorm met 2-4 cm diameter met boter in en bekleed hem met het vetdeeg. Strijk op de bodem een beetje appelmoes, schep de kaas flan in de vorm tot net onder de rand en bak de taart in een op 180 °C voorverwarmde oven in 40 minuten goudgeel. Leg er een sjabloon op en versier met poedersuiker.

Kaiserschmarrn 1 (Luchtige pannenkoek met pruimencompote uit Zwitserland)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 citroen - 100 gr witte basterdsuiker - 1 theelepel kaneelpoeder -
250 gr gewelde pruimen - 75 gr rozijnen - 2 eetlepels rum - 4
eieren - ¼ liter melk - 175 gr bloem - 25 gr boter - poedersuiker uit
een strooibus.

Bereiding

Boen de citroen onder koud stromend water goed schoon, rasp er 2 theelepels schil af en pers de citroen uit. Breng in een pan 1 dl water met 50 gr basterdsuiker, de geraspte citroenschil, het citroensap en het kaneelpoeder aan de kook. Los de suiker al roerend op. Voeg de pruimen toe en laat ze ca. 10 minuten zachtjes koken. Laat ze daarna afkoelen. Laat in een kom de rozijnen ca. 10 minuten in de rum wellen. Splits de eieren. Roer in een kom de eierdooiers met 50 gr basterdsuiker en de melk los. Voeg al roerend de bloem toe en blijf roeren tot een glad beslag ontstaat. Klop in een kom de eiwitten stijf en spatel ze luchtig door het beslag. Verhit de boter in een koekenpan, schenk het beslag erin en bak het ca. 2 minuten. Strooi dan de rozijnen over het beslag en bak de pannenkoek op middelhoog vuur tot de bovenkant bijna is gestold. Laat de pannenkoek op een bord glijden, leg er een ander bord op, keer ze samen en laat de pannenkoek in de pan terug glijden. Bak de onderkant in ca. 3 minuten goudbruin. Trek de pannenkoek tijdens het bakken met 2 vorken in stukjes. Doe ze over op een schaal en strooi er poedersuiker over. Doe de pruimencompote over in een schaal en geef die er apart bij.

Kaiserschmarrn 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

80 gr bloem - ¼ liter melk - 2 eierdooiers - 1 eetlepel suiker - 3 eetlepels (in rum) gewelde rozijnen - 2 eiwitten - 2 eetlepels boter - poedersuiker.

Bereiding

Roer een glad beslag van de bloem, de melk, de eierdooiers, de suiker en de rozijnen. Klop de eiwitten stijf en spatel ze luchtig door het beslag. Smelt 1 eetlepel boter in een matig hete koekenpan , schep het beslag erbij en bak de pannenkoek aan beide kanten. Trek de pannenkoek met 2 vorken in kleine stukjes. Voeg de rest van de boter toe en laat nog 3 minuten bakken. Bestooi met poedersuiker.

Kaneel brownie krans

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 12 personen - 200 gr pure chocolade, in blokjes - 100 gr boter - 3 eieren - zout - 150 gr bruine basterdsuiker - 2 zakjes vanillesuiker - 150 gr zelfrijzend bakmeel - 1 ½ eetlepel kaneel - 100 gr walnoten, grof gehakt - poedersuiker - extra nodig: ronde rijstrandvorm met platte onderkant, ingevet en bodem - met paneermeel bestrooid.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175°C. Chocolade met boter au bain-marie al roerend laten smelten. In kom eieren, zout, basterdsuiker en vanillesuiker schuimig kloppen. Chocolademassa erdoor roeren. Bakmeel, kaneel en noten erdoor roeren. Mengsel in vorm scheppen en gladstrijken. In midden van oven in 45-55 minuten gaar bakken (als metalen pen er schoon uitkomt is gebak gaar). Minstens 4 uur laten afkoelen. Brownie krans storten en meteen weer omkeren. Rooster met ruitpatroon op krans leggen en krans met poedersuiker bestrooien.

Kaneelijstaart 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 eierdooiers - 100 gr fijne tafelsuiker - 3 eetlepels kaneelpoeder -
2 dl slagroom - ½ appel - 4 eetlepels vijgenjam - 2 eetlepels
citroensap - 8 kaneelamandelen.

Bereiding

Doe de dooiers met de suiker en 2 eetlepels kaneelpoeder in een vuurvaste kom, zet die in een pan kokend water en klop het met een mixer tot een romig mengsel. Zet de kom in een schaal koud water en blijf kloppen tot het mengsel is afgekoeld. Klop de slagroom halfstijf en spatel hem luchtig door de afgekoelde vla. Doe het mengsel over in een ronde diepvriesdoos en laat het ijs in ca. 4 uur bevriezen. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in stukjes. Verwarm vlak voor het serveren de vijgenjam met het citroensap, schep de appel erdoor en warm die 1 minuut mee. Stort het ijstaartje op een schaal, garneer het met de amandelen en bestuif het met de rest van het kaneelpoeder. Snijd het taartje in punten en serveer die met de warme saus.

Kaneelijstaart 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

¾ liter vanilleroomijs - 1 pak bokkenpootjes (200 gr) - 3 eetlepels
abrikozenjam - 2 eetlepels koffielikeur - 2 eetlepels kaneelpoeder -
1/8 liter slagroom - 2 eetlepels poedersuiker.

Bereiding

Laat het ijs in ca. 30 minuten buiten de diepvries zacht worden. Verkruimel de helft van de bokkenpootjes, meng er 1 eetlepel jam door en druk dit mengsel op de bodem van een springvorm van (18 cm doorsnee uit. Halveer de rest van de bokkenpootjes en zet ze met de chocoladekant naar boven tegen de rand van de vorm. Roer de rest van de jam, de koffielikeur en 1½ eetlepel kaneelpoeder door het zachte ijs en schep het ijs in de vorm. Klop de slagroom met de poedersuiker stijf, bedek het ijs met een laag slagroom en maak er mooie pieken in. Laat de ijstaart in de diepvries in minstens 2 uur weer bevroren. Zet de ijstaart op een platte schaal en strooi er de rest van de kaneel over. Zet eventueel kleine rode kaarsjes op de taart en steek die aan.

Kaneelkwarktaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 personen - 175 gr kaneelkoekjes (Kanelly's) - 75 gr boter
- 650 gr magere kwark - 150 gr suiker - 5 eieren + 2 eidooiers -
mespunt zout - 2 zakjes vanillesuiker - 75 gr bloem - ½ lt slagroom
- 1 eetlepel gemalen kaneel - 100 gr witte marsepein - garneer -
zilverpilletjes - extra nodig: springvorm van 24 cm doorsnee, met
bakpapier bekleed, stuk - kaasdoek, spuitzak met gekartelde
mondstuk.

Bereiding

Koekjes in plastic zak doen en met deegroller verkrumelen. Boter smelten en door koekkrumels roeren. Over bodem van vorm verdelen, aandrukken en gladstrijken. Oven voorverwarmen op 175°C. Kwark in zeef met doek bekleed laten uitlekken. Beslagkom in warm water zetten en in kom eieren met eidooiers, zout, vanillesuiker en suiker in 10 minuten tot lichtgele, dikschuimige massa kloppen. Bloem zeven en door eimengsel spatelen, 2 dl slagroom met kaneel stijfkloppen. Slagroom en kwark door eimengsel spatelen. kwarkmengsel in vorm scheppen en gladstrijken. Taart in midden van oven 1 uur en 45 minuten bakken, na 15 minuten oven terugschakelen naar 125°C. Taart in uitgeschakelde oven met deur op een kier laten afkoelen. Vorm verwijderen. 3 dl slagroom stijfkloppen en taart rondom met laagje slagroom bestrijken. Rest van slagroom in spuitzak overdoen. Marsepein uitrollen tot 3 mm dikke lap en hulstblaadjes uitsnijden. Taart garneren met toefjes slagroom, marsepeinblaadjes (goed in slagroom drukken) en zilverpilletjes. Goed laten uitlekken. Het is erg belangrijk om de kwark goed te laten uitlekken. Bevat kwark te veel vocht, dan wordt de vulling niet stevig genoeg, en kan de bodem slap worden.

Karamelflensjes (Mexico)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 blikje gesuikerde gecondenseerde melk - 25 gr boter - 1 dl sinaasappelsap - 75 gr fijngehakte walnoten - 1 eetlepel tequila of wodka. Voor de flensjes: 50 gr bloem - 1 ei - 3 dl melk - zout - 40 gr boter.

Bereiding

Leg het blikje in een pan en schenk er zoveel water op dat het helemaal onder staat. Breng het water aan de kook en laat het 2-3 uur zachtjes koken. Vul het water regelmatig bij. Laat het blikje in het water afkoelen. De gecondenseerde melk is nu een romige karamelsaus geworden. Klop met een mixer een beslag van de bloem, het ei, de melk en een snufje zout, laat het 1 uur op kamertemperatuur rusten en klop er dan de gesmolten boter door. Bak van het beslag dunne flensjes in een pan met antiaanbaklaag. Vouw ze in vieren. Smelt voor de saus de boter, voeg de gekarameliseerde, gecondenseerde melk en het sinaasappelsap toe en laat alles goed warm worden. Leg de flensjes erin en strooi de walnoten erover.

Kastanjechocoladetaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

7 plakjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid - 1 losgeklopt ei - 300 gr bittere chocolade in kleine brokjes - 1 blik gezoete kastanjepuree (400 gr) - 100 gr gehakte hazelnoten - poedersuiker - een lage taartvorm, 26 cm doorsnee - bakpapier - steunvulling (gebruik hiervoor bijvoorbeeld gedroogde bruine bonen).

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de plakjes deeg op elkaar, rol ze uit tot een cirkel van ca. 32 cm doorsnee en bekleed er de taartvorm mee. Knip de rand van het deeg op een leuke manier in en prik de deegbodem met een vork op regelmatige afstanden in. Leg het bakpapier met de steunvulling op de deegbodem en bestrijk de deegrand met het losgeklopte ei. Bak de deegbodem ca. 20 minuten in het midden van de oven. Verwijder de steunvulling en het bakpapier en laat de taartbodem op een rooster afkoelen. Smelt voor de vulling 200 gr chocolade in een kom boven een pan heet water (= au bain-marie). Klop de kastanjepuree los (verwarm hem eventueel een beetje) en vermeng deze met de gesmolten chocolade en de fijngehakte noten. Schenk het kastanjemengsel op de afgekoelde deegbodem en laat opstijven. Smelt 100 gr chocolade en strijk die over de afgekoelde vulling. Bestrooi de deegrand met poedersuiker.

Kastanjetaartje

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 el griessuiker - 1 stoofpeer - 1 citroen - 1 vanillestokje - 1 tl express maïs zetmeel - 6 gesuikerde kastanjes - 2 dl room - 6 botertaartjes.

Bereiding

Doe de suiker in een pannetje met een kopje water en kook dit tot een stroopje. Schil de peer, verdeel ze in 24 partjes en verwijder het klokhuis. Pers de citroen en wrijf de peerstukjes in met het sap. Pocheer de partjes met het vanillestokje in het stroopje gedurende ca 20 minuten. Laat ze daarna op een bord afkoelen samen met het vanillestokje. Roer het maïs zetmeel onder de stroop. Geef het vanillestokje in de lengte een insnijding en haal het merg eruit. Verdeel het omhulsel in 6 stukjes. Klop de room stijf met een eetlepel griessuiker en het vanillemerg. Schik 4 peerpartjes waaiervormig in een botertaartje en vul de rest van het taartje op met kastanjestukjes. Lepel er wat stroop over en spuit er een toefje slagroom op. Versier met een stukje vanillestok.

Kempische boerenvlaai

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(België) (12 personen) 40 gr gist - 20 gr koude melk - 260 gr boter
- 280 gr bloem - 40 gr suiker - 5 gr zout - 450 gr vaste
abrikozenconfituur - 2 eieren.

Bereiding

Los de gist in de koude melk op. Meng de boter, de bloem, de suiker, het zout, 1 ei en de gistoplossing kortdoor elkaar (let op dat u het deeg niet te lang bewerkt). Verdeel het in 2 x 50 gr en 2 x 300 gr. Rol de stukken van 300 gr dun in een cirkel uit en bedek 2 lage effen taartvormen van 21 cm diameter hiermee. Vul de bodems met vaste abrikozenconfituur. Verwarm de oven voor op 180°C. Klop intussen een ei los en bestrijk de rand van de taarten hiermee. Kneed de 2 stukjes van 50 gr en de taartrestjes en rol het dan dun tot 2 cirkels uit en dek de vlaaien hiermee af. Bestrijk het deksel met losgeklopt eigeel en knip er met een schaar een versiering in. Laat 20 minuten rijzen. Bak de vlaaien 20 minuten in een voorverwarmde oven af. Haal ze daarna uit de vorm en laat ze op een rooster afkoelen. Tip: U kunt de abrikozenconfituur door vaste gesuikerde appelcompote vervangen.

Kersen strudel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 18 20 stukken: Ingrediënten voor * strudeldeeg: 800 g zure kersen (diepvries) - 100 g suiker - 1 pakje vanillesuiker - 100 g gemalen hazelnoten - 5 sneetjes toast - 20 g boter - 2½ dl slagroom - poedersuiker.

Bereiding

Bestrooi de diepgevroren kersen met 90 g suiker en de vanillesuiker en laat ze ontdooien. Maak intussen het deeg volgens het basisrecept. Rooster tijdens de rusttijd van het deeg de gemalen hazelnoten goudbruin in een pan zonder vet en verkruimel de toastjes met een deegroller. Laat de boter smelten, rol het deeg uit, trek het uit en bestrijk het met de gesmolten boter. Meng de kersen met de toastkruimels en de gemalen hazelnoten, leg alles op het deeg en rol op. Bak de strudel op 225°C gedurende 25-30 min. Klop de slagroom met de resterende suiker halfstijf. Bestuif de strudel voor het serveren met de poedersuiker en geef de slagroom erbij.

Kersentaart (Frankrijk)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 8 personen) 200 gr gezeefde bloem - zout - 1 eetlepel ca 25 gr basterdsuiker - 100 gr kleingesneden koude boter - 200 gr kwark - 50 gr honing - 1 theelepel kaneel - 2 eieren - 250 gr ontpitte kersen (pot, uitgelekt) - 1 eetlepel bloem - 1 ei - een ingevette boterkoekvorm met een doorsnee van 24 cm.

Bereiding

Vermeng de bloem, zout en 1 eetlepel basterdsuiker. Snijd de boter met 2 messen door het bloemmengsel en kneed het snel tot een deeg. Rol 2/3 van het deeg uit tot een ronde lap van 30 cm doorsnee en bekleed er de vorm mee. Bewaar de vorm en de rest van het deeg tot het gebruik in de koelkast. Verwarm de Oven voor op 175°C. Klop de kwark, de honing, 25 gr basterdsuiker, de kaneel en de eieren door elkaar. Schud de kersen met de bloem om en schep ze door het kwarkmengsel. Schep het kersen kwarkmengsel in de vorm. Rol de rest van het deeg uit tot een ronde lap van 24 cm doorsnee. Leg die op de vulling en druk de randen op elkaar. Prik in het midden van het deksel een klein gaatje. Rol de afsnijdsels van het deeg uit, snijd kersen en steeltjes uit het deeg en bestrijk het deegdeksel en de deegkersjes met de rest van het ei. Bak de taart ca. 45 minuten in het midden van de oven. Bak de laatste 20-25 minuten de kersen en de steeltjes op de bakplaat mee. Leg de kersjes na het bakken op de taart.

Kersentaart met Amaretto room

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 ½ dl water - 1 zakje mix voor mousse - Amaretto - 2 ½ dl slagroom - 1 biscuittaartbodem (kant-en-klaar) - 2 potten ontpitte kersen - paar takjes verse munt.

Bereiding

Een hoge mengkom met heet water omspoelen, het water erin schenken, het moussepoeder toevoegen en samen 1 minuut goed doormixen. De slagroom erbij doen en in nog 2 minuten tot een luchtige massa kloppen. Deze 15 minuten in de koelkast laten opstijven en daarna over de taartbodem uitstrijken. De kersen laten uitlekken, droogdeppen en over de room verdelen. Verder laten opstijven in de koelkast en garneren met muntblaadjes.

Kletskopmandjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) 50 gr bloem - 1 theelepel gemberpoeder - 50 gr boter
- 50 gr basterdsuiker - 2 eetlepels schenkstroop - 2 theelepels
brandy - 1/8 liter slagroom - 1 zakje slagroomversteviger - 1
eetlepel gembernat - 4 eetlepels fijngehakte bakgember.

Bereiding

Bekleed een bakblik met een stuk bakpapier en verwarm de oven voor op 180°C. Zeef de bloem met het gemberpoeder. Smelt op laag vuur de boter met de suiker en de stroop en neem de pan van het vuur. Voeg de bloem, het gemberpoeder en de brandy toe en roer alles goed door het botermengsel. Verdeel het beslag in 8 porties en leg die met ca. 10 cm tussenruimte op het bakblik. Bak de koekjes in ca. 12 minuten tot het beslag bubbelt en de koekjes zijn gekleurd. Neem het bakblik uit de oven en laat de koekjes 1-2 minuten afkoelen. Haal de koekjes met een pannenkoekmes van het blik en druk ze voorzichtig in 8 kopjes of bakvormpjes zodat er een bakje ontstaat. Laat ze in de vormpjes verder afkoelen. Klop de slagroom met het zakje versteviger en het gembernat stijf en spatel er de helft van de gember door. Vul de mandjes met dit mengsel en garneer ze met de rest van de gember. Serveer direct. Tip: Rol de warme koekjes om de steel van een houten lepel. Gebruik in plaats van de gember dezelfde hoeveelheden limoenrasp en -sap.

Kletskoptaartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 reep pure chocolade (75 gr) - 12 kletskopjes - 1 dl slankroom - zilverpillen voor de garnering

Bereiding

Breek de helft van de chocolade in stukjes en smelt ze au bain-marie. Bestrijk 4 kletskoppen met de gesmolten chocolade. Rasp de rest van de chocolade fijn. Klop de slankroom stijf en spatel de geraspte chocolade erdoor. Doe de slankroom over in een spuitzak met grove kartelmond. Spuit 1/3 van de slankroom op de chocolade kletskopjes, leg er 4 andere koekjes op en spuit nog 1/3 van de slankroom erop. Leg de laatste koekjes erop, spuit er de rest van de room op en garneer met zilverpillen.

Koekenbakken - Vlaanderen -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

20 gr gist - 1 lt melk - 500 gr bloem - 80 gr boter - 1 mespunt kaneel - 1 mespunt zout - 4 eieren - olie - bruine suiker of kandijstroop.

Bereiding

Maak de gist aan met een kop lauwe melk. Giet afwisselend melk en bloem in een deegkom en roer goed. Voeg nu al roerend de gist toe en strooi er het zout en de kaneel bij. Voeg de eierdooiers toe en meng goed. Klop het wit van de eieren tot sneeuw en schep dit door het beslag. Dek de kom af en laat op een warme plaats 1 uur rijzen. Verwarm de olie in een koekenpan en schep het deeg erin. Bak de koekenbakken aan beide kanten bruin. Dien op met bruine suiker of stroop.

Koekjes - Amerikaanse

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

150 gr boter - 200 gr donkere basterdsuiker - 2 eieren - 2 el slagroom - 400 gr bloem - 100 gr rozijnen - 100 gr ongezouten pinda's - 100 gr pure chocolade (in stukjes) - 4 el cacao - extra nodig: bakplaat, ingevet.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. Boter smelten. Van vuur af suiker, eieren en room erdoor roeren. Bloem, rozijnen, pinda's en chocolade erdoor spatelen. Door helft van deeg cacao roeren. Bergjes deeg op bakplaat scheppen. Koekjes in oven 12 minuten bakken.

Koekjes - Italiaans

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

225 gr suiker - 250 gr boter - 450 gr bloem - 3 el bakpoeder - 5 eieren - 2 el vanillesuiker.

Bereiding

Kneed de boter en de suiker door elkaar. Vermeng de bloem en het bakpoeder, voeg dit aan het boter suikermengsel toe en kneed het deeg tot alles goed is gemengd. Klop de eieren met de vanillesuiker los, voeg ze aan het deeg toe en kneed verder tot het deeg soepel is. Verdeel het deeg, alvorens er koekjes van te vormen, in 3 gelijke stukken, leg de koekjes daarna op een licht ingevette bakplaat en bak ze 8-10 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. Voeg voor chocoladekoekjes 2 el cacao, een snuf kaneel en 50 gr gehakte hazelnoten aan 1/3 deel van het deeg toe, kneed goed door en vorm er balletjes van ca 2½ cm van. Bestrijk de koekjes, nadat ze zijn gebakken en afgekoeld, met een glazuur van poedersuiker, boter en wat cacao. Voeg voor amandelkoekjes 1 tl amandelolie aan 1/3 deel van het deeg toe en vorm er balletjes van ca 2½ cm van. Bestrijk de koekjes, nadat ze zijn gebakken en afgekoeld, met een glazuur van poedersuiker, vanillesuiker en melk. Desgewenst kunt u de koekjes kleuren door wat roze of groene kleurstof met het deeg mee te kneden. Voeg voor sesamkoekjes 1 tl anijsessence aan 1/3 deel van het deeg toe, vorm er kleine rolletjes van (ca 1 vinger lang) en wentel die door sesamzaad. U kunt de amandelkoekjes ook zo maken: Voeg aan 1/3 deel van het deeg 1 tl amandelolie toe en verdeel het deeg in tweeën. Meng door de ene helft wat roze kleurstof en door de andere helft wat groene kleurstof. Rol beide helften uit tot een rechthoek van 8 x 16 cm en druk ze op elkaar. Snijd de koek, na het bakken en glazuren diagonaal in stukjes. U kunt de chocoladekoekjes op dezelfde manier bakken en snijden. Bestrooi die dan, nadat ze zijn geglazuurd, met wat gehakte hazelnoten. Houd er rekening mee, dat de koekjes bij het snijden gemakkelijk breken. Gebruik daarom een vlijmscherp, niet gekarteld mes. Om het glazuren van de ronde koekjes te vergemakkelijken, kunt u ze ondersteboven in een kom met het glazuur dopen en ze daarin even ronddraaien.

Koekjes (gevuld)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 36 stuks - 125 gr boter - 60 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - ½ tl kaneel - 2 grote eieren, gesplitst - ½ tl zout - 175 gr bloem - 150 gr pecannoten, fijngehakt - 50 gr gemalen kokos - 100 gr rode bessengelei - extra nodig: 2 bakplaten, met bakpapier bekleed

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175°C. Boter, suiker, vanillesuiker en kaneel romig kloppen. Eidooiers een voor een erdoor kloppen. Zout en bloem er voorzichtig doormengen. Eiwitten met vork luchtig loskloppen (niet stijf). Noten en kokos mengen. Van deeg kleine balletjes van 2 ½ cm rollen. Balletjes eerst door eiwit en daarna door noten en kokos rollen en met tussenruimte op bakplaat leggen. Met duim in midden van ieder balletje deeg flinke holte drukken (om na het bakken te vullen). Koekjes in midden van oven in 15-18 minuten goudbruin bakken. Op rooster laten afkoelen. Elk koekje met gelei vullen. Idee: of vul de koekjes met vruchtenjam.

Koekjes 'Grenobles'

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

boter op kamertemperatuur - 400 gr griessuiker - 1 el citroensap -
1 ei - 650 gr bloem - 150 gr gehakte walnoten.

Bereiding

Kneed 500 gr boter, 200 gr suiker en de citroenrasp onder elkaar en voeg er het ei aan toe. Giet de bloem door een zeef en kruimel ze, samen met de gehakte walnoten, onder de boterbereiding. Kneed het deeg tenslotte tot een mooie bol en plaats deze ca 4 5 minuten in de koelkast om op te stijven. Rol het deeg uit op 2½ cm en snijd er repen van ca 2½ cm af. Rol deze repen door de rest van de suiker en leg ze vervolgens ca 1½ uur in de koelkast. Snijd er vervolgens stukjes van ca ½ cm van. Smeer een ovenplaat in met boter en schik er de vierkantjes op. Laat ca 15 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 200°C.

Koekjes 'Jamaica'

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

boter op kamertemperatuur - 190 gr griessuiker - 1 ei - 50 gr rum - 250 gr bloem. Voor het garnituur: 1 eierdooier.

Bereiding

Kneed 190 gr boter en de suiker onder elkaar en voeg er het ei en de rum aan toe. Giet de bloem door een zeef en kruimel ze vervolgens onder de boterbereiding. Kneed het deeg tenslotte tot een mooie bol en plaats deze ca 4 5 minuten in de koelkast om op te stijven. Rol het deeg ca 7 mm dik uit en steek of snijd er figuurtjes uit (b.v. vlindertjes, hartjes, visjes, letters, enz). Smeer een ovenplaat in met boter en schik er de vormpjes op. Bestrijk ze met de eierdooier en bak ze gedurende ca 15 minuten in een voorverwarmde oven van 210°C.

Koekjes met anijs

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 50 stuks: 4 eieren - 500 gr poedersuiker - 1 citroen, schil geraspt - 1 el anijslikeur (sambuca) - 500 gr bloem - 3 el anijszaad.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 150°C. Eieren met suiker dik kloppen. Citroenrasp en sambuca toevoegen. Bloem in delen erdoor kneden en anijszaad toevoegen. Deeg doorkneden. Uitrollen tot ½ cm dikte. Koekjes met vormpjes uitsteken en op bakplaat leggen. Afdekken met bakpapier. Koekjes 20 min. bakken, tot bovenkant licht en onderkant bruin is.

Koekjes met pijnappelpit

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 eiwitten - 150 gr griessuiker - een scheutje citroensap - 150 gr
amandelpoeder - 100 gr gehakte pijnappelpitten - boter.

Bereiding

Klop de eiwitten stijf en spatel er geleidelijk de griessuiker onder. Voeg er ook het citroensap, het amandelpoeder en de pijnappelpitten aan toe. Smeer een bakplaat in met boter. Vul een spuitzak met effen spuitmondje met het beslag en spuit er op de bakplaat halve maantjes van. Schuif 15 minuten in het midden van een op 180°C voorverwarmde oven. Laat de koekjes op een rooster afkoelen en eet ze zo vers mogelijk op.

Koekjes van namaak marsepein - Thailand -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

225 gr sojabonen - 225 gr suiker - 100 gr geraspte kokos - 250 ml dikke kokosmelk - 25 gr gelatine - kleurstoffen.

Bereiding

Stoom de sojabonen totdat de gaar zijn, prak ze fijn met een vork en doe ze in een pan. Zet de pan op een matig vuur, doe de suiker, de geraspte kokos en de kokosmelk erbij en roer totdat het mengsel erg dik wordt. Haal de pan van het vuur en laat hem afkoelen alvorens hem een uur in de koelkast te zetten. Los in een kom de gelatine op in een beetje warm water. Kneed het sojabonen mengsel in vormen, zoals pepers, druiven en kersen en dompel, met tandenstokers, iedere stukje in de juiste kleurstof en dan in de gelatine. Leg de koekjes op vet papier en zet de even in de koelkast voor ze te serveren.

Koekjesvarianties van één basisrecept deeg

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 25 koekjes) 200 gr bloem - ½ theelepel zout - 100 gr witte basterdsuiker - 125 gr koude boter - ½ ei

Bereiding

Kneed een deeg van de bloem, het zout, de basterdsuiker, de in stukjes gesneden koude boter en het ei. Verpak het in folie en laat het in de koelkast minstens ½ uur rusten. Rol het deeg op en snijd er plakjes van of rol het uit en steek er koekjes uit. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze ca. 20 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.

Koffie meringues

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 16 stuks - 4 eiwitten - 250 gr poedersuiker - 2 el oploskoffie
- 1 ¼ dl slagroom - 2 el koffielikeur - cacao poeder - extra nodig:
spuitzak met gekartelde spuitmond, bakplaat bekleed met -
bakpapier.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 120°C. Eiwitten stijfkloppen, suiker in gedeelten toevoegen, blijven kloppen tot eiwit dik en glanzend is. Oploskoffie erdoor spatelen. Eiwitschuim in spuitzak scheppen. Op bakplaat 32 kleine hoge schuimpjes spuiten. Meringues in midden van oven in 1 ½ uur droog bakken. Op rooster laten afkoelen. Slagroom met likeur stijfkloppen. Steeds schuimpjes met laagje room aan elkaar plakken. Meringues bestuiven met cacao.

Kokos Kaascake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 pak theebiscuits - 3 flinke el gesmolten roomboter - 4 grote pakjes mon chou kaas (op kamertemperatuur dus wat zacht) - 200 gr zeer fijne tafelsuiker - 4 el bloem - 1 eetlepel kokos extract - snufje zout - 4 grote eieren - 1 blikje kokoscrème - 1 potje zure room - verse kokoskrulletjes (net als boterkrulletjes).

Bereiding

Meng de theebiscuits met de roomboter en druk dit op de bodem en rand (3 cm hoog) van een springvorm van 20 cm. Verwarm de oven voor op 200°C. Klop de mon chou kaas in een grote kom met de mixer op hoge snelheid tot een zachte crème. Voeg de suiker, de bloem, het kokosextract, het zout, de eieren, de kokoscrème en de zure room “n voor “n toe met de mixer op lage snelheid. Klop 2 minuten door en ga af en toe met een spatel door de kom. Doe het mengsel op de theebiscuit bodem in de springvorm en bak de taart 1 uur en 20 minuten in de oven. Laat de taart afkoelen en zet hem daarna zeker 6 uur in de koelkast tot hij ijskoud en stevig is. Maak flinterdunne kokoskrulletjes. Maak de cheese cake, als deze stevig is, met een spatel voorzichtig los van de rand van de springvorm en versier hem met kokoskrulletjes. Voor een leuk kleurcontrast kunt u, voordat u de kokoskrulletjes erop legt, een dun laagje mangoschijfjes op de cake doen.

Kokosbanaan pannenkoeken (Bengaals dessert)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) 5 rijpe bananen - 1 eetlepel citroensap - 2 eetlepels bruine rietsuiker - 2 eieren - zout - 100 gr geraspte kokos - 150 gr bloem - 1 theelepel bakpoeder - 3 dl melk en/of kokosmelk - boter.
Voor het garnituur: rietsuiker - geraspte kokos.

Bereiding

Prak de bananen met het citroensap en 1 eetlepel rietsuiker fijn. Klop de eieren met de rest van de suiker schuimig. Voeg zout toe en meng er de fijngeprakte bananen door. Voeg de kokos toe. Zeef de bloem en het bakpoeder en doe ze bij het mengsel. Voeg de melk toe en meng tot een soepel deeg, dat als een lint van de lepel loopt. Smelt een klontje boter in een pan en bak er pannenkoekjes van 13-14 cm diameter in. Serveer de kokosbanaan pannenkoekjes opgerold of dicht geplooid, eventueel met wat extra kokosrasp en rietsuiker en een kopje koffie of thee.

Kokostaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

300 g suiker - 1 tl vanillesuiker - 3 eieren - 250 g bloem - 3 tl bakpoeder - 2 dl melk - 175 g boter of margarine - 100 g geraspte kokos - 250 g bruine basterdsuiker - ½ dl melk.

Bereiding

De suiker met de vanillesuiker en de eieren au bain marie in ca 10 minuten tot een dikschuimige, lichtgele massa kloppen die als een lint van de kloppers loopt. De bloem met het bakpoeder zeven en er in gedeelten door scheppen. De melk met 50 g van de boter verwarmen en voorzichtig door het beslag roeren. In een ingevette ronde vorm met een doorsnede van ca 20 cm scheppen en in een vrij hete oven (200°C) 20 minuten bakken. Ondertussen voor de vulling de rest van de boter zacht roeren, en samen met de kokos, de basterdsuiker en de melk tot een samenhangende massa roeren. De vulling over de iets bekoelde taart uitstrijken en nog 5 minuten op 220°C afbakken. Laten afkoelen en in kleine puntjes serveren.

KoravapuusUt (Finse oorvijgen)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 500 gr bloem - 1 theelepel zout - 1 zakje gedroogde gist - 50 gr suiker - ½ eetlepel gemalen kardemom - ca. 2 dl melk op kamertemperatuur - ½ ei - 75 gr boter - 100 gr rozijnen. Voor de vulling: 25 gr boter - 50 gr geschaafde amandelen - kaneel - 2 eetlepels suiker - ½ ei.

Bereiding

Strooi de gezeefde bloem in een hoge mengkom en roer het zout erdoor. Maak een kuiltje in het midden en strooi er de gist, de suiker en de kardemom in. Giet er de melk en het losgeklopte ei op en begin met een houten lepel van binnen naar buiten te roeren. Voeg er dan de zachte boter aan toe en kneed alles tot een samenhangend deeg. Kneed er tot slot de goed gewassen en met keukenpapier gedroogde rozijnen door. Laat het deeg onder een vochtige doek 1 uur rijzen tot het 2 keer zijn volume heeft gekregen. Kneed het deeg opnieuw door en het vervolgens uit tot een rechthoekige lap van ca. ½ cm dik. Bestrijk de bovenkant met zachte boter en strooi er de geschaafde amandelen, kaneel en de suiker op. Rol de lap op, snijd er driehoekjes van en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat het deeg op een warme plaats opnieuw 20 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 225°C. Bestrijk de driehoekjes tot slot met losgeklopt ei, zet de bakplaat midden in de hete oven en bak de oorvijgen in ca. 10 minuten gaar. Serveer ze warm.

Krakeling - België -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

¾ dl melk - 150 gr boter - 250 gr bloem - 150 gr bruine suiker.

Bereiding

Verwarm de melk met de boter, voeg de bloem toe en kneed tot een stevig deeg. Vorm rollen van ca 20 cm lang met een dikte van een potlood. Vorm van elke rol een 8vorm, dompel ze in koud water en wentel ze in bruine suiker. Beboter een bakblik, leg daar de 8 vormen op en laat ze bruin bakken. Neem ze met een mes van het bakblik.

Kriekentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 200 gr spritskoeken - 100 gr boter - 1 pot of blik ontpitte kersen op sap (ca 500 gr) - 7 blaadjes gelatine (14 gr) - 1½ dl kriekbier 'primeur' - 300 gr verse roomkaas - 1½ dl crème fraîche - 100 gr witte basterdsuiker - 1½ dl slagroom.

Bereiding

Maak van de spritskoeken met een foodprocessor een fijn kruim. Smelt de boter, roer het spritskruim erdoor en vorm van het deeg een bal. Leg de bal in het midden van een springvorm en druk het deeg gelijkmatig over de bodem uit. Zet de vorm, eventueel afgedekt met plasticfolie, tot verder gebruik in de koelkast. Laat de kersen uitlekken en vang het sap op. Week de gelatineblaadjes 10 minuten in ruim koud water. Breng 1 dl van het gezeefde kersensap aan de kook, neem het pannetje van het vuur en los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. Schenk er daarna de Kriek Lambic bij en laat het mengsel staan tot het lobbeg begint te worden. Roer de verse roomkaas, de crème fraîche en de suiker tot een glad mengsel. Klop de slagroom stijf. Voeg het inmiddels lobbeg geworden gelatinemengsel bij het roomkaasmengsel en roer alles goed door elkaar. Voeg vervolgens de slagroom toe en spatel deze er zo luchtig mogelijk door. Schep alles in een vorm en strijk het oppervlak met de bolle kant van een natte lepel glad. Zet de taart minstens 4 uur in de koelkast om volledig op te stijven. Schik de uitgelekte kersen op de taart en neem daarna de wand van de vorm weg. Presenteer de taart op een platte schaal. TIP: U kunt de zijkant van de taart eventueel bekleden met 4-6 el licht geroosterde geschaafde amandelen.

Krokante toffee's

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1/8 lt slagroom - 200 gr suiker - 4 el honing - 100 gr nogatine - 3 el noten of amandellikeur.

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 minuten 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. Stort het uit de vorm en snijd het in stukjes van 2 x 2 cm.

Krokantjes met verse roomkaas

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

50 gr boter - 60 gr honing - 40 gr suiker - 50 gr bloem - 1 koffielepel instantkoffie - 2 potjes romige verse kaas - 1 koffielepel gemalen koffie - pure chocoladesnippers - 1 volle eetlepel suiker.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de boter in een pannetje, voeg de honing toe en roer tot die is gesmolten. Zet het vuur uit en voeg de suiker, de bloem en de in wat heet water opgeloste koffie toe. Meng alles goed en laat het ½ uur rusten. Giet met enige tussenruimte 4 lepels van het beslag op een bakplaat, schuif die in de oven en laat ca. 10 minuten bakken tot de randen kleuren. Haal de ronde wafeltjes met een pannenkoekmes van de bakplaat, leg ze op omgekeerde kopjes en laat ze afkoelen. Doe hetzelfde met de rest van het deeg. Laat de wafeltjes plat afkoelen voor later gebruik, of over omgekeerde kopjes als u ze direct wilt opdienen. Leg telkens 4 wafelbakjes op een bord, schep er met een ijslepel een bolletje roomkaas in en strooi er wat suiker over. 'Bak' de gemalen koffie enkele minuten in een pan op hoog vuur en strooi de korreltjes over de kaas. Garneer met chocoladesnippers en met de rest van het vloeibare koffiesausje.

Kruidige gembercake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr boter - 250 gr suiker - 5 eieren (neem eieren van 50 gr per stuk) - 250 gr bloem - 1 volle eetlepel koekkruiden - 4 eetlepels bakgember met siroop - poedersuiker - een tulbandvorm van 2 liter.

Bereiding

Breng de ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 175°C (na 20-30 minuten kunt u de temperatuur eventueel tot 150°C verlagen). Klop de boter met de suiker wit en romig. Voeg één voor één de eieren toe en roer het beslag intussen steeds glad. Zeef de bloem boven de kom en spatel hem met de koekkruiden en de bakgember door het beslag. Vul de vorm voor 2/3 met het beslag, schuif hem op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven en bak de cake in ca. 45 minuten gaar. Bestrooi hem voor het gebruik met poedersuiker.

Kruidige marsepeintaartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 Indische cake - 6 el gemberjam - 350 g marsepein - 8 el boerenjongens.

Bereiding

Uit de cake 8 blokjes van 4 bij 4 cm snijden en deze rondom met jam bestrijken. De marsepein uitrollen en in 6 cm brede repen snijden. De marsepeinrepen om de cakeblokjes wikkelen zo, dat de onderkanten gelijk lopen. In elk gebakje een lepel boerenjongens scheppen en de marsepein naar het midden toe dichtvouwen. Tot gebruik koel wegzetten.

Kruidkoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

500 gr zelfrijzend bakmeel - 400 gr donkerbruine basterdsuiker - 1 zakje vanillesuiker - 3 eetlepels koekkruiden - 250 gr rozijnen - 4 dl melk.

Bereiding

Meng de droge ingrediënten door elkaar. Voeg daarna al roerend de melk toe en roer er als laatste de rozijnen door. Doe het beslag in een cakevorm en bak het ca. 1 ¼ uur in een op 175°C voorverwarmde oven.

Kruidkoek op basis van karnemelk

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

500 gr zelfrijzend bakmeel - 400 gr bruine basterdsuiker - zout naar smaak - 200 gr rozijnen - 4 dl karnemelk - 5 theelepels koekkruiden.

Bereiding

Mix eerst de droge bestanddelen en voeg dan de karnemelk toe. Mix door tot een glad beslag is verkregen en doe dit in een cakeblik van 30 cm. Dek af met aluminiumfolie. Zet het cakeblik in een op 200°C voorverwarmde oven en bak de cake ca. 1 uur en 3 kwartier.

Kruimeltaart met appel en amandelen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht voor 6 personen - 1 kg appels (bijvoorbeeld goudrenetten) - het sap van 1 citroen - 150 gr suiker - 150 gr bloem - 120 koude boter in blokjes - 1 eidooier - 5 gr fijngehakte amandelen - 2 tl gemalen kaneel - extra nodig: een ingevette ovenschaal met een inhoud van 1 ½ lt.

Bereiding

De appels schillen en de klokhuisen verwijderen. De appels in plakjes snijden en met citroensap besprenkelen. 25 gr suiker in 1 ½ dl water verwarmen en laten oplossen. De plakjes appel hierin 15 minuten zachtjes laten stoven. De appelpakjes over de bodem van de ovenschaal verdelen en de kaneel erover strooien. De oven voorverwarmen op 180°C. De bloem, boter en 125 gr suiker met de hand tot een kruimelig deeg mengen. De eidooier en amandelen erdoor roeren. Het deeg over de appels verdelen en licht aandrukken. De taart in het midden van de oven 35 minuten bakken. De laatste 3 minuten de grill bij schakelen, zodat het deeg goudbruin wordt.

Kruimeltaart van appel en cranberry

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

675 gr goudrenetten - 50 gr bruine rietsuiker - 175 gr verse cranberry's. Voor het kruimellaagje: 75 gr boter - 50 gr zonnebloempitten - 75 gr bruine rietsuiker - 150 gr volkorenmeel - 50 gr havervlokken - 50 gr havermout.

Bereiding

De appels schillen, schoonmaken en in blokjes snijden. De blokjes met de suiker en ongeveer 2 el water in een braadpan doen. De appel zacht verhitten tot hij net zacht wordt. De cranberry's toevoegen en nog een minuut verhitten. De pan van het vuur halen. De boter in een kleine pan smelten en de zonnebloempitten hier enkele minuten zacht in bakken. De andere ingrediënten in een grote kom mengen. Eventuele klonten in de suiker met de vingers losmaken. Het mengsel van boter en zonnebloempitten erbij doen en ervoor zorgen dat het mengsel los en kruimelig is. Het vruchtenmengsel in een grote ondiepe ovenschaal scheppen en bestrooien met het kruimelmengsel. De kruimeltaart in de oven in 40 minuten goudbruin en knapperig bakken (180°C/gasstand 4).

Kruimelvlaai

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr witbroodmix - 25 gr boter - 1 ei - 1 zakje vanillesuiker - 1½ dl lauwe melk - ½ liter volle melk - 50 gr custardpoeder - 2 eierdooiers - 1 klein potje rabarbermoes - 75 gr koude boter - 75 gr suiker - 150 gr bloem.

Bereiding

Doe de broodmix met de boter, het ei, de vanillesuiker en de lauwe melk in een beslagkom en kneed er met koele handen een soepel deeg van. Laat het deeg op een warme, vochtige plaats rijzen, kneed het tot een bol en rol het uit tot een ronde lap die in een ronde vorm van 30 cm past. Maak een dikke vla van de ½ liter melk, de custard, de suiker en de eierdooiers en strijk die over de bodem uit. Leg de rabarbermoes erop. Maak een los kruimelig deeg van de koude boter, de suiker en de bloem en bedek de vlaai hiermee. Bak de vlaai 30 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven.

Kruisbessentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - 50 gr suiker - 1 ei - 125 gr boter - een snufje zout -
750 gr kruisbessen - 3/8 liter witte wijn of appelsap - 150 gr
suiker - 2 theelepels maïzena - 1 eiwit - een steunvulling - een
springvorm van 26 cm doorsnee.

Bereiding

Kneed een deeg van de bloem, de suiker, het ei, het zout en de boter en bekleed er de ingevette springvorm mee. Prik de bodem met een vork in, bedek hem met aluminiumfolie, leg er een steunvulling op en bak het ca. 30 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. Neem de rand van de vorm weg en laat het gebak afkoelen. Maak de kruisbessen schoon, was ze en laat ze uitlekken. Kook ze samen met de wijn of het appelsap en 100 gr suiker in een steelpan ca. 4 minuten op laag vuur. Meng de maïzena met 1 eetlepel water, voeg dit aan de vruchten toe en laat het nog 10 minuten doorkoken. Laat het afkoelen en verdeel het over de bodem. Klop het eiwit met de rest van de suiker stijf, spuit een ruitpatroon hiervan over de taart en laat dit onder de hete grill in ca. 3 minuten bruin kleuren. Variatie: Vervang een deel van de bloem door gemalen amandelen.

Kwark rozijentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - 50 gr suiker - 1 ei - 125 gr boter - een snufje zout - 1 zakje vanillesuiker - 125 gr rozijnen - 1 theelepel bloem - 50 gr boter - 1 citroen - 175 gr suiker - 3 eieren - 750 gr kwark - 1 bekertje zure room - 1 pakje (kook)vanillepuddingpoeder voor 1 liter - een springvorm van 26 cm doorsnee - een steunvulling.

Bereiding

Kneed een deeg van de bloem, de suiker, de vanillesuiker, het ei, het zout en de boter en bekleed er de ingevette springvorm mee. Prik de bodem met een vork in, bedek hem met aluminiumfolie, leg er een steunvulling op en bak die ca. 30 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. Laat het gebak in de vorm afkoelen. Was de rozijnen en laat ze uitlekken. Klop de boter, de geraspte citroenschil en de suiker romig, voeg dan één voor één de eieren toe en roer steeds tot het ei volledig is opgenomen. Meng er dan de kwark, de zure room en het puddingpoeder door en spatel de rozijnen erdoor. Verwarm de oven op 175°C. Schep de vulling op de bodem en bak de taart in ca. 75 minuten gaar. Dek de bovenkant Na ca. 45 minuten met aluminiumfolie af om verbranden te voorkomen. Laat de taart na het uitschakelen van de oven nog 15 minuten in de oven staan. Verwijder dan de rand en laat de taart afkoelen.

Kwarkbeignets

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

125 gr zelfrijzend bakmeel - 2 eieren - 100 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 450 gr kwark - 40 gr boter - ½ theelepel kaneel - 1/3 potje bosvruchtenjam.

Bereiding

Roer een beslag van het bakmeel, de eieren, de suiker, de vanillesuiker en de kwark. Verhit de boter in een koekenpan en bak 4-5 schepjes beslag tot koekjes. Keer ze, als de onderkant bruin is, voorzichtig om en bak de andere kant. Verwarm intussen de jam met de kaneel in een steelpan en serveer dit warm bij de beignets.

Kwarkrol

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

125 gr oud witbrood zonder korst - 125 ml melk - 500 gr kwark - 1 ei - 80 gr boter - 80 gr suiker - citroenrasp - 3 eetlepels rozijnen

Bereiding

Snijd het witbrood in kleine stukjes, laat het in de melk weken en wrijf het met de kwark door een zeef. Splits het ei en sla het eiwit stijf. Roer de boter met de eidooier schuimig, voeg de suiker toe en roer er lepel voor lepel het kwarkmengsel door. Spatel er tenslotte het stijf geslagen eiwit door. Smeer de massa uit over het Strudeldeeg, strooi er de citroenrasp en de rozijnen over en behandel het verder als de Apfelstrudel.

Kwarktaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

200 gr droge biscuitjes - 5 eetlepels rode jam - 3 eieren - 200 gr basterdsuiker - 400 gr kwark - 2 citroenen - 8 blaadjes gelatine - 1 literblik perziken.

Bereiding

Bekleed een springvorm met plasticfolie (geen aluminiumfolie!). Verkrumel de biscuits en vermeng ze met de jam. Verdun de jam eventueel eerst met wat rum of water en leg dit mengsel op de bodem van de springvorm. Scheid de eieren. Boen de citroenen onder de kraan schoon, rasp de schil en pers ze uit. Week de gelatine in ruim koud water. Klop de eidooiers met de suiker schuimig en roer de kwark met de citroenrasp beetje bij beetje door het dooiermengsel. Verwarm het citroensap, los hierin van het vuur af de gelatine op en voeg het sap bij het kwarkmengsel. Sla de eiwitten stijf. Snijd de helft van de uitgelekte vruchten klein en spatel ze met het kwarkmengsel door de stijf geslagen eiwitten. Vul de springvorm hiermee, garneer de bovenkant met de rest van de vruchten en laat de taart in de koelkast enkele uren opstijven. Tip: In plaats van perziken kunt u ook ander fruit gebruiken, bijvoorbeeld verse aardbeien.

Kwarktaart - Amerikaanse

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

200 gr beschuit of boterkoekjes - 125 gr zachte roomboter - 2-3 eetlepels poedersuiker. voor de vulling: 200 gr Hüttenkäse - 400 gr roomkwark - 1 dl crème fraîche - 2 eetlepels suiker - de geraspte schil van 1 citroen - Voor de garnering: 200 gr aardbeien - een paar blaadjes citroenmelisse.

Bereiding

Maal de beschuiten of boterkoekjes in de keukenmachine fijn of verkruiemel ze tussen 2 lagen plasticfolie met een deegroller. Roer de roomboter en de poedersuiker tot een crème en roer er de beschuit of koekkrumels door. Bekleed een springvorm van 24 cm doorsnee met het mengsel en druk het met de bolle kant van een eetlepel stevig aan. Zet de vorm op een koele plaats. Roer de Hüttenkäse met de kwark en de crème fraîche tot een crème en breng die met de suiker en de citroenrasp op smaak. Stort de kwarkmassa in de vorm, strijk hem glad en laat de taart 2 uur in de in de koelkast koelen. Snijd de randen met een nat mes los en verwijder de ring van de springvorm. Was de aardbeien, snijd ze in plakjes en gebruik die met de citroenmelisse als garnering.

Kwarktaart met cranberrycompote

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(10-12 personen) 2-3 beschuiten - 250 gr suiker - 2 zakjes vanillesuiker - 50 gr gesmolten boter - ½ theelepel kaneelpoeder - 750 gr kwark - 1½ dl slagroom - 30 gr bloem - 1 snufje zout - 5 eieren - 2 eidooiers - de geraspte schil van 1 citroen. Voor de cranberrycompote: 450 gr cranberry's - 1½ dl verse jus d'orange - 1 dl rode port

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150°C. Verkruimel de beschuiten. Houd 4 eetlepels kruim apart en vermeng de rest met 50 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker, de gesmolten boter en het kaneelpoeder. Vet de bodem van een springvorm in en verdeel er, met de bolle kant van een lepel, het beschuitemengsel over. Mix de kwark, de slagroom, de rest van de suiker, 1 zakje vanillesuiker, de bloem, het zout, de eieren en de eidooiers door elkaar en meng de citroenrasp erdoor. Giet de kwarkmassa in de springvorm, strooi het apart gehouden beschuitemengsel erover en bak de taart ca. 90 minuten onderin de oven. Laat de taart in de vorm afkoelen. Snijd de rand met een scherp mes los, open de vorm en zet de kwarktaart minstens 6 uur in de koelkast. Maak intussen de cranberrycompote. Breng alle ingrediënten al roerend aan de kook en kook de cranberry's ca. 30 minuten tot ze openspringen. Laat de compote afkoelen en bewaar hem tot het gebruik in de koelkast. Snijd punten uit de taart, zet ze op bordjes en schep er een beetje cranberrycompote op.

Lente-ui koek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

500 gr bloem - 4 dl water - 3 lente-uitjes - 2 el olie - 2 el sesamolie
- 2 tl zout - olie om de lente-ui koeken in te bakken.

Bereiding

Zeef de bloem in een kom en voeg al roerend 4 dl water toe. Kneed dit tot een zacht deeg. Hak de lente-uitjes fijn. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm. Strooi 2 tl zout over het deeg. Rol het zout met een deegroller in het deeg. Besmeer het deeg met 2 el olie en 2 el sesamolie. Strooi de lente-uitjes erover. Rol het deeg op en snijd het in acht stukken. Knijp beide uiteinden van de stukjes deeg dicht en draai het deeg met de rechterhand naar achteren en met de linkerhand naar voren (spiraal). Leg een uiteinde op het aanrecht, druk het deeg plat en rol uit tot een dikte van ½ cm. Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak de lente-ui pannenkoeken aan beide kanten goudbruin.

Limburgse rijstevlaai

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de vulling: - 1 liter volle melk - 160 gr kort kokende rijst - 125 gr suiker - 1 eetlepel custardpoeder - 3 gesplitste eieren - 2 eetlepels sinaasappellikeur (bijvoorbeeld Grand Marnier) - 1 mespunt zout, Voor de bodem: 15 gr verse of 7 gr gedroogde gist - 1 eetlepel suiker - 1 dl lauwe melk - 250 gr bloem - 20 gr boter - ½ losgeklopt ei - 1 theelepel zout - een gladde ingevette vlaivorm van 28-30 cm doorsnee met een rand van - minstens 3 cm

Bereiding

Vulling: Verwarm de melk, strooi de rijst en de suiker erin, breng aan de kook en kook de rijst op laag vuur in 12 minuten gaar. Los het custardpoeder in 1 eetlepel melk op, roer dit in een straaltje door de rijst en kook het 1 minuut mee. Laat dit onder af en toe roeren afkoelen. Bodem: Meng de gist met de suiker en 4 eetlepels melk en laat dit 15 minuten staan. Zeef de bloem, maak er een kuiltje in en schenk daar het gistmengsel in. Voeg de boter en het ei toe. Strooi het zout op de bloem en schenk driekwart van de melk in het kuiltje. Roer het om en kneed het tot een soepel deegbal. Laat die afgedekt met plasticfolie 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 220°C. Rol het deeg tot een ronde lap uit en bekleed de vorm hiermee. Prik de bodem regelmatig in. Dek het deeg af en laat het nog 30 minuten rijzen. Klop de eierdooiers en de likeur door de rijstepap. Klop de eiwitten met zout stijf en spatel ze snel door de rijstepap. Schep de vulling op het deeg en strijk hem glad. Bak de vlaai 25-30 minuten in het midden van de oven. Laat hem uit de oven ca. 5 minuten afkoelen en laat hem daarna op een rooster verder afkoelen.

Limoentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(10-12 personen) 220 gr zachte boter - 5 limoenen - 150 gr suiker
- 150 gr bloem - 80 gr maïzena - ½ theelepel bakpoeder - 200 gr
poedersuiker - zout - 3 eieren

Bereiding

Vet een ronde bakvorm met antiaanbaklaag van 24 cm doorsnee met 20 gr boter in. Schil 3 limoenen zo dat u de witte huid niet verwijdert, snijd de vruchten in dunne plakjes en beleg de bodem van de taartvorm hiermee. Rasp de schil van de rest van de limoenen fijn, pers het sap uit en zet beide opzij. Smelt de suiker in een pan met dikke bodem en warm door tot de suiker begint te kleuren. Dompel de bodem van de pan even in koud water en giet de karamel meteen over de limoenschijfjes in de vorm. Doe de bloem, de maïzena en het bakpoeder in een mengkom. Roer de rest van de boter met de poedersuiker en een snufje zout schuimig. Roer er één voor één de eieren door en daarna het bloemmengsel. Roer de limoenschil en het -sap door het deeg en strijk dit gelijkmatig over de plakjes limoen in de vorm uit. Bak de taart 45 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven. Laat de taart 6-8 minuten afkoelen en stort hem pas dan op een schaal. Snijd de taart met een vochtig broodmes aan.

Limoentaart zonder oven

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 g bastognekoeken - 50 g boter of margarine - 4 blaadjes witte gelatine - 200 g verse roomkaas - 2 dl slagroom - 3 el poedersuiker - 2 limoenen.

Bereiding

De koeken in een plastic zakje doen en met een deegroller verkrumelen. De boter smelten en door de kruimels roeren. Een springvorm van 20 cm doorsnede invetten en de koekkrumels erover verdelen, gladstrijken en 5 minuten in de diepvries zetten. Ondertussen de gelatine weken in ruim water tot de blaadjes zacht zijn, de roomkaas met de slagroom en de poedersuiker gladmixen. De geboende schil van "n limoen fijn raspen, de vrucht uitpersen en beide door het kaasmengsel kloppen. De andere limoen in plakken snijden, de rest van de slagroom stijfkloppen. De gelatine uitknijpen, in 1 eetlepel heet water oplossen en straalsgewijs bij het kaasmengsel kloppen. De vulling op de bodem in de springvorm scheppen, en nog 20 minuten in de diepvries laten opstijven. Met halve of kwart plakjes limoen garneren.

Linzertorte

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 10 punten) 125 gr blanke amandelen - 250 gr zelfrijzend bakmeel - 125 gr lichtbruine basterdsuiker - ¼ theelepel gemalen kruidnagelen - ¼ theelepel nootmuskaat - 1 theelepel kaneel - zout - 2 theelepels citroensap - 150 gr harde boter - ca. 2 eetlepels bloem - 1 pot abrikozenjam - 1 eetlepel citroensap - 1 ei - poedersuiker

Bereiding

Maak de amandelen in een keukenmachine of rauwkostmolen fijn. Vermeng het zelfrijzend bakmeel in een kom met de basterdsuiker, het kruidnagelpoeder, de nootmuskaat, de kaneel, een snufje zout en de citroenrasp en roer de amandelen erdoor. Snijd de boter met 2 messen door de bloem tot erwtesgrootte en kneed het met koele hand snel tot een soepel deeg. Laat het deeg afgedekt in de koelkast minstens 30 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 200°C, vet een springvorm met een doorsnee van 26 cm in en bestuif een werkvlak met bloem. Rol iets meer dan de helft van het deeg tot een dunne ronde lap van ca. 30 cm doorsnee uit en bekleed de springvorm met de deeglap. Roer in een kommetje de abrikozenjam en het citroensap door elkaar en strijk dit over de deegbodem uit. Rol de rest van het deeg uit, snijd het in lange repen van 1½ cm dik, leg de deegrepen als een vlechtwerk over de jam en druk de repen tegen de deegrand vast. Klop in een kopje het ei los en bestrijk het deeg ermee. Bak de Linzertorte in het midden van de oven in ca. 30 minuten goudbruin en gaar. Laat de taart in de vorm afkoelen, verwijder de vorm, zet de taart op een schaal en bestrooi hem met poedersuiker.

Luchtige cakeappeltaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr bloem - 125 gr boter - 125 gr kristalsuiker - 1 klein zakje bakpoeder - 1 zakje vanillesuiker - 3 eieren - 3 zacht zure appels - 100 gr rozijnen - 3 theelepels citroensap - 20 eetlepels rum - 10 eetlepels paneermeel - 3 eetlepels suiker voor de garnering

Bereiding

Schil de appels, boor de klokhuizen eruit en snijd de appels in schijven. Strooi wat suiker en citroensap over de appels en zet ze (tegen het bruin worden) in het donker weg. Wel de rozijnen in heet water met rum. Voeg de boter en 125 gr suiker bij elkaar en meng dit in een grote kom. Voeg onder het mengen één voor één de eieren toe (het mengsel moet romig en luchtig blijven). Roer hierna de bloem en het bakpoeder door het mengsel en voeg als laatste de rozijnen toe. Beboter een springvorm van 22 cm doorsnee en bestrooi de binnenkant met paneermeel. Doe er het beslag in, druk de appelschijven in het deeg en bak de taart op 175°C in het midden van de oven in 45 minuten gaar.

Maanzaad strudel

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

150 gr maanzaad - beschuitkrum - 3 eetlepels suiker - kaneel - 1
eetlepel rum - 2-3 eetlepels marmelade

Bereiding

Overgiet het maanzaad in een zeef met wat water. Maal het en vermeng het met de andere ingrediënten.

Maïskoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 blik maïskorrels (550 gr) - 1 ei - 1 eiwit - 1 tl maïzena - ½ tl bakpoeder - ½ tl geraspte citroenschil - zout - 4 el witte basterdsuiker - 8 el maïsolie - 4 el poedersuiker - 1 zakje vanillesuiker.

Bereiding

Laat de maïs in een vergiet goed uitlekken. Breek het ei in een kom, doe hier het eiwit bij en roer er de maïzena, het bakpoeder, de citroenschil en het zout door. Roer tot een glad mengsel is ontstaan en roer er dan de suiker en de maïs door. Verwarm in een koekenpan zoveel olie, dat de bodem juist is bedekt. Laat zoveel van het maïsmengsel over de punt van een groentelepels lopen, dat een rond koekje van ca 6 cm middellijn wordt gevormd. Draai de koekjes om als de onderzijde mooi van kleur is geworden. Leg de koekjes even op vet absorberend papier. Vermeng de poedersuiker met de vanillesuiker en strooi dit mengsel voor het opdienen over de maïskoekjes. Deze typisch Amerikaanse lekkernij wordt als dessert vaak opgediend met bosbessenjam.

Malagataart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(12 personen) 60 gr rozijnen - 30 gr Malaga (of rum) - boter - 2 eetlepels bloem - 2 eetlepels bloedsuiker. Voor het beslag: 125 gr koude boter - 150 gr bloem - 5 eieren - 4 eierdooiers - 150 gr griessuiker.

Bereiding

Laat de rozijnen in de Malaga ca. 1 uur weken. Doe voor het beslag de boter in een beslagkom en voeg er de bloem aan toe. Hak de boter met een mes door de bloem tot u kleine maar herkenbare stukjes krijgt. Klop de eieren met de eierdooiers en de suiker tot een luchtig geheel. Spatel er vervolgens de bloem met de gehakte boter en de geweekte rozijnen door. Wrijf 2 bakvormen van ca. 18 cm doorsnee met boter in, bestrooi ze met wat bloem en verdeel er het beslag over. Zet de taarten ca. 30 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Haal de taarten uit de oven, neem de vormen weg en laat ze op een rooster afkoelen. Leg er, als ze geheel zijn afgekoeld, een sjabloon op en bestrooi met de suiker, zodat er mooie tekeningen ontstaan.

Mandarijentaartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(4 stuks) 4 plakjes bladerdeeg (diepvries) - 1/8 lt slagroom - 4 el advocaat - 3 el sinaasappelmarmelade - 5 mandarijnen - (1/2 eetlepel boter om in te vetten) - 4 lage taartvormpjes (doorsnede 10 cm).

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C of gasovenstand 4. Laat het bladerdeeg in 5 minuten ontdooien. Vet de Vormpjes in en bekleed elk vormpje met 1 plakje bladerdeeg. Snijd het overtollige deeg langs de randen af. Prik met een vork gaatjes in de bodems. Bak de taartbodems in het midden van de oven in 15 minuten goudbruin en gaar. Neem de taartbodems uit de vormpjes en laat ze op een taartrooster afkoelen. Klop intussen in een kom de slagroom stijf. Schep de advocaat en 2 el marmelade door de slagroom. Pel de mandarijnen en verdeel ze in partjes. Verdeel het slagroommengsel over de taartbodems en leg de partjes mandarijn dakpansgewijs in een kring op de slagroom. Verwarm de rest van de marmelade en bestrijk de mandarijnpertjes ermee.

Mandarijntulband

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

175 gr boter - 200 gr suiker - mespunt zout - geraspte schil van 1 sinaasappel - 6 eieren - 325 gr zelfrijzend bakmeel - 1 blik mandarijnpastjes

Bereiding

De boter met de suiker, het zout en de sinaasappelrasp lichtgeel en romig mixen. De eieren er een voor een door kloppen, het bakmeel zeven en in gedeelten door het beslag scheppen. De mandarijntjes laten uitlekken en toevoegen. Een tulbandvorm van 24 cm doorsnede invetten en met poedersuiker bestuiven. Het beslag erin scheppen en de tulband in een vrij hete oven (200°C) in 50 minuten goudbruin en gaar bakken. In de oven laten bekoelen, op een rooster storten en helemaal laten afkoelen. Met poedersuiker bestrooien.

Mango gembertaartjes, warm

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries) - 1 kleine mango - 2 eetlepels bakgember - 3 eetlepels (fijne tafel)suiker - 1½ eetlepel custardpoeder - 2 eetlepels geschaafde amandelen

Bereiding

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Schil de mango en snijd het vruchtvlees in stukjes. Snijd de gember eventueel fijner en schep de gember, 1 eetlepel suiker en de custard door de mangostukjes. Bekleed 2 taartvormpjes van ca. 10 cm doorsnee met de plakjes bladerdeeg, druk het deeg goed tegen de randen en snijd het overtollige deeg weg. Verwarm de oven voor op 225°C. Schep het mangomengsel in de taartbodems, strooi de geschaafde amandelen en de rest van de suiker over de taartjes en bak ze iets onder het midden in de oven in ca. 20 minuten bruin en gaar. Neem de warme taartjes uit de vormpjes en leg ze op 2 bordjes.

Maple Syrup notecake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(20-25 plakken) Gebruik een grote vorm of 2 kleinere vormen en een litermaat voor het afmeten. 500 gr bloem - 3 theelepels bakpoeder - 2 ½ dl Maple Syrup - 1/8 liter melk - ca. 200 gr grof gehakte noten (amandelen, hazelnoten, walnoten etc.) - 125 gr witte suiker - 1 theelepel zout - 125 gr zachte boter - 2 eieren

Bereiding

Zeef alle droge ingrediënten boven een ruime kom. Voeg de Maple Syrup, de boter en de melk toe en kloep 2 minuten met een mixer tot u een glad beslag heeft. Voeg de eieren toe en kloep nog eens 2 minuten. Schep de noten door het beslag. Verwarm de oven voor op 170°C. Doe het beslag in een (of twee) beboterde en met bloem bestoven vorm(en) en bak de cake(s) 45-50 minuten. Test op gaarheid met een satépen of breinaald: deze moet schoon uit het baksel komen.

Marsala roomtaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8-10 punten) 1 rol kruimeldeeg (Danerolles, koelvak) - 4 eidooiers
- 4 el suiker - 1 tl maïzena - 8 el Marsala (zoete dessertwijn) - 5
blaadjes witte gelatine - 2 dl lobbige geklopte slagroom - gemalen
kaneel - extra nodig: een ingevette taartvorm van doorsnede 26
cm, bakpapier, een steunvulling.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit en bekleed de vorm ermee. Prik de bodem met een vork in. Bedek het deeg met bakpapier, vul het met de steunvulling, bak de bodem in het midden van de oven ca 40 minuten en laat hem afkoelen. Roer in een kom de eidooiers, suiker en maïzena dik en schuimig en meng er deel voor deel de Marsala door. Zet de kom op een pan met heet water (au bain marie) en klop het mengsel op matig vuur al roerend tot een dikke crème. Neem de crème van het vuur. Week de gelatine ca 5 minuten in ruim koud water. Spatel de uitgeknepen gelatine en de slagroom door de crème. Schenk de crème op de taartbodem, strijk hem glad en laat de crème in de koelkast in ca 1 uur opstijven. Bestrooi de taart voor het serveren met kaneel.

Mascarpone fruittaartjes (Italiaans)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 stuks) 300 gr gemengd rood fruit, zoals aardbeien, rode bessen en frambozen 2 eetlepels Crème de Cassis of Fraise des Bois (likeur) - 8 beschuitbollen - 300 gr Mascarpone - 1 eetlepel vanillesuiker - ca. 1/3 potje frambozenjam - 2 eetlepels gepelde, grof gehakte pistachenoten - 4 eetlepels rode dessertsaus (flesje).

Bereiding

Schep de aardbeien (in plakjes), de bessen (gerist) en de frambozen met de likeur om. Laat de drank 1 uur intrekken, schep het fruit af en toe om en laat het uitlekken. Klop de Mascarpone met de vanillesuiker los. Snijd de beschuitbollen overlangs doormidden, bestrijk de onderste helften dik met jam en breng daarop 4 laagjes Mascarpone en fruit aan (houd wat van de Mascarpone achter voor de garnering). Dek af met de bovenhelften van de beschuitbollen, verdeel er de rest van de Mascarpone over, bestrooi met de gehakte pistachenoten en lepel er de dessertsaus over.

Mattentaart 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

300 gr bladerdeeg - 15 gr boter - 1 lt volle melk - 1½ dl karnemelk - 3 eieren - 150 gr basterdsuiker - een snuifje zout - een paar druppels amandelessence - 1 losgeklopt ei.

Bereiding

(België) (7 taartjes) De matte maak je een dag van tevoren. Matte is gestremde melk, dus melk die door zuur toe te voegen wordt gescheiden in vloeistof en vaste stof (wei en wrongel). Breng de melk aan de kook en voeg dan de karnemelk toe. Laat de melk stremmen (dit gebeurt bijna onmiddellijk), giet het stremsel door een schone kaas of theedoek en laat het in de koelkast een nacht uitlekken. Neem 7 taartvormpjes van 8 cm doorsnee, beboter ze en strooi er wat bloem in. Rol het bladerdeeg uit en verdeel het in 14 stukken: 7 deksels ter grootte van de vormpjes en 7 ronde plakken die iets groter zijn. Bekleed de vormpjes met de grotere deegplakken, druk ze zachtjes aan en prik er met een vork in. Roer de matte door een zeef en meng de eidooiers, de suiker en de amandelessence door het stremsel. Klop het eiwit stijf, spatel het voorzichtig door het mengsel en vul er de deegvormpjes mee. Bestrijk de randen van de taartjes met geklopt ei. Leg op elk taartje een deegdeksel en druk de randen stevig aan. Bestrijk de deksels met ei en maak in het midden van de taartjes een inkeping. Laat ze in een op 190°C voorverwarmde oven 30 minuten bakken.

Mattentaart 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) Bladerdeeg op basis van 250 gr bloem en 250 gr boter - matten - 1 eierdooier - 2 el water.

Bereiding

Rol het bladerdeeg op een dikte van ½ cm uit en steek er taartvormen uit van 15-20 cm. Leg op iedere vorm 2 el matten. Vouw de plak deeg dubbel en maak de randen nat om ze op elkaar te drukken. Klop de eierdooier met het water los en bestrijk het deeg hiermee. Geef met een schaar enkele knippen in de ronde rand. Beboter een bakblik en bak de taart een half uur in een op 175°C voorverwarmde oven.

Mattenvulling

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 6 lt melk - 2 lt karnemelk - 700 gr witte suiker - 4 makarons
- 50 gr gemalen amandelen - 1½ dl rum - 8 eieren.

Bereiding

Bereid dit recept een dag voor het bakken. Breng de melk met de karnemelk aan de kook; roer af en toe. Neem de pan van het vuur zodra de vaste stof (matten) uit de melk aan de oppervlakte komt. Giet het mengsel door een fijne zeef of neteldoek en laat het minstens 2-4 uur uitlekken. Roer er dan de suiker, de gemalen amandelen, de gekruimelde makarons en de rum door. Klop de eierdooiers los en roer ze bij de matten. Klop het wit van de eieren stijf en schep ook dit erdoor. Gebruik deze matten als vulling voor de mattentaart of op een droge biscuit.

Meloentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de taart: 60 g boter - 60 g griessuiker - 125 g bloem. Voor het garnituur:- 3 blaadjes gelatine (van ca. 3 g elk) - 1 Galia meloen - sap van ¼ citroen - 50 g griessuiker - 1 eierdooier - 150 g room.

Bereiding

Maak de taart. Kneed de boter, samen met de suiker, voeg er het ei aan toe en meng er de bloem onder. Laat het mengsel een half uurtje rusten in de koelkast. Rol daarna het deeg uit, smeer een taartvorm in van ca. 20 cm diameter en leg het deeg erin. Plaats de taartvorm 10 minuten in een oven op 200°C. Laat daarna afkoelen. Maak de vulling. Week de gelatineblaadjes ca. 10 minuten in koud water. Schil de meloen, verwijder de pitjes en snijd de helft van het vruchtvlees in stukjes. Voeg het citroensap erbij en mix het geheel. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en smelt ze op een zacht vuurtje. Roer . Klop de dooier samen met de griessuiker op en spatel er de gemixte meloen en de gelatine onder. Klop de room ¾ stijf en spatel hem onder het meloenmengsel. Laat dit gedeeltelijk opstijven. Vul de taart met het beslag en laat verder opstijven Snijd de rest van de meloen in schijfjes en plaats ze in waaivorm op de taart.

Mincemeat cranberrypies

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

voor 16 stuks - 175 gr bloem - 75 gr zachte boter (in stukjes) - 50 gr gemalen walnoten - geraspte schil van 1 sinaasappel - 225 gr Mincemeat (Robertson's) - 100 gr cranberry's (grof gehakt) - poedersuiker - extra nodig: 16 muffinvormpjes met doorsnede 4 ½ cm, ingevet, ster uitsteekvorm van 4 cm doorsnede, Bakplaat, ingevet.

Bereiding

Bloem en boter mengen en met vingertoppen tot broodkrumachtige massa verkruimelen. Noten, sinaasappelschil en 1 2 el koud water toevoegen en snel tot stevig deeg kneden. Deeg in plasticfolie verpakt 30 minuten in koelkast leggen. Oven voorverwarmen op 200°C. Deeg uitrollen tot lap van 3 mm dik. Uit deeg 16 rondjes van 7 cm doorsnede en 16 sterren steken. Vormpjes met deeggrondjes bekleden. Mincemeat en cranberry's mengen en over vormpjes verdelen. In oven 25 minuten bakken. Sterren 15 minuten bakken. Pies en sterren op rooster afkoelen. Sterren met poedersuiker bestuiven en op pies leggen.

Mincemeat kruimelkoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

voor 18 stuks - 350 gr bloem - 250 gr boter (in stukjes) - 150 gr suiker - 1 pot mincemeat (411 gr, Robertson's) - poedersuiker - extra nodig: bakvorm van 20 x 28 cm, ingevet.

Bereiding

Bloem, boter en suiker mengen en met vingertoppen tot broodkruimachtige massa verkrumelen. Helft van mengsel in bakvorm scheppen. Mincemeat erover verdelen, rest van kruimeldeeg erover strooien en licht aandrukken. Koek in oven 45-50 minuten bakken. Na afkoelen in 18 stukken snijden. Met poedersuiker bestrooien.

Mincemeat pasteitjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 20 stuks - 450 gr bladerdeeg - 400 gr mincemeat
(Robertson's) - 1 ei (losgeklopt) - 5 el suiker - extra nodig:
ingevette bakplaat

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. Plakjes deeg in vieren snijden. Op 20 plakjes bergje mincemeat leggen. Deeg om mincemeat met ei bestrijken. Afdekken met rest van plakjes. Met vork deegranden dichtdrukken. Pasteitjes met ei bestrijken en met suiker bestrooien. Stervorm in bovenkant deeg snijden. Op bakplaat in oven 15-18 minuten bakken.

Mincemeat vruchten meringues

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 20 stuks - 225 gr bloem - 100 gr boter (in stukjes) - 125 gr suiker - 2 eidooiers - 450 gr Mincemeat (Robertson's) - 2 eiwitten - 25 gr geschaafde amandelen - 25 gr cocktailkersen (potje, fijngehakt) - 25 gr gedroogde abrikozen (fijngehakt) - extra nodig: 20 muffinvormpjes, ingevet.

Bereiding

Bloem en boter mengen en met vingertoppen tot broodkrumachtige massa verkruimelen. 25 gr suiker, eidooiers en 1 eetlepel water toevoegen en tot stevig deeg kneden. Deeg in plasticfolie verpakt 30 minuten in koelkast leggen. Deeg uitrollen tot lap van 3 mm dik. Hieruit 20 rondjes steken van 7 cm doorsnede. Vormpjes met deeg bekleden en met mincemeat vullen. Oven voorverwarmen op 190°C. Eiwitten stijfkloppen, suiker, 15 gr amandelen, 15 g kersen en 15 gr abrikozen erdoor mengen. Mengsel over mincemeat verdelen. Rest van amandelen, kersen en abrikozen erover strooien. Meringues in oven 25-30 minuten bakken.

Mirlitoncake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

voor de amandel cakevulling: 300 gr boter - 200 gr suiker - 100 gr amandelpoeder - 250 gr bloem - 5 eieren - 1 koffielepel bakpoeder - amandelaroma of Amaretto voor de vloeibare vulling: 150 gr ongebakken amandel cakebeslag - 150 gr suiker - 2 eieren - 150 gr zure room

Bereiding

Laat de boter zacht worden en roer er de suiker door. Voeg de eieren één voor één toe en klop alles tot een gladde massa. Zeef het amandelpoeder, de bloem en het bakpoeder en spatel ze door de massa. Voeg een scheutje Amaretto of amandelaroma toe en bak het beslag ca. 25 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven. Vermeng de opgegeven ingrediënten. Bereid de Mirlitoncake als volgt: Bekleed een rond bakblik met een zand - of kruimeldeeg (kant-en-klaar verkrijgbaar) en spuit daarop een dun laagje amandel cakevulling. Leg hierop halve peren en/of halve abrikozen en laat het geheel in een op 170°C voorverwarmde oven 20 minuten bakken. Maak intussen de vloeibare vulling, giet die na 20 minuten over de warme taart en laat nog ca. 10 minuten verder bakken.

Mokkataart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 4 eieren - 150 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 2 el koffielikeur - 120 gr bloem - 30 gr maïzena. Voor de mokkacrème: 4 el oploskoffie - 250 gr zachte roomboter - 150 gr poedersuiker - 1 zakje vanillesuiker. Voor de nogatine: - 1 eetlepel boter - 75 gr suiker. Voor de garnering: chocolade koffieboontjes - 16 hele hazelnoten. Extra nodig: springvorm van 24 cm.

Bereiding

Zet voor het deeg een grote kom in een bak met warm water en klop er de eieren, de suiker, de vanillesuiker en de likeur met de mixer 10 minuten in tot het geheel als een schuimig wit lint van de garde vloeit. Zeef de bloem en de maïzena en spatel het bloemmengsel in 2 of 3 gedeeltes door het deeg tot het helemaal is opgenomen. Giet het deeg meteen in de beboterde springvorm en bak het in de voorverwarmde oven (175°C, gasovenstand 4) 35 minuten tot de taart soepel en veerkrachtig aanvoelt en iets terug krimpt van de vorm. Laat de taart nog 2 minuten in de uitgeschakelde open oven staan en snijd daarna zonodig de zijkanten los, zodat de springvorm kan worden weggenomen. Laat de taart helemaal koud worden. Los intussen voor de mokkacrème het koffiepoeder in 3 el heet water op. Roer de boter in een kom tot hij bijna wit is. Voeg afwisselend lepels gezeefde poedersuiker, vanillesuiker en druppels extract toe en blijf stevig roeren tot een zalfachtig mengsel ontstaat. Laat de crème 15 minuten in de koelkast opstijven. Smelt voor de nogatine de boter in een braadpan, voeg de suiker toe en laat die al roerend lichtbruin kleuren. Stort de noga op een beboterd stuk aluminiumfolie en laat het koud worden. Haak het fijn en vermaal het daarna met de deegroller tot gruis. Snijd de koude taart met een scherp mes of een draad horizontaal doormidden. Bestrijk het onderste gedeelte met de helft van de mokkacrème, zet de bovenkant er netjes op en druk het geheel iets aan. Smeer de zijkant van de taart in met 1/3 van de overgebleven crème en rol de taart (hem met de vlakke handen aan de boven en onderkant vasthoudend) als een wagenwiel door het nogatinegruis. Zet de taart eventueel op de springvormbodem of een mooie schaal en bestrijk ook de bovenkant met crème. Schep de rest van de crème in een spuitzak en spuit kleine toefjes op de rand van de taart. Versier de taart verder met chocolade koffieboontjes en hazelnoten. Variatie: Koop of bak een cake, snijd hem tweemaal horizontaal door, vul en garneer deze als hierboven beschreven en bestrijk de helften met de vulling.

Mokkatompouces

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 stuks) 1 pak diepvries filodeeg (10 velletjes) - 50 gr gesmolten boter - 3 blaadjes gelatine - 2 ½ dl slagroom - 1 theelepel of een zakje oploskoffie - 3 theelepels koffielikeur - 2 eierdooiers - 50 gr witte basterdsuiker - 100 gr kristalsuiker

Bereiding

Laat het filodeeg ontdooien en druk er met een ronde koeksteker van 8 cm doorsnee 72 cirkeltjes uit. Bestrijk de cirkeltjes met boter, leg 16 x 4 cirkeltjes op elkaar en leg de stapeltjes op een met bakpapier bekleed bakblik. Verdeel de rest van de cirkeltjes gekreukt over de helft van de stapeltjes. Bak de stapeltjes in een op 200°C voorverwarmde oven in ca. 15 minuten goudbruin en gaar. Week de gelatine in ruim koud water. Klop de slagroom stijf. Meng de koffie met 2 eetlepels kokend water en los de goed uitgeknepen gelatine daarin op. Roer de likeur erdoor en laat afkoelen. Klop intussen de dooiers met de basterdsuiker dik en romig en spatel er het koffiemengsel en de slagroom door. Doe het over in een spuitzak met grof fe kartelmond en laat het in de koelkast iets opstijven. Spuit op 8 filo stapeltjes een laagjes mousse en dek ze met de rest van de stapeltjes af. Verwarm de kristalsuiker met 3 eetlepels water tot de suiker is opgelost en verwarm het suikermengsel op hoog vuur tot de suiker lichtbruin kleurt. Steek een vork in de gekarameliseerde suiker en garneer de taartjes met de karamel.

Mon Chou bavaroistaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

een kant-en-klare taartbodem (Baukje) - 2 blaadjes gelatine - 50 gr
rozijnen - 1 eetlepel Calvados - ½ liter slagroom - 50 gr suiker -
100 gr Mon Chou - olie voor het invetten.

Bereiding

Week de gelatineblaadjes in koud water. Was de rozijnen, doe ze met de calvados in een kommetje en laat het geheel ca. 15 minuten intrekken. Houd 1 dl slagroom apart en klop de rest met de suiker met een garde of handmixer tot een wolkige massa. Breng de apart gehouden slagroom aan de kook. Zet het vuur uit, voeg de goed uitgeknepen gelatine en de in blokjes gesneden Mon Chou toe en roer tot het mengsel glad is. Giet het mengsel in een grote kom en laat het afkoelen. Roer de in de calvados gedrenkte rozijnen door het afgekoelde Mon Chou mengsel en spatel er vervolgens met kleine hoeveelheden tegelijk zo luchtig mogelijk de slagroom door. Verdeel dit over de taartbodem en zet deze minstens 2 uur in de koelkast om de bavarois te laten opstijven. Snijd met een warm mes punten van de taart.

Mon Chou taart 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr biscuit - 150 gr boter - 125 gr witte basterdsuiker - 1 pakje Mon Chou - 1 pakje Klop-Klop of Klopvast - 1 zakje vanillesuiker - ¼ liter slagroom - 1 blik vlaaivulling, ½ potje opgeklopte jam, of verse vruchten, eventueel - ingekookt.

Bereiding

Verkruimel de koekjes, smelt de boter, roer dit door elkaar en druk het mengsel stevig op de bodem van een taartvorm. Roer de basterdsuiker door de Mon Chou. Klop de Klopvast, de slagroom en de vanillesuiker stijf en roer dit door het Mon Chou suikermengsel. Smeer dit alles over de biscuitlaag en schep er tot slot de vruchten over. Laat de taart in de koelkast opstijven en intrekken.

Mon Chou taart 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 rol tarwebiscuits - 125 gr boter - 1 pakje Mon Chou - 125 gr witte basterdsuiker - ½ liter slagroom - 1 blikje vlaaivulling - een springvorm van 26 cm doorsnee

Bereiding

Verkruimel de biscuits. Smelt de boter in een steelpannetje, roer de koekkrumels erdoor en stort dit in de springvorm. Zet die even in de koelkast, dan wordt de bodem al stevig. Vermeng de (zachte) Mon Chou met de suiker. Klop de slagroom (zonder suiker) stijf en vermeng die met het kaas suikermengsel. Giet de vlaaivulling op de bodem in de vorm en smeer er het kaas -slagroom mengsel over. Strijk de bovenkant glad en laat de taart in de koelkast in ca. 2 uur stevig worden.

Mondkuchen - Duitsland -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

3 dl melk - 2 zakjes vanillesuiker - 3 el suiker - 100 gr maanzaad -
50 gr rozijnen - 225 gr boter - 225 gr golden syrup of
bloemenhoning - 4 eieren - 1 tl koekkruiden - 350 gr zelfrijzend
bakmeel - 1 eiwit - 100 gr poedersuiker.

Bereiding

Een springvorm voorbereiden: uit dik karton een reep knippen ter hoogte van de vorm en zo in de vorm leggen, dat de omtrek van een maansikkel ontstaat. De vorm met ingevet bakpapier bekleden, om uitlopen van het deeg te voorkomen. De melk aan de kook brengen met 1 zakje vanillesuiker, de suiker en het maanzaad toevoegen en 1 keer opkoken. Van het vuur af de rozijnen erdoor roeren en het mengsel laten afkoelen. Het mengsel in een amandelmolen of groentemolen fijnmalen. Een cakebeslag bereiden van boter, syrup of honing, de eieren, de kruiden en het bakmeel. De helft van het beslag in de vorm scheppen en hierover het maanzaadmengsel verdelen. De rest van het beslag erop scheppen en gladstrijken. De cake bij 175°C 1½ uur bakken en op gaar zijn controleren. Laten uitdampen. Een glad glazuur roeren van het losgeklopte eiwit en de gezeefde poedersuiker. Dit in een friteszakje van bakpapier overdoen, dichtvouwen tot aan het glazuur en een klein puntje eraf knippen. De maan decoreren.

Moskovisch gebak

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

25 gr bloem (plus zetmeel) - ¼ gr zout - 20 gr suiker - 20 gr harde boter in stukjes - 20 gr (kurkdroog) vulsel

Bereiding

Evenals biscuitgebak, is dit een luchtig eiergebak. Door toevoegen van zeer harde, in kleine stukjes verdeelde boter, is het zeer sponzig en veerkrachtig van structuur. Het kan zonder vulsel voor taarten worden gebruikt; met vulsel wordt het vaak in een tulbandvorm gebakken. Moskovisch beslag is een klopdeeg. Per vers ei 1 (nr 4): Splits de eieren in dooier en wit (mors geen dooier in het wit, want dan wordt dit niet stijf). Vervang, om het glutengehalte van de tarwebloem af te zwakken, ¼ van de bloem door zetmeel (bijvoorbeeld maïzena). Wel het vulsel zo nodig een dag tevoren, laat het goed drogen en schud het met bloem om. Als vulsel kunt u bijvoorbeeld krenten, rozijnen, oranjesnippers, sukade, abrikozen, noten, geraspte chocolade (of hagelslag) gebruiken. Boter een tulband -, cake - of hoge zandtaartvorm vrij dik en regelmatig in en bestuif hem dun met bloem. Roer of mix de dooiers met de helft van de suiker zeer schuimig. Klop het eiwit in een grote schone (ontvette) kom stijf en klop er daarna in gedeelten de rest van de suiker door (voeg pas als het weer geheel stijfgeklopt is, een volgende hoeveelheid toe). Verwarm de oven voor op 190°C. Leg de boter en de bloem op het stijfgeklopte eiwit, daarop de uit geroerde eierdooiers en daarop het vulsel en schep alles luchtig tot een gelijkmatige massa om, waarin geen losse bloem meer is te zien. Doe het deeg direct in de vorm over en zet die (op een rooster) midden in de voorverwarmde oven. Doe de oven beslist niet open voordat 2/3 van de baktijd voorbij is; het gebak is eerder niet stevig genoeg en zou inzakken. Controleer het gebak op gaarte, bij indrukken behoort het terug te veren. Laat het gare gebak, om alsnog inzakken te voorkomen, in de geopende oven afkoelen. Keer het gebak, zodra het van de rand van de vorm loslaat, op een taartrooster en laat het verder afkoelen.

Moskovische tulband

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(doorsnee ca. 20 cm) Voor de vulling: 80 gr krenten en rozijnen of 80 gr gesneden gember - Voor het deeg: 80 gr boter - 75 gr bloem - 25 gr maïzena - 1 gr zout - 4 eieren - 80 gr suiker - poedersuiker

Bereiding

Wel de krenten en rozijnen, laat ze goed uitlekken en droog ze af. Bestrijk een tulbandvorm en een klein zandtaartvormpje dik met boter en bestuif ze met gezeefde bloem. Hak de koude, harde boter met de gezeefde bloem, de maïzena en het zout fijn en zet het op een koude plaats weg. Splits de eieren. Roer de dooiers met de helft van de suiker uit tot een schuimige dikke massa is ontstaan. Klop de eiwitten in een grote kom stijf en voeg er, al kloppend, bij gedeelten de overige suiker aan toe; voeg een volgende hoeveelheid suiker pas toe, nadat het eiwit weer geheel stijfgeklopt is. Leg hierop eerst de boter en de bloem, daarna de uit geroerde dooiers en tenslotte de droge krenten en rozijnen of de goed uitgelekte gember. Schep de massa luchtig om tot een gelijkmatig deeg is verkregen. Doe het deeg direct in de tulbandvorm en het kleine vormpje over; ze mogen ten hoogste voor $\frac{3}{4}$ worden gevuld. Zet de vormen op een rooster midden in een vrij hete oven (ca. 190°C). Laat de tulband in ca. 45 minuten rijzen en gaar en bruin worden. Open de oven de eerste 20 minuten niet. Haal daarna het kleine gebakje uit de oven. Het gebak is gaar als het veerkrachtig aanvoelt. Laat de gare tulband 5 minuten in de geopende oven staan. Stort de tulband op een taartrooster zodra hij van de kant van de vorm loslaat en laat hem afkoelen. Zet het kleine gebakje op de tulband en bestuif het gebak met gezeefde poedersuiker. Variatie: Moskovische cakes (ca. 30 stuks) Gebruik als vormpjes zandtaartvormpjes. De baktijd is dan ca. 20 minuten.

Muesli broodbakjes met fruit en noten

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

8 sneetjes mueslibrood - 2 el boter of margarine - 100 g
amandelspijs - 2 rijpe handperen - samen 100 g gedroogde vijgen,
dadels en bigarreaux - samen 100 g gemengde noten als
pecannoten, pijnboompitten en - amandelen - 4 el
citroenmarmelade.

Bereiding

De muesli broodsneetjes met een deegroller platter rollen en er rondjes van ca 8 cm doorsnede uitsteken of -snijden. De boter smelten en de rondjes er aan "n kant mee bestrijken, en met deze kant naar onderen in metalen cakevormpjes drukken. Ook de binnenkant met boter bestrijken, de bakjes in een warme oven (180°C) in ca 10 minuten knapperig bakken. De bakjes uit de vormpjes halen, laten afkoelen en op de bodem een stukje amandelspijs leggen. De peren in stukjes snijden en vermengen met het kleiner gesneden gedroogde fruit en de noten. Hiermee de bakjes verder opvullen. De marmelade verwarmen en over het fruit notenmengsel scheppen.

Mueslicake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

220 gr lauwe melk - 100 gr rozijnen - 150 gr muesli - 20 gr rum -
boter - 280 gr griessuiker - 3 eieren - 450 gr bloem - 15 gr
bakpoeder -afdekgelei.

Bereiding

Week de muesli in de lauwe melk en de rozijnen in de rum, en verwarm dan de oven voor op 180 graden. Neem 200 gr boter en klop deze samen met de suiker gedurende 5 minuten op. Klop er daarna de eieren een voor een onder. Zeef de bloem enkele malen en spatel ze daarna met het bakpoeder onder het mengsel. Doe er ook de rozijnen en de muesli bij. Smeer 4 aluminium kuipjes (12 X 8.5 cm) in met boter en schep het deeg erin, of spuit het met de spuitzak tot op 1 cm van de rand. Bak alles 40 minuten. Laat de cakes afkoelen op hun zijkant. Bestrijk ze daarna met een borsteltje gedoopt in het dun van abrikozenconfituur, of in afdekgelei.

Muffins 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6 stuks) 150 gr bloem - 2 theelepels bakpoeder - 1 mespunt zout
- 2 eetlepels basterdsuiker - 1 zakje vanillesuiker - 1 ei - 1/8 liter
karnemelk - 25 gr gesmolten boter

Bereiding

vulling (bijvoorbeeld: 1 eetlepel cacao-poeder en 50 gr grof gehakte chocolade; of 2 eetlepels rozijnen; of 1 theelepel kaneel en 1 in blokjes gesneden appel) Verwarm de oven voor op 200°C. Doe de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom en schep dit goed door elkaar. Doe de basterdsuiker, de vanillesuiker, het ei en de karnemelk in een andere kom en klop het met een garde tot een glad mengsel. Roer er de gesmolten boter door. Schep er in een paar tellen het bloemmengsel en de vulling door; het beslag moet niet helemaal glad zijn, maar wat rommelig. Schep de muffins in papieren bakjes of in een ingevette muffinplaat en laat ze in de oven in ca. 20 minuten gaar worden.

Muffins 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(12-14 stuks) ¼ liter melk - 1 ei - 1 eetlepel boter - 1 theelepel bakpoeder - 2 eetlepels suiker - ca. 2 theekopjes bloem - zout

Bereiding

Klop het ei met de melk los. Zeef de bloem met het zout en het bakpoeder en voeg er eerst de suiker, dan de melk en tenslotte de gesmolten boter bij. Kneed hiervan een soepel deeg en voeg, als het te slap is, nog wat bloem toe. Rol het op een beboterde plank uit en snij de deeglap in rondjes. Bak deze 20 minuten in een voorverwarmde hete oven. De muffins worden nog warm geserveerd. Aan tafel worden ze opengesneden en met boter en eventueel jam besmeerd. Variatie: Laat de suiker weg en voeg wat meer zout en enkele lepels geraspte kaas toe. U krijgt dan hartige kaasmuffins, die ook weer warm worden geserveerd (opengesneden en met boter besmeerd).

Muffins met bananenlikeur

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 grote bananen - boter - een scheutje bananenlikeur - 2 dl room -
2 zakjes vanillesuiker - 4 muffins - 4 eetlepels cassonade - 1
theelepel suikerbolletjes

Bereiding

Pel de bananen, bak ze in de boter aan beide kanten lichtbruin en overgiet ze met de bananenlikeur. Klop de room met de vanillesuiker stijf. Doe de slagroom in een spuitzak met getand spuitmondje en leg deze in de koelkast klaar. Halveer de muffins en bak ze in het broodrooster. Schik 2 halve muffins op elk bord en strooi er wat cassonade over. Snijd de bananen in schijfjes en schik ze in cirkelvorm op de muffins. Spuit een toefje slagroom in het midden en bestrooi met suikerbolletjes. Geef er de rest van de slagroom apart bij.

Muizentaartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 16 stuks oor het zanddeeg: 100 gr koude roomboter - 150 gr tarwebloem - 50 gr suiker - 1 eetlepel water. voor het cakebeslag: 100 gr zachte roomboter - 125 gr suiker - 2 eieren - 125 gr tarwebloem - 1½ theelepel bakpoeder. voor de vulling: 1 dl slagroom - 2 dl chocoladepudding. voor de garnering: 2 dl slagroom - 1 zakje vanillesuiker - 2 blikken peren (800 gr) - amandelen - krenten - 2 kiwi's

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C en vet den bakvorm van 20 x 30 cm in. Meng de ingrediënten voor het zanddeeg, kneed het deeg, druk het in de vorm plat en bak het onder in de oven ca. 20 minuten. Haal de bodem voorzichtig uit de vorm en snijd hem in 16 stukken van 5 x 7 cm. Klop voor het cakebeslag de boter en de suiker tot crème en roer er de eieren door. Zeef het bakpoeder door de bloem en roer die er goed door. Maak het bakblik schoon, vet het weer in, giet het beslag erin, bak het ca. 25 minuten onder in de oven en snijd het gebak in 16 stukken van 5 x 7 cm. Klop voor de vulling de slagroom stijf en schep haar door de chocoladepudding. Bestrijk de stukken zandtaart met deze crème en leg er dan de stukken cake op. Klop voor de garnering de slagroom met de vanillesuiker stijf. Laat de peren uitlekken en steek er de amandelen als oortjes en de krenten als oogjes in. Leg de peren op de taartjes en spuit er toefjes slagroom omheen. Schil de kiwi's, halveer ze, snijd ze in plakjes en steek die in de slagroom. Laat de taartjes niet te lang staan, anders wordt de slagroom bitter.

Nectarinevlaai

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

125 gr gemalen amandelen - 125 gr suiker - 125 gr zachte boter -
125 gr bloem - 50 gr rozijnen - 60 gr suiker - 500 gr nectarines - 1
klein ei - 1 pak witbroodmix - melk - boter - zout

Bereiding

Kneed van de witbroodmix volgens de gebruiksaanwijzing op het pak met de melk, de boter, het ei en de suiker een soepel gistdeeg en laat dit 15 minuten rijzen (voeg eventueel ½ dl melk minder toe in verband met het ei). Vet de bakplaat in. Kneed het deeg door, rol het op het werkvlak uit en druk het tot een lap ter grootte van de bakplaat. Leg het deeg erop, prik het hier en daar in en bak het 10 minuten onderin een op 225°C voorverwarmde oven. Schakel de oven daarna naar 200°C terug. Overgiet de nectarines intussen met kokend water, ontvel ze, halveer ze en verwijder de pitten. Kneed een kruimeldeeg van de bloem, de suiker, de gemalen amandelen en een snufje zout. Leg de nectarinehelften in rijen op het voorgebakken gistdeeg, strooi de rozijnen er over en verdeel er het kruimeldeeg over. Schuif de bakplaat onder het midden in de warme oven en bak de vlaai in 30 minuten goudbruin en gaar.

Nieuwjaarskoek met noten - Polen -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

5 eieren - 250 gr fijne kristalsuiker - 1 eetlepel kruidnagelpoeder -
1 eetlepel kaneelpoeder - elk 250 gr rozijnen en amandelen of
gemengde noten (geen hazelnoten) - 150 gr bloem.

Bereiding

Deze rijk gevulde koek met noten en rozijnen bereidt u volgens een oud recept uit Polen. Hij is het lekkerst wanneer u hem al 2 à 3 weken van tevoren maakt. Een vlaaivorm van 28 cm doorsnede invetten en dun met bloem bestuiven. De eieren scheiden met een eischeider en de eiwitten met een mespunt zout in een vetvrije kom heel stijf kloppen. De dooiers met de suiker kloppen totdat de massa als een dik, zachtgeel lint van de gardes loopt. De kruiden, de amandelen en rozijnen en de bloem er, in gedeelten, door scheppen. De eiwitten luchtig erdoor spatelen en de koek in het midden van een warme oven (150°C) in ca 50 minuten gaarbakken. De koek uit de oven met een natgemaakt mes in repen snijden, verder laten afkoelen en in een goed afsluitbaar koekblik bewaren tot Nieuwjaarsdag. Van even liggen wordt de koek alleen maar lekkerder.

Nieuwjaarswafels met boerenjongens

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 pot boerenjongens - 250 gr boter - 250 gr witte basterdsuiker -
2 zakjes vanillesuiker - 6 eieren - 500 gr zelfrijzend bakmeel - snuf
zout - ca 3 dl melk.

Bereiding

Een echt Limburgse Oud & Nieuwjaarstraditie is het bakken van Nieuwjaarswafels met boerenjongens. De boerenjongens laten uitlekken, het vocht bewaren. De boter samen met de suiker en de vanillesuiker lichtgeel en piekig roeren en “n voor “n de eieren erdoor mixen. Het bakmeel met het zout zeven en in gedeelten door het beslag roeren. De melk tot lauw verwarmen en bij beetje toevoegen. Wanneer het beslag in stukken van de lepel valt, geen melk meer toevoegen. Er nog 1 eetlepel opgevangen brandewijn doorroeren. Een (elektrisch) wafelijzer voor dikke wafels invetten met een beetje olie en van het beslag ca 25 wafels bakken. Met poedersuiker bestrooien. Lekker met een glaasje van de opgevangen brandewijn.

Nonnenkoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) ½ glas water - ½ glas melk - een snuifje zout - 25 gr suiker - 80 gr boter - 150 gr bloem - 4 eieren - 45 soeplepels melk - poedersuiker of gestampde broodsuiker.

Bereiding

Breng de melk, het water, de suiker en de boter in een kookpot aan de kook. Voeg er de bloem aan toe en roer krachtig en zonder ophouden 3 minuten met een houten lepel. Roer er een voor een de eieren door, samen met een weinig melk. Verhit de frituurpan tot 150-170°C. Deponeer het deeg met de steel van een schuimspaan in het kokende vet en bak de koekjes gaar. Laat ze op een doek uitlekken en bestrooi ze met poedersuiker of gestampde broodsuiker.

Nonnenvestjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 3 dl melk - 50 gr suiker - 10 gr boter - 125 gr bloem - 2 eieren - naar smaak een glaasje likeur - poedersuiker - vanillesaus.

Bereiding

Breng de melk met de suiker en de boter aan de kook en zet het vuur dan lager. Voeg nu al roerend in een keer de bloem toe, tot zich in de pan een bol vormt. Neem de pan van het vuur en laat het deeg 10 minuten afkoelen. Voeg onder voortdurend roeren een voor een de eieren toe en giet de likeur erbij. Vorm van dit deeg bolletjes van 1 cm. Verhit het frituurvet en bak de bolletjes knappend bruin. Bestrooi ze met poedersuiker en geef er vanillesaus bij.

Noten meringues

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 20 stuks - 4 eiwitten - 250 gr poedersuiker - 125 gr grof gehakte hazelnoten - gemalen kaneel

Bereiding

extra nodig: spuitzak met gekartelde spuitmond, bakplaat, bekleed met bakpapier Oven voorverwarmen op 120°C. Eiwitten stijfkloppen, suiker in gedeelten toevoegen en blijven kloppen tot eiwit dik en glanzend is. Noten erdoor spatelen. Eiwitschuim in spuitzak overdoen en op bakplaat grote ringen spuiten. Meringues in midden van oven in 1 ½ uur droog bakken en op rooster laten afkoelen. Meringues met kaneel bestuiven.

Notenchocoladetaartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 20 stukjes - 300 gr amandelen, grof gehakt - 300 gr hazelnoten, grof gehakt - 300 gr gekonfijte sinaasappelschil, fijnggehakt - 150 gr bloem - 75 gr cacao poeder - 1 ½ tl gemalen kruidnagel - 1 ½ tl gemalen kaneel - 1 tl gemalen nootmuskaat - 1 tl gemalen witte peper - 300 gr kristalsuiker - 300 gr heldere honing - 75 gr boter - poedersuiker - extra nodig: vierkante bakvorm van 20 x 20 cm, met bakpapier bekleed.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 150°C. Beide noten en sinaasappelschil mengen. Bloem, cacao, kruidnagel, kaneel, nootmuskaat en peper zeven. Met notenmengsel mengen. Glas ijskoud water klaar zetten. In pan met dikke bodem suiker, honing en boter zachtjes verwarmen tot suiker is opgelost. Vuur hoger draaien en nog 3-4 minuten koken tot mengsel een zachte bal vormt als u 1 tl ervan in glas water laat vallen (siroop is dan 116 C). Siroop direct bij notenmengsel schenken en alles snel door elkaar roeren. Mengsel met vingers in vorm drukken en bovenkant gladstrijken. Panforte in midden van oven 40 minuten bakken. Na bakken 30 minuten in vorm laten afkoelen, op rooster keren en papier verwijderen. Verder laten afkoelen. Panforte met poedersuiker bestuiven.

Notentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de taart: 175 gr ongepelde hazelnoten - 30 gr ongepelde amandelen - 8 eieren - 175 gr griessuiker - 1 zakje vanillesuiker - 20 el bloem - 2 tl bakpoeder. Voor de vulling: 250 gr boter - 1 ei - 150 gr griessuiker - 2 el oploskoffie. Voor het glazuur: 1 eiwit - 200 gr poedersuiker - 1 el cacaopoeder -

Bereiding

Mix de noten in de keukenrobot of met de mixer: het hoeft geen poeder te worden, hier en daar een groter stukje maakt het nog lekkerder. Breek de eieren, splits ze en roer de suiker en de vanillesuiker onder de dooiers. Klop de eiwitten heel stijf. Roer de noten bij de eieren en de suiker. Zeef de bloem bij het deeg en voeg het bakpoeder toe. Spatel de eiwitten voorzichtig onder het deeg. Leg in een springvorm van ca 20 cm diameter bakpapier, giet er het deeg in en plaats in een matig warme oven van 170°C. Laat ongeveer 1 uur bakken. Maak ondertussen de vulling. Klop de boter tot hij zacht en luchtig wordt. Doe het hele ei samen met de suiker in een pannetje op een zacht vuurtje en roer flink. Draai het vuur na ongeveer 1 minuutje uit, klop tot alle suiker is opgelost en laat afkoelen. Los in een beetje heet water 2 el oploskoffie op en voeg het bij de boter. Meng het afgekoelde ei suikermengsel bij de boter en klop nog een tijdje tot een romige massa. Haal de taart uit de vorm en uit het papier en laat afkoelen. Snijd de taart voorzichtig horizontaal door, smeer de vulling royaal uit en plaats de helften terug op elkaar. Maak het glazuur. Klop het eiwit los en meng met de suiker tot een dikke stroop. Voeg bij ¼ van de stroop de cacao. Besmeer de bovenkant van de taart met de suikerglazuur (wit), vul een klein plastic zakje met het chocoladeglazuur, snijd een hoekje af en spuit figuurtjes op de taart. Natuurlijk kun je met het suikerglazuur ook andere figuurtjes of letters op de taart aanbrengen.

Notentaart met karamelijs

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

125 gr donkere rozijnen - 125 gr blanke rozijnen - ½ theelepel
kaneelpoeder - ½ theelepel kruidnagel - 225 gr suiker - 2 eetlepels
citroensap - 100 gr grof gehakte walnoten - ¼ dl (noten)olie - 1
eidooier - 2 zakjes vanillesuiker - ½ zakje bakpoeder - 250 gr
bloem - ½ bakje crème fraîche - 1 bakje karamelijs

Bereiding

Kook de rozijnen, het kaneelpoeder, de kruidnagel, 75 gr suiker en 2 eetlepels water ca. 15 minuten op laag vuur. Voeg het citroensap en de walnoten toe (houd 4 mooie walnoten apart) en laat het mengsel op laag vuur nog 5 minuten koken. Kneed een soepel deeg van de rest van de suiker, de olie, de eidooier, de vanillesuiker, het bakpoeder en de bloem en voeg zoveel warm water toe tot een soepel, glanzend deeg ontstaat. Verwarm de oven voor op 200°C. Houd wat deeg apart voor de versiering en bekleed met de rest van het deeg een springvorm van 24 cm doorsnee. Verdeel er de nog warme rozijnen notenmassa over. Snijd figuurtjes uit de rest van het deeg en versier er de notentaart mee. Bak de taart in 45-55 minuten gaar. Garneer de taart met een toef crème fraîche en de overgebleven walnoten en serveer hem warm met het karamelijs.

Oliebollen

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

300 gr bloem - 1 dl bier - ¼ l melk - 2 eieren - 30 gr gist - 20 gr suiker - 200 gr poedersuiker.

Bereiding

Zet de bloem op een warme plaats. Vermeng de lauwe melk met de suiker en maak de gist erin aan. Voeg dit mengsel bij de bloem samen met het bier. Voeg de 2 dooiers toe en werk er op het laatst de tot sneeuw geklopte eiwitten voorzichtig onder. Laat het deeg 30 min. rijzen en laat daarna kleine brokjes in het frituurvet bruinen. opdienen met poedersuiker.

Oliebollen 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

500 gr bloem - 50 gr suiker - 25 gr gist - 3 dl lauwe melk - 1 mp kaneel - 3-5 eieren.

Bereiding

Meng de bloem met de suiker en giet het mengsel in een diepe kom. Maak er een kuiltje in. Los de gist op in de lauwe melk en giet de melk in het kuiltje. Vermeng tot een zacht deeg. Voeg eventueel nog wat melk toe, maar wees hiermee zeer matig. Klop de eieren „n voor „n los en roer ze onder het deeg. Doe er tenslotte de kaneel bij en laat het deeg minstens een half uur rijzen. Bak de oliebollen in hete olie of in ongeperste smout. Tip: Voeg het 5de ei slechts toe als het absoluut nodig is. Het deegmoet een halfvaste, halfvloeibare massa vormen.

Oliebollen zoet en hartig "Fritellini"

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor het beslag: 1 dl slagroom - 1 dl witte wijn - 20 gr verse gist - 200 gr bloem - 2 eieren - zout - frituurolie - voor de zoete fritellini: ½ appel in kleine stukjes - 1 el pijnboompitten - poedersuiker - voor de hartige fritellini: - 2 el geraspte oude kaas - 1 el diepvries kruidenmix (Iglo) - zout.

Bereiding

Verwarm de slagroom en de wijn tot lauwwarm. Verkruiemel de gist erboven en laat die oplossen. Voeg het gistmengsel aan de bloem toe en roer die met een garde glad. Meng er de eieren en een snufje zout door. Roer door de helft van het beslag de appelblokjes en de pijnboompitten. Roer door de rest van het beslag de kaas en de kruidenmix. Sla met een houten lepel in 5 minuten tot een luchtig beslag. Laat het afgedekt met een vochtige doek 1 uur op een warme plaats rijzen. Verhit de olie tot 200°C. Laat met 2 lepels bolletjes van het beslag in de hete olie glijden (niet meer dan 3 tegelijk) en bak die in 5 minuten bruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken en leg ze op een schaal. Bestrooi de zoete fritellini met poedersuiker en de hartige met zout. u kunt de fritellini zowel warm als koud serveren.

Oliebollentoren - mini

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor ca 8 personen - 1 pak oliebollenmix (Koopmans, 500 g) - 5 dl mineraalwater met koolzuur - frituurolie - poedersuiker.

Bereiding

Van oliebollenmix en mineraalwater glad beslag roeren. Beslag met doek afdekken en op warme plek ca 30 minuten laten rijzen. Frituurolie verhitten tot 190°C. Van beslag met 2 tl kleine bolletjes in olie laten glijden. Oliebollen in ca 3 minuten goudbruin bakken en op keukenpapier laten uitlekken. Mini oliebollen tot toren opstapelen en royaal bestrooien met poedersuiker.

Olijvenbroodjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 pak bruinbroodmix - 3 dl lauwwarm water - 25 gr boter - elk 50 gr zwarte en groene olijven zonder pit - 2 el zonnebloempitten.

Bereiding

De broodmix met het water en de boter tot een soepel deeg kneden volgens de aanwijzingen op het pak. De olijven grof hakken en erdoor kneden. De deegbal afdekken met plasticfolie en op een warme plaats 20 minuten laten rijzen. Het deeg in 12 gelijke porties verdelen en tot ovale balletjes draaien. De bovenkanten met zonnebloempitten versieren en de broodjes op een ingevette bakplaat leggen (tussenruimte nodig). De broodjes afdekken met een theedoek waarover plasticfolie, en nog een half uur laten rijzen. De pitten eventueel terugduwen in het deeg. In een vrij hete oven (220°C) in 15 minuten goudbruin en gaar bakken. Gare broodjes geven een hol geluid als u er op klopt. De broodjes laten bekoelen, met water bestrijken en op een rooster helemaal laten afkoelen. Tip: U kunt de soep en de broodjes de dag van te voren maken.

Overijsselse 'knijpertjes'

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr suiker - 125 gr boter - 1 ei - 250 gr bloem - ½ tl kaneel.

Bereiding

De naam van deze van oorsprong Overijsselse wafeltjes, knijpertjes, heeft te maken met het wafelijzer waarin ze worden gebakken. Er wordt een stevig deegballetje in het ijzer gelegd, waarna beide helften op elkaar 'geknepen' moeten worden om het ijzer dicht te krijgen! De suiker in 1 ½ dl verwarmd water oplossen. De boter in het suikerwater laten smelten. De bloem zeven en het losgeklopte ei, kaneel en in gedeelten het suikermengsel erbij roeren, zodat een glad beslag ontstaat. Het deeg een nacht afgedekt laten rusten. Een rond, plat wafelijzer flink verhitten, invetten en een bolletje ter grootte van een stuiter aan beide kanten in 1 tot 2 minuten op half hoog vuur gaarbakken. Ze om de steel van een houten lepel rollen (of om een speciale conische houten rol) en zo laten afkoelen. De wafels vlak voor het serveren volspuiten met lichtgezoete, geklopte slagroom.

Paasbrood - Italië -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca 12 plakken) 1 zakje droge gist (7 gr) - 25 gr suiker - 325 gr bloem - 1 tl zout - 2 eieren - 4 eidooiers - 35 gr kwark - ½ dl rum - 1 eetlepel gekneusd anijszaadjes - de geraspte schil van 1 citroen - 125 gr zachte boter - 150 gr witte chocolade in kleine stukjes - 2 tl poedersuiker - Extra nodig: een ronde ingevette metalen vorm (bijvoorbeeld een pan of timbaal) van 16 cm doorsnee en 15-18 cm hoog.

Bereiding

Vermeng de gist met 1 tl suiker, 2 el bloem en ca 4 el lauwwarm water en laat het mengsel afgedekt met plasticfolie 10 minuten op een warme plek staan. Roer in een grote kom de rest van de bloem, de rest van de suiker, het zout, de eieren en de eidooiers door elkaar tot een dik beslag. Voeg het gistmengsel toe en roer nog ca 5 minuten flink door. Roer er dan de kwark, rum, anijs en citroenschil door en leg er de boter, in 8 stukken verdeeld, op. Laat het deeg afgedekt met plasticfolie 1 uur op een warme plek rijzen tot de hoeveelheid deeg is verdubbeld. Roer met een garde de boter door het deeg tot een glad mengsel en voeg de chocolade toe. Bestuif de vorm met bloem, schenk het deeg in de vorm en laat het afgedekt met een doek nogmaals 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 200°C en bak het brood in het midden van de oven 1 uur en 15 minuten. Schakel de oven na 15 minuten terug naar 175°C. Haal het brood uit de vorm, laat het op een rooster afkoelen en bestuif het met poedersuiker. Serveer het brood in puntige plakken gesneden met boter (of honingboter).

Paasbroodjeskrans - Venetië -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6 broodjes) voor het brood: 1 zakje droge gist (à 7 gr) - 2-4 el lauwarme melk - 500 gr gezeefd bloem - 1 tl zout - 1 ei - 1 eidooier - 140 gr suiker - de geraspte schil van 1 citroen - 1 zakje vanillesuiker - 75 gr zachte boter. Voor de vulling: 225 gr fijngehakte gemengde ongezoeten noten (hazelnooten, walnoten, pijnboompitten, amandelen) - 1-2 el broodkruim of paneermeel - 100 gr rozijnen - 1 eetlepel abrikozenjam - 40 gr oranjessnippers - de geraspte schil van 1 citroen - 2-3 tl kaneel - 4 el Amaretto likeur. Voor de afwerking: 1 losgeklopt ei - extra nodig: een ingevette bakplaat.

Bereiding

Deeg: Vermeng in een kom de gist, 2 el melk, 1 eetlepel bloem en 15 gr suiker en laat dit afgedekt met plasticfolie 10 minuten op een warme plek staan. Klop in een grote kom het ei, de eidooier, 2 el melk en 125 gr suiker dik en lichtgeel. Roer er in gedeelten de rest van de bloem en het zout door en voeg daarna het gistmengsel, de citroenschil, de vanillesuiker en de boter toe. Vorm het deeg tot een bal en kneed nog 4-5 minuten stevig door. Leg de deegbal in een ingevette kom en laat hem afgedekt met plasticfolie ca 1 uur op een warme plek rijzen tot de hoeveelheid is verdubbeld. Vulling: Vermeng alle ingrediënten voor de vulling. Druk het deeg plat tot een deeglap van ca 45-30 cm. Verdeel de vulling over het deeg, laat aan de zijkanten 2½ cm vrij. Rol het deeg op, verdeel het in 6 gelijke stukken en vorm de deegstukken tot ronde broodjes. Leg de broodjes in een krans op de bakplaat en laat ze afgedekt met een doek nog ca 1 uur op een warme plek rijzen. Afwerking: Verwarm de oven voor op 200°C. Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei en bak ze ca 35 minuten in het midden van de oven. Schakel de oven na 15 minuten terug naar 175°C. Laat de broodjeskrans op de bakplaat afkoelen.

Panettone met oranjesnippers - mini

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

400 gr witbroodmix - ½ dl lauwwarme melk - 2 eieren - 65 gr boter - 65 gr witte basterdsuiker - paar druppels amandelessence - elk 75 gr rozijnen en oranjesnippers - 4 el oranjemarmelade.

Bereiding

Van de broodmix met de melk, de eieren, de gesmolten boter en de suiker een soepel deeg kneden volgens de aanwijzingen op het pak. De essence, de rozijnen en ¾ van de oranjesnippers door het deeg kneden, afdekken met plasticfolie en op een warme plaats 1 uur laten rijzen. Intussen voor de vormpjes 16 stukjes aluminiumfolie van 15 bij 15 cm knippen en om een klein glas heen 'boetseren', zodat bakjes ontstaan. Het deeg goed doorkneden, in 16 gelijke stukjes verdelen, in de vormpjes leggen, afdekken en een ½ uur laten narijzen. De mini panettone in een vrij hete oven (200°C) in 20-25 minuten goudbruin en gaar bakken. Laten bekoelen op een rooster en de bovenkant met marmelade bestrijken.

Panforte

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

150 gr hazelnoten - 175 gr blanke amandelen - 4-6 velletjes ouwel (Baukje) - 150 gr bloem - 150 gr puddingvruchtjes - 50 gr gekonfijte sinaasappelschil - ½ eetlepel kaneel - ½ eetlepel koekkruiden - 1 dl vloeibare honing - 100 gr basterdsuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C. Hak de noten grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin. Bekleed de bodem van een springvorm (24 cm doorsnee) met de ouwel en vet de randen in. Meng de noten met de gezeefde bloem, de puddingvruchtjes, de sinaasappelschil, de kaneel en de koekkruiden. Temper de oven tot 150°C. Smelt de honing en de suiker en verwarm ze tot een druppel van het mengsel in koud water een zacht balletje vormt. Roer de honingmassa beetje bij beetje door het notenmengsel en schep alles in de springvorm. Bak de koek in het midden van de oven in 30 minuten gaar. Laat de koek afkoelen en neem hem uit de vorm. Bestrooi de koek pas de volgende dag met poedersuiker. Bewaar de panforte op een droge plaats in een goed afgesloten trommel.

Pannenkoeken (Zwitsers)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) een scheutje citroensap - 1 appel - 100 gr müsli - 500 gr melk - 30 gr vloeibare honing - 50 gr hazelnoten, walnoten of amandelen - 200 gr zelfrijzende bakmeel - 50 gr suiker - 4 eieren - boter - suiker, vanille-ijs of sinaasappel confiture

Bereiding

Schil de appel, hak hem in stukjes van 3 cm en besprenkel die met citroensap. Week de müsli in de melk met de honing. Hak de noten. Zeef de bloem en de suiker boven een kom. Haal de melk met de müsli ook door een zeef en klop de melk, samen met de eieren door het bloemmengsel. Roer er de müsli, de gehakte noten en de gehakte appel door. Vet een koekenpan van 22 cm doorsnee met boter in, laat de pan heet worden en bak de pannenkoekjes hierin. Serveer ze met warm ijs, suiker, sinaasappel confiture, of met müslisaus.

Pannenkoekjes met honing en pijnboompitten

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

90 gr bloem - 30 gr suiker - zout - 2 dl melk - 2 eieren - 3 eetlepel sinaasappelsap - 120 gr gesmolten boter - ¼ liter room - 100 gr lavendel - of tijmhoning - 4 eierdooiers - 40 gr pijnboompitten - 250 gr frambozen (diepvries) - 4 eetlepels eau de vie van frambozen - citroenmelisse om te garneren

Bereiding

Doe voor het pannenkoekbeslag de bloem, de suiker en een snufje zout in een mengkom en roer er de melk, de 2 losgeklopte eieren, het sinaasappelsap en tenslotte beetje bij beetje 100 gr gesmolten boter door. Zet het beslag 30 minuten op een koele plaats. Laat voor de honingsaus de room in een pannetje 3 minuten inkoken en roer er de honing door. Roer er van het vuur met een garde de eierdooiers door. Zet de pan weer op het vuur en klop op laag vuur verder tot de saus begint te binden. Zet de saus opzij. Rooster de pijnboompitten in een droge pan goudbruin. Bak van het beslag in de rest van de boter flinterdunne pannenkoeken en scheid ze van elkaar met boterhampapier, zodat ze kunnen afkoelen zonder aan elkaar te plakken. laat de intussen ontdooide frambozen in de frambozen eau de vie trekken. Vouw voor het serveren de pannenkoeken driehoekig dicht en schik ze met de honingsaus en de frambozen op de borden. Bestrooi de pannenkoeken met de pijnboompitten en garneer ze met citroenmelisse.

Pannenkoekjes met Maple Syrup

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

150 gr bloem - ½ theelepel bakpoeder - een snufje zout - ½ dl karnemelk - ¾ dl koud water - 3 grote losgeklopte eieren - 110 gr reuzel - 1 fles pure Maple Syrup

Bereiding

Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Klop de karnemelk en het water in een kan en giet dit mengsel al roerend in het kuiltje, zodat bij ieder scheutje een beetje meer bloem wordt opgenomen. Roer er vervolgens beetje bij beetje de eieren door tot een glad beslag ontstaat. Verwarm op middelhoog vuur een grote zware koekenpan, doe er ca. 25 gr reuzel in en verhit die. Schep dan per pannenkoek 1 lepel beslag in de pan. Bak 2-3 pannenkoeken tegelijk. Na ca. 45 seconden zullen ze aan één kant goudbruin zijn, draai ze dan met een vork of spatel voorzichtig om en bak de andere kant ook ca. 45 seconden. De pannenkoekjes zullen dan opgeblazen zijn als een soufflé. Herhaal dit met de rest van het beslag en zorg dat er steeds 5 mm vet in de pan staat. Serveer de pannenkoekjes direct met Maple Syrup erover geschonken.

Pannenkoektaart met ricotta

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 4-6 personen - 100 gr bloem - zout, peper, suiker - 3 dl melk - 3 eieren - 80 gr zongedroogde tomaten in olie - 3 lente-uitjes in ringen - 100 gr ricotta - 1 tl bonenkruid - 2 el zonnebloemolie - 200 gr fijngesneden rucolasla (raketkruid) - 30 gr geraspte parmezaanse kaas - 3 el crème fraîche - 3 el fijngesneden bieslook - extra nodig: een ingevette bakplaat.

Bereiding

De bloem, zout suiker en melk tot een glad beslag roeren en dit afgedekt 20 minuten laten rusten. Dan de eieren erdoor kloppen. De tomaten laten uitlekken, de olie opvangen en de tomaten in dunne reepjes snijden. In 2 el tomatenolie de lente-uitjes 3 minuten zachtjes bakken. De ricotta mengen met het bonenkruid, zout en peper. De oven voorverwarmen op 250°C. Van het beslag in de zonnebloemolie 4 pannenkoeken aan een kant bakken. Over de ongebakken kant van de pannenkoeken de tomaat, lente-uitjes, ricotta, rucola, kaas en zout verdelen. Op de bakplaat de pannenkoeken op elkaar stapelen, de crème fraîche erop scheppen en de pannenkoeken in het midden van de oven 6-8 minuten bakken. Bestrooien met bieslook.

Passievruchtentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 6-8 punten - ½ basisrecept harde Wenerdeeg (zie pag. 00) -
50 gr witte chocolade, in stukjes - 12 passievruchten - 40 gr
kristalsuiker - 7 blaadjes witte gelatine - 5 dl slagroom - 2 zakjes
vanillesuiker - extra nodig: bakplaat met bakpapier bekleed - plastic
taartring doorsnede 23 cm.

Bereiding

Bodem: oven voorverwarmen op 180°C. Deeg uitrollen tot ronde lap van 26 cm en op bakplaat leggen. In midden van oven 30 minuten gaar en lichtbruin bakken. Uit warm deeg met taartring bodem steken en laten afkoelen. Bodem in taartring leggen. Chocolade au bain-marie smelten en taartbodem hiermee bestrijken. Vruchtenmousse: 10 passievruchten halveren, vruchtvlees eruit halen en vruchtvlees goed door grove zeef wrijven. In maatbeker passievruchtenpuree afmeten en met water aanvullen tot 5 dl. In pannetje 25 gr kristalsuiker in vruchtensap op matig vuur laten oplossen. Gelatineblaadjes in ruim koud water 5 minuten laten weken. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af in vruchtensap laten oplossen. Mengsel laten afkoelen en lobbijg laten worden. Slagroom met 15 gr kristalsuiker en vanillesuiker halfstijf kloppen. 4 dl koude vruchtengelei met slagroom mengen en dit op taartbodem schenken. Bovenkant gladstrijken en taart in koelkast in 3 uur stevig laten worden. 1 dl van vruchtengelei iets verwarmen en met gezeefd vruchtvlees van twee passievruchten mengen. Op bovenkant van stevig geworden taart krans van muntblaadjes leggen en iets verwarmde gelei erover strijken. Taart in 2 uur in koelkast verder opstijven.

Peperkoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) ½ kg gemengd tarwe en rogge-meel - 1 mespunt zout - ½ eetlepel bicarbonaat - 200 gr bruine suiker - 2 el vruchtengelei - 200 gr honing - 3 eieren - 4 dl melk - 1 tl kaneel - ½ pakje bakpoeder - enkele druppels anijsextract.

Bereiding

Doe het meel in een kom en strooi er het zout, de suiker en het bicarbonaat over. Meng er vervolgens de gelei, de honing en de eierdooiers door. Maak de melk lauw en giet deze al roerend bij het meel, tot al het vocht is opgenomen. Strooi er de kaneel en het bakpoeder bij en roer er de anijs door. Meng alles goed. Klop het eiwit stijf en schep dit door het deeg. Vet een vorm in met boter en bestuif hem met bloem. Doe het deeg in de vorm en zet deze afgedekt met een doek op een warme plaats 20 minuten te rijzen. Laat de koek in een op 190°C voorverwarmde oven in een gesloten vorm 1 uur bakken. . Neem na 20 minuten het deksel eraf en laat de koek bruin bakken.

Perencake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

nagerecht voor 10 personen - 6 peren - 4 eieren - 250 gr fijne suiker - 125 gr zachte boter - 250 gr bloem - 1 zakje bakpoeder - 1 tl kaneel - 2 zakjes vanillesuiker - extra nodig: bakblik van 27 x 35 cm, ingevet.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 190°C. Peren schillen, halveren en klokhuis verwijderen. Eieren met suiker schuimig kloppen. Boter erdoor mengen. Bloem, bakpoeder, kaneel en vanillesuiker mengen en door eimengsel spatelen. Beslag in vorm schenken. Peren met bolle kant naar boven erin leggen. Bestrooien met suiker. Cake in 1 uur bakken. Lauwwarm serveren.

Perenkwarctaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) 250 gr bloem - een snufje zout - 125 gr witte basterdsuiker - 175 gr boter - 1½ eetlepel custardpoeder - 1½ eetlepel rum - 450 gr magere kwark - 3 theelepels kaneel - 1 zakje vanillesuiker - 3 eetlepels geschaafde amandelen - 3 theelepels citroenrasp - 750 gr niet te rijpe handperen - 1 ei

Bereiding

Doe 225 gr bloem, zout, 100 gr basterdsuiker en de boter in een kom, snijd met 2 messen de boter door de bloem, kneed het tot een bal en laat die in de koelkast ca. 15 minuten rusten. Roer de custard, de rum en 1½ eetlepel water in een kopje tot een glad papje. Doe de kwark, de kaneel, 2 eetlepels basterdsuiker, de vanillesuiker, de citroenrasp en de amandelen in een kom en roer dit door elkaar. Schil de peren en roer die door de kwark. Vet een springvorm van 22 cm doorsnee in. Verwarm de oven voor op 175°C. Bestuif het aanrecht met 2 eetlepels bloem en rol het deeg uit tot een ronde lap van 25 cm doorsnee. Voorzie de vorm van een opstaande rand en schep het kwarkmengsel erin. Rol de rest van het deeg weer tot een ronde lap uit en bedek de kwark hiermee. Druk de zijkanten met een vork aan en bestrijk de bovenkant met het ei. Bak de taart in ca. 1 uur goudbruin en gaar. Laat hem in de vorm afkoelen en zet hem dan in koelkast. Deze kwarktaart is de dag erop nog lekkerder.

Perentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 punten) Voor het deeg: 150 gr bloem - 50 gr suiker - zout - 100 gr boter - huishoudfolie - olie. Voor de vulling: 50 gr bloem - ¼ liter melk - 1 ei - 200 gr amandelspijs - 4 handperen - poedersuiker

Bereiding

Doe de bloem, de suiker en een mespunt zout in een kom, voeg de boter toe en snijd die met 2 messen klein. Wrijf de boter met duim en wijsvinger door de bloem (niet kneden, want dan smelt de boter en wordt het deeg te vast). Voeg één voor één 3 eetlepels koud water toe en kneed het met de muis van de hand snel tot een samenhangend deeg. Gebruik niet meer water dan noodzakelijk is om er een vast deeg van te maken. Verpak de deegbal in huishoudfolie en laat hem in de koelkast minstens 1 uur rusten. Verwarm de oven voor op 200°C. Bestuif het aanrecht met bloem. Vet een taartvorm met een doorsnee van 24 cm met olie in. Rol het deeg uit tot een lap die ca. 2 cm groter is dan de vorm. Bekleed de vorm hiermee en druk het deeg goed tegen de rand. Rol met de deegroller over de rand van de vorm en snijd het overtollige deeg weg. Doe voor de vulling de bloem, de melk en het ei in een kom en verbrokkel er de amandelspijs boven. Klop met een mixer of garde tot er geen klontjes meer in zitten en verdeel het mengsel over de deegbodem. Schil de peren en verwijder de klokhuizen. Snijd de peren in kwarten en snijd iedere kwart in tweeën. Verdeel de partjes peer met de bolle kant naar boven en de smalle kant naar het midden over de taartbodem. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 40 minuten goudbruin en gaar. Controleer na 20 minuten of de taart niet te bruin wordt; is dat het geval, dek de taart dan met aluminiumfolie af. Laat de taart afkoelen en bestrooi hem voor het serveren met poedersuiker. Geef de taart lauwwarm of koud.

Perentaartjes met warme chocoladesaus

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 plakjes diepvriesbladerdeeg - ei om mee te bestrijken - ½ dl slagroom - ½ zakje vanillesuiker - 1 flinke handpeer - citroensap. Voor de saus: 50 gr pure chocolade - ½ dl slagroom - 1 theelepel geroosterde gehakte amandelen

Bereiding

Laat het bladerdeeg ontdooien, steek met een kopje uit ieder plakje deeg een rondje van ca. 10 cm doorsnee, leg ze op een ingevet bakblik en prik ze met een vork enkele malen in. Rol de rest van het deeg tot een vierkant van 10 x 10 cm en steek hier weer een rondje uit. Steek dan een rondje uit dit rondje, zodat u een rand krijgt en plak dit met water op de rondjes op het bakblik. Rol de rest van het deeg weer uit en herhaal deze procedure. Bak de taartjes in ca. 15 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven goudbruin en laat ze afkoelen. Klop de slagroom met de suiker stijf en spuit de room in beide bakjes. Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in plakjes. Besprenkel die met citroensap en leg ze in de bakjes. Smelt voor de saus de chocolade langzaam met de slagroom. Laat het iets afkoelen en schep de saus over de peer. Bestrooi de taartjes met de amandelen.

Perzik clafoutis

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 perziken - 2 eetlepels Amaretto of Grand Marnier -
25 gr boter - 2 eieren - 40 gr witte basterdsuiker - 50 gr bloem -
zout - 2 dl melk - poedersuiker.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de perziken, snijd ze in stukjes en besprenkel ze met de likeur. Smelt de boter. Klop de eieren met de basterdsuiker licht en luchtig. Klop de bloem, een snufje zout en de melk erdoor. Vet een lage taartvorm van 20 cm doorsnee in en schenk het beslag erin. Verdeel de perziken erover en bak de clafoutis in de oven in ca. 25 minuten goudbruin en gaar. Strooi er poedersuiker over.

Perzikkakjes - mini

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

6 plakjes bladerdeeg - 10 halve perziken - 150 gr amandelspijs -
1½ losgeklopt ei - 1½ dl slagroom - 6-8 kleine ronde taartvormpjes
- bakpapier - een steunvulling

Bereiding

Vet de taartvormpjes in. Leg het bladerdeeg op elkaar en rol het tot een dunne lap uit. Steek hier rondjes uit en bekleed er de vormpjes mee. Leg in elk bakje een stukje bakpapier en wat peulvruchten en bak de vormpjes ca. 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. Haal de steunvulling eruit. Leg de restjes deeg op elkaar, rol het uit, snijd daar lange reepjes deeg uit en bestrijk die met eidooier. Leg in elk bakje een uitgelekte halve perzik. Roer de spijs zacht, klop er het ei luchtig door en schep dit op de perzik. Leg in ieder bakje 2 reepjes deeg en druk ze vast. Bak de taartjes nog 10 minuten, neem ze uit de vormpjes en laat ze uitdampen.

Pie van walnoten

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

300 gr bloem - 150 gr koude boter - een snufje zout - 1 eidooier - 5 eetlepels koud water. voor de vulling: 2 eieren - 100 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 150 gr stroop - 2 eetlepels boter - 100 gr grof gehakte walnoten - een vorm van 26 cm doorsnee

Bereiding

Zeef de bloem boven een kom, verdeel de boter in kleine stukjes en doe die bij de bloem. Voeg 5 eetlepels koud water en het zout toe, kneed het geheel tot een samenhangend deeg en laat dit 30 minuten rusten. Rol het deeg dan uit en bekleed er de ingevette bakvorm mee (houd wat deeg over voor een deksel). Verwarm de oven voor op 200°C. Klop de eieren los en roer er de suiker, de vanillesuiker, de stroop, de boter en de walnoten door. Leg de vulling op de piebodem en bedek de taart met de rest van het deeg. Prik deze 'deksel' met een vork op verschillende plaatsen in en bestrijk hem met de losgeklopte eidooier. Zet de oven nu op 180°C en bak de taart 40 minuten. Tip: Walnoten kunt u snel pellen door ze even in heet water te dompelen.

Pindakaaskoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(35 stuks) 100 gr boter - 125 gr suiker - 2 ½ eetlepel pindakaas - 1 losgeklopt ei - 200 gr zelfrijzend bakmeel - 5 el gemalen kokos - 5 el cruesli (krokante muesli) - 5 el fijngehakte pinda's - 3 el melk - een met bakpapier beklede bakplaat.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Klop de boter en suiker romig en roer er de pindakaas en het ei door. Vermeng het meel, de kokos, cruesli en pinda's, voeg dit aan het botermengsel toe en roer de melk erdoor. Draai van het mengsel balletjes, leg die op de bakplaat en druk ze met de handpalm een beetje plat. Bak de pindakoekjes in het midden van de oven in 20 minuten bruin.

Pindakaasmuffins

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(12 stuks) - 300 gr bloem - 100 gr suiker - 4 el bakpoeder - zout -
2 ¼ dl melk - 50 gr gesmolten boter - 1 ei - 85 gr pindakaas met
nootjes - ingevette cakevormpjes - Verwarm de oven voor op
180°C. - Vermeng de bloem, suiker, het bakpoeder en zout.

Bereiding

Klop de melk met de boter en het ei en spatel dit door het bloemmengsel. Verdeel de helft van het beslag over de cake-vormpjes, schep in elk vormpje ½ tl pindakaas op het beslag en verdeel er de rest van het beslag over. Bak de muffins in het midden van de oven in ca 20 minuten gaar.

Pistache amandel brownies

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6 stuks) 50 gr grof gehakte amandelen - 50 gr grof gehakte pistache - 250 gr pure chocola in stukjes - 120 gr boter - 4 eieren - 200 gr suiker - 175 gr bloem - 10 gr gemalen kaneel - 1 opengesneden vanillestokje - 5 dl melk - 50 gr pindakaas - ½ liter yoghurtijs - extra vanillestokjes - 6 ronde bakvormpjes van 10 cm doorsnee en 6 cm hoog, de wand en de bodem - ingevet

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C. Bedek de bodem en de wand van de vormpjes met ¼ deel van de amandelen en pistache. Laat de chocola en de boter in een kom op een pan met heet water smelten. Klop de eieren met de suiker, de bloem, de kaneel en het vanillemerg tot een glad mengsel. Klop de rest van de pistache en amandel door het chocolademengsel. Schenk het beslag in de vormpjes en bak de brownies in het midden van de oven in 15-25 minuten gaar. Laat ze afkoelen en neem ze uit de vorm. Breng de melk aan de kook en los de pindakaas hierin al roerend op. Laat deze saus in de koelkast afkoelen. Serveer de brownies op bordjes met op elke brownie 2 bolletjes ijs. Schenk de saus eromheen en garneer met de vanillestokjes.

Plattekaastaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) Voor het gistdeeg: 200 gr bloem - 20 gr gist - 1 ei - 1 dl melk - 50 gr boter - 25 gr suiker - 1 mespunt zout. Voor de vulling: 75 gr suiker - 250 gr plattekaas - 1 pakje vanillesuiker - 2 eieren - 50 gr makarons - 1 dl melk - 25 gr gemalen amandelen - rum naar smaak.

Bereiding

Bereid het gistdeeg zoals vermeld onder Gerezen pruimentartaart. Beboter een springvorm, bestuif hem met wat bloem en bekleed de vorm met het deeg. Klop de plattekaas met de eierdooiers, de suiker en de vanillesuiker luchtig. Week de makarons in de melk. Voeg de geweekte makarons, de gemalen amandelen en de rum bij de plattekaas. Klop het wit van de eieren stijf en schep dit luchtig door de kaas. Breng de vulling over in de vorm. Laat de taart in een op 190°C voorverwarmde oven 45 minuten bakken.

Plattekaastaart op z'n Brabants

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) Voor het gistdeeg: 200 gr bloem - 20 gr gist - 1 ei - 25 gr suiker - 3 gr zout - 1 dl melk - 50 gr boter. Voor de vulling: 400 gr verse plattekaas - 2 eieren - 75 gr witte suiker - 30 gr poedersuiker - 2 pakjes vanillesuiker.

Bereiding

Bereid het gistdeeg zoals vermeld onder Gerezen pruimentartaart. Bekleed een ingevette springvorm met het deeg. Klop de plattekaas met de eierdooiers en de witte suiker luchtig. Klop het wit van de eieren met de poedersuiker en de vanillesuiker stijf en schep dit luchtig door de plattekaas. Vul het deeg in de springvorm hiermee en laat de taart in een op 190°C voorverwarmde oven 45 minuten bakken. Laat de taart in de vorm afkoelen en verwijder de vorm.

Poffertje of bollebuisje

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(60 stuks) 250 gr bloem - 4 dl lauwe melk - 10 gr gist - 3 gr zout -
30 gr stroop

Bereiding

Maak een gistdeeg van de bloem, de lauwe melk, de gist en het zout. Roer er de stroop door en laat het deeg ca. 1 uur rijzen. Giet in elk kuiltje van de hete poffertjespan wat gesmolten boter. Vul de kuiltjes voor de helft met deeg en bak de poffertjes op een flink vuur aan weerszijden vlug lichtbruin. Stapel ze warm op een schotel of op eenpersoonsbordjes, leg in het midden een klontje boter en bestrooi de poffertjes dik met poedersuiker.

Poffertjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(4 porties) 65 gr bloem - 65 gr boekweitmeel - 1 mespunt zout - 5 gr gist - 2-2 ½ dl lauwe melk - 1 klein ei - gesmolten boter - 100 gr boter, verdeeld in 4 stukken - gezeefde poedersuiker

Bereiding

Doe de bloem met het boekweitmeel en het zout in een kom. Maak in een kommetje de gist met 3 eetlepels lauwe melk tot een vloeibaar papje aan. Maak een kuiltje in het bloemmengsel, giet hier de aangemaakte gist in en voeg het ei toe. Doe er dan 1½ dl lauwe melk bij en roer het geheel met een houten lepel of met een mixer met deeghaken vanuit het midden tot een dik, glad mengsel. Verdun het geleidelijk met de rest van de lauwe melk en roer tot een gladde, luchtige massa is ontstaan. Laat het beslag afgedekt op een lauwwarme plaats 1 uur rijzen. Verwarm de poffertjespan. Bestrijk de kuiltjes met de gesmolten boter, roer deze niet door, maar gebruik bij voorkeur het heldere gedeelte. Roer het gerezen beslag vooral NIET door. Vul de kuiltjes snel achter elkaar voor de helft met beslag en bak de poffertjes op tamelijk hoog vuur goudbruin. Keer ze met een vork als de bovenkant droog is. Verwarm de borden en leg op elk bord 1 portie. Leg het stuk boter in het midden en bestrooi de poffertjes dik met poedersuiker.

Pompoenpannenkoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(25 stuks) 300 gr schoongemaakte pompoen in stukjes - 250 gr bloem - zout - 150 gr suiker - ¼ lt melk - 1 ei - 1 zakje vanillesuiker - 1 tl kaneel - olie of boter om in te bakken.

Bereiding

Kook de pompoen met 3 dl water in een pan en 15 minuten. Giet de pompoen boven een maatbeker in een zeef af en meet ¼ lt pompoenvocht af. Pureer de pompoen. Doe de bloem, ½ tl zout, 125 gr suiker en de melk in een kom en roer dit door elkaar. Voeg al roerend het pompoenvocht toe tot een glad mengsel ontstaat en roer daar de pompoenpuree door. Doe er onder flink roeren het ei, de vanillesuiker en de kaneel bij. Verhit in een grote (Tefal) koekenpan een beetje olie. Giet met een juslepel 3 bergjes beslag in de koekenpan, bak ze tot de bovenkant bijna droog is, keer ze en bak ze snel goudbruin. Houd de pannenkoekjes warm. Bak zo nog 20 stuks. Eet de pannenkoekjes warm of koud, met zoet of hartig beleg (stroop, suiker, kaas), als ontbijt of als tussendoortje of als toetje. Ze zijn zeer goed in te vriezen.

Pralinerozetten

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

boter op kamertemperatuur - 175 gr griessuiker - 1 koffielepel
citroensap - 2 eierdooiers - 250 gr bloem - 175 gr gemalen
amandelen. Voor het garnituur: 1 ei - pralinéchoco.

Bereiding

Kneed 200 gr boter, de suiker en de citroenrasp onder elkaar en kneed er vervolgens ook de eierdooiers onder. Giet de bloem door een zeef en kruimel ze, samen met de amandelen, onder de boterbereiding. Kneed het deeg tenslotte tot een mooie bol en laat deze ca 30 minuten in de koelkast opstijven. Rol het deeg vervolgens ca 2 mm dik uit en steek er cirkeltjes van ca 2 cm diameter uit. Smeer een ovenplaat in met boter en schik er de deeggrondjes op. Bestrijk ze vervolgens met het losgeklopte ei en plaats ze gedurende ca 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Laat de koekjes afkoelen op een rooster en bestrijk een zijde voorzichtig met choco. Kleef ze per twee aan elkaar en schik ze op een schaalpje.

Pruimenplaatkoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 dl appel diksap - 700 g ontpitte pruneaux - 150 g boter of margarine - 175 g suiker - 3 eieren - 225 g zelfrijzend bakmeel - 2 el melk - 3 dl crème fraîche - 3 eierdooiers - ½ tl gemberpoeder - 2 el poedersuiker.

Bereiding

Het appel diksap aan de kook brengen en over de pruneaux schenken, zodat ze net onder staan. Voor het beslag de boter met de suiker lichtgeel en piekig kloppen, en de eieren er “n voor “n doormixen. Het bakmeel er in gedeelten door scheppen en de melk toevoegen. Een bakplaat met bakpapier bekleden, invetten en het beslag erover uitstrijken. De bodem, op de 2e richel van onderen, 10 minuten in een vrij hete oven (200°C) voorbakken en uit de oven nemen. De crème fraîche met de eierdooiers loskloppen en het gemberpoeder erdoor roeren. De pruimen laten uitlekken, over de bodem verdelen en het roommengsel erop schenken. In nog 20 minuten goudbruin en gaar bakken. Laten afkoelen en met de poedersuiker bestrooien. In ca 16 vierkanten snijden.

Pruimentaartje met eiwitschuim

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 70 gr boter - 75 gr amandelpoeder - 75 gr bloem - 75 gr basterdsuiker - 1 theelepel kaneel - 1 mespuntje zout - ¼ citroenschil. Voor de pruimengelei: 12 pruimen - 1 kaneelstokje - 150 gr suiker - 1 vanillestokje

Bereiding

Roer met een spatel de boter met het ei, de suiker en het amandelpoeder zalvig. Voeg de kaneel, de citroenrasp en het zout toe en kneed de bloem door de botermassa tot een samenhangend deeg. Zet het deeg in de koelkast en laat het 2 uur rusten. Rol het deeg uit tot een plak van 2 mm dikte, leg de plak over een klein taartvormpje en duw het licht aan. Rol met een rolstok over de rand van het vormpje en vul het met de pruimengelei. Sla vervolgens 4 eiwitten met een mixer schuimig en voeg er 100 gr suiker bij. Breng met een vork het eiwitschuim over op de gelei en gratineer het in een hete oven of onder een grill. Serveer het taartje met een toefje slagroom en een bolletje vanille-ijs. Gelei: Was en halveer de pruimen, kook ze met de suiker, de kaneelstok en de vanille tot een gelei en laat die afkoelen.

Pruimenvlaai

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr witbroodmix - 25 gr boter - 1 ei - 1 zakje vanillesuiker - 1½ dl lauwe melk - 1 kg ontpitte pruimen - 100 gr suiker - 1 ei - greinsuiker

Bereiding

Doe de broodmix met de boter, het ei, de vanillesuiker en de lauwe melk in een beslagkom en kneed er met koele handen een soepel deeg van. Laat het deeg op een warme, vochtige plaats rijzen en kneed het tot een bol. Houd 1/3 deel van het deeg apart voor het deksel van de taart en rol de rest uit tot een plak die in een ronde lage vorm van 30 cm doorsnee past. Leg de pruimen in de bodem en strooi er de gewone suiker over. Rol het achtergehouden deeg uit tot een plak, snijd hier smalle repen van en leg die in een ruitmodel over de vlaai. Bestrijk de vlaai met het ei en strooi er de greinsuiker over. Bak de vlaai 30 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven.

Rabarber met kruimeldeeg

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

500 gr rabarber - 75 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 150 gr bloem - 90 gr boter - 75 gr suiker - 1 losgeklopt ei

Bereiding

Snijd de rabarber in stukken van 1-2 cm, doe ze in een beboterde ovenschaal en strooi er suiker en de vanillesuiker over. Snijd in een kom de boter met 2 messen in kleine stukjes. Doe de bloem en de suiker erbij, wrijf de boter fijn en vermeng het met de rest tot een korrelige massa. Strooi die over de rabarber en bestrijk de bovenkant met ei. Zet de schaal ca. 30 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven. Serveer de taart warm met vanille-ijs.

Rahkapiirakka (Fins kwarkbrood)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 500 gr bloem - 1 theelepel zout - 1 zakje gedroogde gist - 50 gr suiker - ½ eetlepel gemalen kardemom - ca. ¼ liter melk op kamertemperatuur - ½ ei - 75 gr boter - 100 gr rozijnen. Voor de bovenkant: 225 gr kwark - 50 gr rozijnen - ½ ei - ½ dl melk - het sap en de rasp van ½ citroen - 1 theelepel vanillesuiker - 2 eetlepels suiker

Bereiding

Strooi de gezeefde bloem in een hoge mengkom en roer het zout erdoor. Maak een kuiltje in het midden en strooi er de gist, de suiker en de kardemom in. Giet er de melk en het losgeklopte ei op en begin met een houten lepel van binnen naar buiten te roeren. Voeg er dan de zachte boter aan toe en kneed alles tot een samenhangend deeg. Kneed er tot slot de gewassen en met keukenpapier gedroogde rozijnen door. Laat het deeg onder een vochtige doek op een warme plaats 1 uur rijzen tot het volume zich heeft verdubbeld. Kneed het deeg opnieuw door en rol het uit tot een vierkante lap van ½ cm dik. Bekleed een beboterde, rechthoekige bakvorm of kleine braadslee met het deeg en laat de randen overhangen. Roer de kwark, de gewassen en met keukenpapier gedroogde rozijnen, het losgeklopte ei, de melk, het sap en rasp van de citroen, de vanillesuiker en de suiker door elkaar en schep de vulling op het deeg. Zet de vorm op het rooster, schuif alles midden in de op 200°C voorverwarmde oven en bak het kwarkbrood in ca. 30 minuten bruin en gaar.

Ravani (Grieks gebak)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

75 gr zelfrijzend bakmeel - 50 gr boter - 5 eetlepels suiker - 5 eetlepels geroosterde geschaafde amandelen - 4 eetlepels bloemenhoning - 50 gr griesmeel - 4 gesplitste eieren - 2 theelepels citroenschilrasp - 2 eetlepels citroensap

Bereiding

Zeef het bakmeel in een kom en schep het griesmeel er zo luchtig mogelijk door. Roer de boter zacht en klop er één voor één de eierdooiers door. Voeg de suiker en de citroenrasp toe en blijf kloppen tot een luchtig mengsel is verkregen. Klop in een andere kom de eiwitten stijf. Bestrijk de wanden en de bodem van een taartvorm met boter. Schep het mengsel van bakmeel en griesmeel zo luchtig mogelijk door het eierdooiermengsel en spatel er daarna de eiwitten en de amandelen door. Doe het geheel over in de vorm en strijk het oppervlak glad. Bak de taart op het rooster iets onder het midden in een op 175°C voorverwarmde oven; reken op een baktijd van 55-60 minuten. Maak intussen de honing warm en voeg, vlak voor het gebruik, het citroensap en 1 eetlepel water toe. Stort de taart op een taartrooster en schenk het hete honingmengsel er langzaam over. Laat de taart koud worden en verdeel hem in stukken. Griesmeel kunt u eventueel door zelfrijzend bakmeel vervangen. Dit resulteert in een luchtigere taart.

Ricotta meloentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(10-12 personen) 3 gesplitste eieren - 300 gr ricotta (Italiaanse verse kaas) of magere kwark - 60 gr suiker - de geraspte schil van 1 citroen - 1 blikje pizzadeeg (Danerolles, 270 gr) - 1 suikermeloen van ca. 1½ kg - 4 blaadjes witte gelatine - een taartvorm met een doorsnee van 30 cm - een bolletjessteker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Roer de eidooiers romig met de ricotta, de suiker en de citroenschil. Klop de eiwitten stijf en spatel ze luchtig door het ricotta mengsel. Rol het pizzadeeg uit tot een cirkel van ca. 36 cm doorsnee en bekleed er een springvorm mee. Verdeel er het ricotta mengsel over, vouw de deegrand naar binnen en bak de taart in ca. 40 minuten in het midden van de oven. Steek zoveel mogelijk bolletjes uit de meloen, laat die uitlekken (vang het sap op) en pureer de rest van het vruchtvlees. Laat de meloenpuree in een zeef uitlekken (vang het sap op). Week de gelatine ca. 5 minuten in ruim koud water. Breng het meloensap aan de kook en los hierin van het vuur af de uitgeknepen gelatine op. Laat het mengsel in de koelkast in ca. 30 minuten lobbijg worden. Verdeel de meloenbolletjes over de taartbodem en schenk er de meloengelei over. Laat de taart eventueel 1 uur in de koelkast opstijven.

Ricotta meloentaart - Italië -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(10-12 personen) 3 gesplitste eieren - 300 gr ricotta (Italiaanse verse kaas) of magere kwark - 60 gr suiker - de geraspte schil van 1 citroen - 1 blikje pizzadeeg (Danerolles, 270 gr) - 1 suikermeloen van ca 1½ kg - 4 blaadjes witte gelatine - extra nodig: een taartvorm met een doorsnede van 30 cm, een bolletjessteker.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Roer de eidooiers romig met de ricotta, suiker en citroenschil. Klop de eiwitten stijf en spatel ze luchtig door het ricottamengsel. Rol het pizzadeeg uit tot een cirkel van ca 36 cm í en bekleed er een springvorm mee. Verdeel er het ricottamengsel over, vouw de deegrand naar binnen en bak de taart in het midden van de oven in ca 40 minuten. Steek uit de meloen zoveel mogelijk bolletjes, laat die uitlekken (vang het sap op) en pureer de rest van het vruchtvlees. Laat de meloenpuree in een zeef uitlekken (vang het sap op). Week de gelatine ca 5 minuten in ruim koud water. Breng het meloensap aan de kook en los hierin van het vuur af de uitgeknepen gelatine op. Laat het mengsel in de koelkast in ca 30 minuten lobbijg worden. Verdeel de meloenbolletjes over de taartbodem en schenk er de meloengelei over. Laat de taart eventueel 1 uur in de koelkast opstijven.

Rijstevlaai 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de bodem: 300 gr bloem - 20 gr gist - 20 gr suiker - 2 ½ dl melk - 150 gr boter. Voor de vulling: 1 liter rijstepap - 3 eieren - 150 gr basterdsuiker

Bereiding

Kneed van de ingrediënten voor de bodem een soepel deeg, voeg de zachte boter als laatste toe. Leg het deeg in een doek en laat het 15-20 minuten rijzen. Sla het deeg plat, zodat alle lucht eruit is, rol het uit en leg het in de ingevette vlaaivorm. splits de eieren en voeg het eigeel bij de pap. Klop het eiwit met de basterdsuiker stijf. Bak de vlaai in een op 200-250°C voorverwarmde oven.

Rijstevlaai 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr witbroodmix - 25 gr boter - 1 ei - 1 zakje vanillesuiker - 2 dl
lauwe melk - bosvruchten vlaaivulling - ½ liter rijstepap - 25 gr
custard - 50 gr suiker - 2 eieren

Bereiding

Doe de broodmix met de boter, het ei, de vanillesuiker en de lauwe melk in een beslagkom en kneed er met koele handen een soepel deeg van. Laat het deeg op een warme, vochtige plaats rijzen, kneed het tot een bal en rol het uit tot een ronde lap die in een ronde vorm van 30 cm past. Leg de vlaaivulling op de bodem en maak van de rijstepap met de custard, wat melk, de suiker en de eierdooiers een dikke pap. Klop de eiwitten stijf en spatel die luchtig door de pap. Strijk dit over de bosvruchten. Bak de vlaai 30 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven.

Rijstevlaai 3

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr roomboter - 250 gr suiker - 200 gr rijst - 1 liter melk - 200 gr rozijnen - 2 pakjes vanillesuiker - 6 eieren - 3 eetlepels bloem - 1/8 liter slagroom

Bereiding

Kook de rijst in de melk, voeg een mespunt zout toe en laat afkoelen. Roer de roomboter, de suiker en de vanillesuiker tot room. Roer daar één voor één de eieren bij en voeg de bloem toe. Doe er de afgekoelde rijst en de rozijnen bij. Klop de eiwitten stijf en schep ze voorzichtig door de massa. Doe alles in een ingevette springvorm en bak de vlaai in een op 200°C voorver-warmde oven. Bespuit het geheel met slagroom. Gebruik een blikje vruchten als vulling.

Rijstevlaai 4

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 250 gr zelfrijzend bakmeel - 75 gr basterdsuiker - 75 gr boter (koud uit de koelkast) - 1 zakje vanillesuiker - 1 theelepel zuiveringszout - 1 losgeklopt ei. Voor de pap: 60 gr papriest - 1 liter melk - 3 eieren - 1 zakje vanillesuiker - 1 flesje amandel - of rumaroma - 100 gr suiker - een vorm van 30 cm doorsnee

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C. Pap: Kook de rijst in water gaar. Breng de melk aan de kook, roer er de rijst, de vanillesuiker en de amandel of rumaroma door en neem de pan van het vuur. Splits de eieren. Doe 1/3 van de suiker bij het eigeel, 1/3 bij het eiwit en de rest bij de pap. Klop het eigeel en het eiwit afzonderlijk; het eiwit tot het goed stijf is en het eigeel tot het bijna wit is. Roer het eigeel door de pap en klop het eiwit er vervolgens luchtig door. Deeg: Doe Alle ingrediënten voor het deeg bij elkaar en kneed ze goed. Klop het ei los en doe de helft bij het deeg. Rol het deeg uit en leg het in de vorm. Schenk de pap in de met deeg bedekte vorm, schuif de vorm in het midden van de warme oven en bak de vlaai in 45 minuten gaar. Neem de vlaai uit de oven, laat hem even afkoelen en haal hem dan uit de vorm. Garneer de vlaai, nadat hij is afgekoeld, met slagroom en geschaafde chocolade.

Rijstevlaaitjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6-8 stuks) Voor het deeg: 20 gr gist - 1 dl lauwe melk - 250 gr bloem - 50 gr boter - 1 mespuntje zout - 1 ei - 50 gr witte basterdsuiker. Voor de vulling: 250 gr paprijst - 1 lt melk - 100 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 3 eieren - 3 dl slagroom - 3 el basterdsuiker - 50 gr pure chocolade - (fruit voor de garnering).

Bereiding

Verbrokkel de gist boven een deel van de lauwe melk. Zeef de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Giet het gistmengsel daarin en laat het zo staan tot zich belletjes vormen. Voeg de overige ingrediënten toe en kneed het tot een soepel deeg. Laat het deeg afgedekt met een vochtige doek 1 uur rijzen. Kneed het deeg opnieuw door en rol het op een met bloem bestoven werkvlak tot 8 ronde lapjes uit. Beboter de vlaaivormpjes, bedek ze met de deeglapjes en snijd overtollig deeg weg. Prik met een vork enkele malen in het deeg van de bodems en laat de vlaibodems nogmaals onder de vochtige doek 30 minuten rijzen. Kook intussen een dikke pap van de rijst, suiker, vanillesuiker en melk. Splits de eieren. Neem de pan van het vuur en roer de dooiers n voor n door de pap. Klop de eiwitten stijf en schep ze door de rijstepap. Verdeel de rijst over de bodems en bak de vlaaitjes in 20 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven gaar. Neem de vlaaitjes uit de oven en laat ze op een rooster afkoelen. Klop de slagroom met de basterdsuiker stijf. Rasp de chocolade. Spuit met de slagroomspruit de rijstevlaaitjes met zigzagbewegingen vol slagroom. Bestrooi de vlaaitjes met de chocolade en garneer ze eventueel met vruchten.

Rijstgebak

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron

Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

(België) 250 gr rijst - 1 lt melk - 125 gr bruine suiker - 1 vanillestokje - saffraan - 2 beschuiten - 30 gr bruine suiker - 30 gr boter.

Bereiding

Kook de rijst in de melk, meng er dan de saffraan en de suiker door, voeg de vanillestok toe en breng de rijst over in een vuurvaste schaal. Krijp de beschuit fijn, vermeng het kruim met 30 gr bruine suiker en strooi dit over de rijst. Verdeel de boter in klontjes en leg die op de rijst. Bak de rijst in een matig warme oven in 20 minuten bruin.

Rijstkoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr gekookte rijst - 4 dl olie.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C. Bekleed een bakplaat met vetvrij papier. Schep 4 el rijst op een bergje en vorm er ronde platgedrukte koekjes van. Bak de koekjes 35 minuten tot ze geelbruin zijn. Verhit op hoog vuur 4 dl olie in de wok. Leg de rijstkoekjes voorzichtig in de hete olie en frituur tot ze goudbruin zijn. Rijstkoekjes kunnen onafgedekt een paar dagen bewaard worden. Ze kunnen als snack met wat zout gegeten worden of worden verwerkt in diverse gerechten.

Rijstkoekjes met garnalen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

350 gr ongekookte garnalen - 10 gr gember - 1 teentje knoflook - 1/2 lente-uitje - 1/3 komkommer - 1/2 tl zout - 4 el olie. Smaakgevers: 1 el azijn - 1 el Chiliolie - 1 el tomatenpuree - 1 el sojasaus - 1 el rijstwijn - 2 dl kippenbouillon - 2 tl suiker - zout - 6 dl olie om te frituren. Bindpapje: 1 el maïzena, 2 el water.

Bereiding

pel de garnalen, verwijder het darmkanaal, was ze en droog ze met keukenpapier. Wrijf de garnalen in met 1/2 tl zout. Verwijder de zaadjes uit de komkommer en snijd de komkommer in dobbelsteentjes. Hak de gember en knoflook fijn. Snijd de lente-ui in dunne reepjes. Vermeng de ingrediënten van het bindpapje. Vermeng de ingrediënten van de smaakgevers. Verhit 2 el olie in een wok, voeg de garnalen toe en roerbak tot ze van kleur zijn veranderd. Verwijder de garnalen. Verhit nogmaals 2 el olie in een wok, voeg de gember, lente-ui en knoflook toe, roerbak enkele seconden. Voeg de smaakgevers, garnalen en komkommer toe en breng het geheel aan de kook. Voeg zoveel van het bindpapje toe tot de saus licht bindt. Houd de saus warm. Verhit de olie om te frituren, frituur de rijstkoekjes tot ze goudbruin geworden zijn. Leg de koekjes op een schaal en giet de saus erover.

Rijsttaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het rijstbeslag: 1 l melk - 1 vanillestokje - 150 gr dessertrijst - 150 gr suiker - 3 eieren - boter om in te vetten. Voor de taartbodem: 300 gr bloem - 15 gr gist - 15 gr suiker - snuifje zout - 1 ei - een scheutje melk - 125 gr boter - poeder-suiker om te bestuiven.

Bereiding

Breng de melk aan de kook met een uitgeschrapt vanillestokje. Was de rijst, laat hem uitlekken en roer hem door de kokende melk. Zet het deksel op de pan en laat 1 uur zachtjes koken onder af en toe roeren. Roer er dan de suiker door en laat de rijst volledig afkoelen. Roer de eieren erdoor en meng goed tot een homogeen beslag. Stort de bloem op een werkvlak en maak een kratertje middenin. Brokkel hierin de gist, strooi de suiker erin, breek het ei en giet de melk erbij. Strooi het zout aan de buitenkant. Begin te mengen en kneed dan de boter erdoor tot u een homogeen deeg hebt. Verdeel het deeg in 2 balletjes en rol ze iets groter uit dan een taartvorm van 20 cm. Smeer 2 taartvormen in met boter en bekleed ze met het deeg. Goed aandrukken en het overtollig deeg wegsnijden. Vul de vormen met het rijstbeslag en bak de taarten 30 minuten op 220°C in de oven. Bestrooi met poedersuiker en dien op.

Rijsttaart - Vlaanderen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(16 personen) Voor de banketbakkersroom: ¼ lt melk - 50 gr griessuiker - 25 gr maïszetmeel - 3 eierdooiers. Voor de taart: 1 lt melk - 250 gr dessertrijst - ½ vanillestokje - 250 gr griessuiker - 1 pakje bladerdeeg van 500 gr - boter - bloemsuiker.

Bereiding

Kook de rijst met de melk en de opengesneden vanillestok in de oven op 150/180°C 1-1½ uur. Verwijder als de rijst gaar is, de vanillestok en roer de nog warme rijst onder de suiker. Laat dit afkoelen. Maak banketbakkersroom: Breng de melk met de suiker aan de kook. Klop het maïszetmeel los met 2 eierdooiers, voeg een klein beetje kokende melk bij de eierdooiers en voeg dit mengsel dan al roerend bij de melk. Laat even doorkoken. Laat bij voorkeur afkoelen in een koudwaterbad en roer af en toe. Verdeel intussen het bladerdeeg in 2 delen en rol het dun uit. Bestrijk 2 taartvormen (22 cm diameter) met boter en bekleed ze met het deeg. Roer de afgekoelde gele room met 1 eierdooier glad en meng hem onder de rijst. Schep het mengsel in de vormen en bak 25 minuten af in een voorverwarmde oven van 220°C. Bak de taart niet te droog. Laat afkoelen op een rooster en suiker daarna af.

Rijsttaart met frambozengelei

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

7 dl melk - 200 gr korrelrijst (dessertrijst) - snuifje kaneelpoeder -
100 gr zachte boter - 3 eieren - 30 gr suiker - 1 portie
frambozencoulis (diepvries) - 3 blaadjes gelatine - enkele verse
frambozen - takje verse munt.

Bereiding

Breng de melk met de rijst aan de kook en voeg wat kaneel toe. Laat hem afkoelen als alle melk is opgeslorpt en de rijst gaar is. Klop de boter zacht met de eierdooiers en de suiker en roer de rijst erdoor. Klop de eiwitten tot sneeuw en spatel ze luchtig door de rijst. Schep hem in een ingevette taartvorm en bak de rijsttaart 1 uur au bain marie in een op 175°C voorverwarmde oven. Laat de taart afkoelen en stort ze op een schaal. Laat de gelatine weken in koud water, knijp de blaadjes uit en laat ze smelten in een pannetje met de frambozencoulis. Steek een grote patisserie ring op de taart, die net boven de rand van de rijsttaart uitsteekt en giet de gelatine op de taart. Laat opstijven in de koelkast. Verwijder de patisserie ring en garneer met verse frambozen en blaadjes verse munt.

Rijsttaartje van Hoogstraten

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) Voor het deeg: 500 gr bloem - 300 gr boter in blokjes - 2 dl water - een snuifje zout - een snuifje suiker. Voor de vulling: 1 lt melk - 150 gr rijst - een snuifje zout - 100 gr suiker - het sap van 1 citroen - 1 bakje aardbeien - aalbessenconfituur - 60 gr vanillepuddingpoeder.

Bereiding

Kook voor de vulling de rijst eerst even voor: zet de rijst in koud water op en laat hem 2 minuten koken. Spoel de rijst onder koud stromend water af en laat hem uitlekken. Breng de melk aan de kook, voeg de rijst toe en laat hem in een op 180°C voorverwarmde oven onder een gesloten deksel in 15 minuten gaar koken. Haal de schaal uit de oven en zet hem opnieuw op het vuur. Voeg er de suiker bij en laat het vocht al roerend inkoken. Bind het eventueel lichtjes met vanillepuddingpoeder en laat het geheel al omscheppend afkoelen. Maak voor het deeg een bergje van de bloem, voeg er de blokjes boter aan toe en kneed er langzaam het water door. Kruid met zout en suiker en laat het 30 minuten rusten. Herneem het kneedwerk en houd dat 20 minuten vol (een keukenrobot is hiervoor een handige hulp). Laat het deeg nog eens 20 minuten rusten, rol het dan uit en druk het in taartvormpjes van 8 cm doorsnede. Prik de bodems met een vork in en laat ze in een op 150-160°C voorverwarmde oven 5 minuten bakken. Stort de vormpjes uit, bestrijk de bodems met aalbessenconfituur, vermengd met citroensap en vul ze met de rijstpap. Bedek en/of versier ze met de aardbeien.

Rijsttaartjes met chocoladeschuim

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de rijsttaartjes: 5 dl melk -75 gr dessertrijst -enkele draadjes saffraan -50 gr griessuiker -4 el bloemsuiker. Voor het chocoladeschuim: 2 eierdooiers -1 dl melk -1 el griessuiker -1 koffielepel cacaopoeder. Voor het garnituur: 1 el bloemsuiker -1 koffielepel cacao.

Bereiding

Breng de melk, samen met de rijst en de saffraan, al roerend aan de kook. Laat de rijst ca 40 minuten, zonder deksel, gaar worden op een zacht vuurtje en voeg er dan pas de griessuiker aan toe. Vul 4 ringen van ca 8 cm diameter met de rijstbereiding en strooi er de bloemsuiker op. Plaats ze vervolgens onder de grill tot ze mooi caramelliseren. Maak dan het chocoladeschuim. Klop de eierdooiers, samen met de melk, de suiker en de cacao, in een warmwaterbad tot schuim. Verwijder de ringen van de rijsttaartjes en stort ze op 4 dessertborden. Lepel er het chocoladeschuim naast en bestuif de randen van de borden met de bloemsuiker en het cacaopoeder.

Rode bessentaart

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

(12 punten) 500 gr rode bessen - 5 eiwitten - een snufje zout -
175 gr suiker - 1 kant-en-klare taartbodem

Bereiding

Was de bessen, ris ze met een vork en laat ze in een zeef uitlekken. Sla de eiwitten met het zout stijf en schep er voorzichtig de suiker door. Schep de goed uitgelekte rode bessen door 2/3 van het eiwit en strijk dit over de taartbodem uit. Doe de rest van het eiwit over in een spuitzak en spuit hiermee rozetten langs de taartrand. Laat de taart in de op 200°C voorverwarmde oven in 5-10 minuten mooi bruin worden.

Rode pasta pancakes (Tao Sha Kuopan)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr tarwebloem - 1 ei - ca. 7 eetlepels olie - 200 gr zoete rode bonenpasta (blik) - 1 mango in plakjes - vanille-ijs

Bereiding

Roer de bloem, het ei en $\frac{3}{4}$ -1 dl water tot een dik beslag. Houd 2 eetlepels beslag apart. Verhit in een grote koekenpan 1 eetlepel olie en bak van de helft van het beslag een dunne pannenkoek. Bak in 1 eetlepel olie een tweede pannenkoek. Leg de bonenpasta in het midden van de pannenkoeken (een laag van ca. 3 mm), vouw de pannenkoeken als een envelop dicht en plak de randen met wat beslag vast. Verhit ca. 5 eetlepels olie in de koekenpan en bak de envelopjes aan beide kanten in ca. 2 minuten bruin en krokant. Laat de envelopjes in een zeef uitlekken en serveer ze in stukjes gesneden met plakjes mango en bolletje vanille-ijs.

Roomboterkoek

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

200 gr bloem - 175 gr roomboter - 150 gr witte basterdsuiker - 1 ei

- een snufje zout

Bereiding

Doe de bloem, de boter, de suiker, het zout en ½ ei in een kom en snijd de boter met 2 messen klein. Meng alles met een koele hand snel tot een soepel deeg. Beboter een ronde vorm van 20 cm doorsnee en doe het deeg erin. Maak een ruitpatroon op de bovenkant en bestrijk het oppervlak met de andere helft van het ei. Bak de koek 25-30 minuten op 180°C in het midden van de oven.

Roomkaastaart met aardbeien

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

een vorm van 24, 26 of 28 cm doorsnee. Voor het biscuitdeeg: 2, 2 grote, of 3 eieren - 75, 100, of 110 gr suiker - 50, 60, of 75 gr bloem - 1 mespunt, 2 mespunten, of ½ theelepel bakpoeder. Voor het kwarkmengsel: 500, 500, of 750 gr aardbeien - 3, 3, of 4 eidooiers - 150, 150, of 225 gr suiker - 500, 500, of 750 gr roomkwark - 5, 5, of 8 blaadjes gelatine - 1/8 liter 1/8 liter of 4 dl slagroom. Voor de garnering: ca. 50 gr gemalen pistache of andere nootjes - 1/8 liter slagroom

Bereiding

Splits de eieren. Sla de eiwitten stijf en voeg de suiker langzaam toe. Klop de eidooiers los en voeg daar voorzichtig de bloem en het bakpoeder aan toe. Vet de springvorm in, doe de biscuitmassa erin en bak die in een op 190°C voorverwarmde oven in 25-30 minuten lichtbruin. Neem de biscuitbodem uit de vorm, laat hem afkoelen en maak de vorm schoon. Was de aardbeien en droog ze voorzichtig af. Zoek de grootste aardbeien uit (bewaar er een paar voor de garnering) en snijd die in schijfjes. Doe het biscuitdeeg weer in de vorm en zet zoveel aardbeischijfjes tegen de rand dat een gesloten geheel wordt gevormd. Klop de eidooiers met de suiker schuimig en vermeng er de roomkwark en de overgebleven gesneden aardbeien door. Week de gelatine ca. 3 minuten in koud water. Verwarm in een steelpannetje 2 eetlepels van de kwarkmassa en roer er van het vuur af de uitgeknepen gelatine door. Roer dit door de rest van de kwarkmassa, verdeel het over de biscuitbodem, strijk het glad en laat het in de koelkast opstijven. Garneer met de gehalveerde aardbeien en slagroomtoefjes en strooi daar de nootjes over.

Roomkaramels met vanille

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr suiker - 50 gr honing - 2 zakjes vanillesuiker - 2 dl slagroom
- 30 gr roomboter.

Bereiding

Karamels ontlenen hun smaak en kleur aan het caramelliseren van de melksuikers, die u in de vorm van room en boter toevoegt (gewone suiker caramelliseert bij 160°C en zover wordt hier niet verhit). Doe alle ingrediënten in een steelpan en verhit al roerend tot de suiker is opgelost. Laat de stroop vervolgens op matig vuur een tijd koken, af en toe roerend. Het mengsel kleurt langzaam bruin. Het moment waarop het klaar is, kunt u op 2 manieren bepalen: (1) met een kookthermometer deze moet 120° aangeven; (2) door af en toe een steekproef te nemen laat met de lepel een beetje van het spul in een kom koud water vallen; u moet er met uw vingers een balletje van kunnen vormen dat zijn vorm behoudt, maar nog wel kneedbaar is (ongeveer zoals pas gebruikte kauwgom); of test het in de mond op kies klevend vermogen. Giet het mengsel nu uit in een bakblik, dat bekleed is met ingevet bakpapier of aluminiumfolie. Laat het afkoelen en snijd het in "hapklare brokken". Verpak de stukjes in cellofaan of vetvrij papier, want het blijft altijd een beetje kleverig. Koel en droog bewaren (maximaal 2 weken).

Roomplaatkoek met rozijnen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 400 gr bloem - 1 zakje poedergist of 25 gr verse gist - een snufje zout - 75 gr suiker - 75 gr boter - 2 dl lauwarme melk. Voor de vulling: 1 pakje (kook)vanillepuddingpoeder voor 1 liter - ¼ liter melk - 130 gr suiker - 20 gr boter - 100 gr rozijnen - 2 eieren - 1 bakje umer (400 gr) - 1/8 liter zure room

Bereiding

Mix alle ingrediënten voor het, laat het rijzen en leg het deeg op een bakplaat. Maak de pudding met de melk en 80 gr suiker, roer de boter erdoor en laat het geheel afkoelen. Verdeel de crème over de deegbodem en verdeel de rozijnen daarop. Splits de eieren en klop de eiwitten stijf. Roer de umer, de zure room en de eidooiers met de rest van de suiker los, spatel het eiwit erdoor en strijk dit glad over de vanillecrème uit. Bak de koek in ca. 45 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven. Snijd de koek warm in stukken.

Roomtoffees

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 tl olie - ¼ lt slagroom - 80 gr honing - 300 gr suiker.

Bereiding

Vet een platte schaal met olie in. Vermeng de room, de honing en de suiker in een pan, verwarm dit op heel laag vuur en roer tot het mengsel goudgeel is. Giet het in de schaal en laat het een beetje afkoelen. Snijd het in blokjes van 2 x 2 cm en laat die helemaal afkoelen. Wikkel de toffees in cellofaan.

Roomwafels, gele

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de gele room: 5 dl room - 100 gr griessuiker - 1 ei - 1 eierdooier - 40 gr maïszetmeel - enkele druppels vanille-extract.
Voor het deeg: 550 gr bloem - 30 gr gist - 1 ei - 2½ dl melk (op kamertemperatuur) - boter - 50 gr griessuiker - een snuifje zout - enkele druppels vanille-extract - 1 mp kaneel.

Bereiding

Maak de gele room. Breng de melk met de helft van de suiker aan de kook. Klop het ei, samen met de eierdooier en de rest van de suiker, op en roer er het maïszetmeel onder. Voeg er, als de melk bijna kookt, wat hete melk aan toe om de eiermassa vloeibaar te maken. Roer deze vervolgens onder de kokende melk en blijf goed roeren tot u een gladde binding bekomt. Neem de pan van het vuur en roer er het vanille-extract onder. Plaats de pan tenslotte in een koudwaterbad en laat de room volledig afkoelen. Dek de pan wel af met een vochtig doek om vetvorming te voorkomen. Maak het deeg. Doe 450 gr bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Breek er de gist en het ei in en voeg er de melk bij. Kneed alles goed onder elkaar en laat 15 minuten rusten. Kneed er vervolgens 50 gr bloem, 150 gr boter, de suiker, het zout, de vanille en de kaneel onder en laat nog ca 15 minuten rusten. Verdeel het deeg in 12 gelijke deeltjes van 85 gr elk. Strooi wat bloem op de tafel en rol elk deeltje dun uit ter grootte van tweemaal een wafelijzerhelft. Roer de gele room glad en smeer een dun laagje op het middelste deel van de deeglapjes. Sla het linkse en het rechtse deegdeeltje over de vulling zodat ze elkaar ca 1 cm overlappen. Plooi het deeg onder en bovenaan ca 1 cm om. Bestuif een handdoek met wat bloem en laat er de deegstukjes 30-40 minuten op rijzen. Verwarm het wafelijzer, smeer het eventueel in met wat boter en bak er de gevulde wafels in. Tip: In plaats van gele roomwafels kunt u ook fruitwafels maken. Gebruik dan bij voorkeur fruit zonder veel sap zoals abrikozenpulp, pruimen, gehakte appels of rabarbermoes. Leg dit in het midden van de open gerolde deeglapjes en strooi er een mengsel van 4/5 suikeren 1/5 bloem op. Werk verder af zoals de roomwafels. I

Roti kukus

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

5 grote eieren - 1 zakje vanillesuiker - 300 gr suiker - 200 gr zelfrijzend bakmeel - 1 vel vetvrij papier

Bereiding

Kluts de eieren met de suiker en de vanillesuiker tot de massa schuimt. Voeg dan het bakmeel toe en meng alles goed door elkaar. Verwarm een stomer voor en leg in de gaatjespan een schone theedoek met daarop een vel vetvrij papier. Giet het beslag erop en stoom het in ca. 1 uur gaar (maak de pan tijdens het stomen niet open). De koek kan, als hij klaar is, als een bloem openspringen, maar dat hoeft niet.

Rozijentaart (Turks)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(4-6 personen) 200 gr bloem - ½ theelepel bakpoeder - een snufje zout - 1 eetlepel citroenrasp - 1 zakje vanillesuiker - 75 gr suiker - 1 ei - 2 eetlepels yoghurt - 125 gr boter - 5 dl melk - 100 gr amandelsnippers - 500 gr rozijnen - 1 pakje witte gelatine - 2 kopjes geklopte slagroom - cognac - 1 pakje instant vanillepudding - boter om in te vetten - paneermeel om mee te bestrooien

Bereiding

Vermeng de bloem met het bakpoeder en het zout en zeef het op een werkblad. Strooi er de geraspte citroenschil, de vanillesuiker en de suiker over, maak er een kuiltje in en giet daar het ei en de yoghurt in. Verdeel de boter in vlokjes over de bloem en kneed de ingrediënten met bloem bestoven handen van buiten naar binnen tot een glad en soepel deeg. Wikkel het deeg in een vochtige doek en laat het in de koelkast minstens 1 uur rusten. Rol het deeg vervolgens op een met bloem bestrooid werkblad tot het formaat van de bakvorm die u wilt gaan gebruiken uit. Vet de bakvorm in en strooi er paneermeel in. Leg het deeg in de vorm, prik er herhaaldelijk met een vork in en bak het 20-25 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Neem het deeg uit de oven en zet het weg. Verhit de melk in een pan en maak de vanillepudding volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de amandelsnippers door de pudding en breng op smaak met cognac. Neem de pudding van het vuur, laat haar afkoelen en verdeel de pudding gelijkmatig over het deeg. Spoel de rozijnen onder koud stromend water af, laat ze goed uitlekken en verdeel ze over de taart. Bereid de witte gelatine volgens de aanwijzingen op de verpakking, verdeel die over de rozijnen en laat het geheel daarna goed afkoelen. Leg de rozijentaart op een schaal, garneer met geklopte slagroom en serveer de taart direct.

Rum rozijnenkwarktaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) Zandtaartbodem: 100 gr basterdsuiker - 1 pakje vanillesuiker - 200 gr boter - 300 gr bloem - 1 ei - 1 mespuntje zout - een springvorm van ca. 24 cm doorsnee Vulling: 600 gr kwark - het sap van 1 citroen - ½ dl rum (of andere likeur) - 100 gr rozijnen - 150 gr witte basterdsuiker - 8 blaadjes gelatine

Bereiding

Meng in een kom de bloem, de suiker, het ei, de vanillesuiker en het zout door elkaar, snijd de boter er in stukken door en kneed het tot een geheel. Vet de vorm in en leg het deeg erin. Zet de vorm in een op 170°C voorverwarmde oven en bak het deeg 20-25 minuten. U kunt de vorm ook besmeren met een mengsel van 1 pakje Mon Chou, 4 eetlepels koffieroom en 2 eetlepels poedersuiker. Roer de kaas met de koffieroom en de suiker los en strijk een dun laagje op de bodem; de bodem blijft dan langer droog. Roer de kwark met het citroensap, de rum, de gewassen rozijnen en de basterdsuiker los. Week de gelatineblaadjes ca. 5 minuten in ruim koud water. Verhit ½ dl water, knijp de geweekte gelatine goed uit, los hem van het vuur af in het water op en roer dit bij het kwarkmengsel. Schep de kwarkmassa op de taartbodem en laat de taart in de koelkast opstijven. U kunt de bodem ook als vlaaibodem gebruiken. Tip: Smelt au bain-marie wat chocolade, smeer dit op de bodem en gebruik er dan vlaaivulling met kersen, bramen of bessensmaak op. Snelle bodems voor kwarktaart: Vul de bodem van een springvorm met stukjes lange vinger of plakjes cake. Giet er dan 1 dl vruchtensap over en laat dit even intrekken, voordat de vulling erop gaat, anders gaat de bodem drijven.

Rumbaba met room en vruchten

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de baba's: 1½ dl melk - 1 theelepel suiker - 10 gr verse gist of ¾ zakje droge gist - 200 gr bloem - 75 gr krenten - 4 eieren - ½ theelepel zout - 100 gr boter. Voor de rumsiroop: 100 gr suiker - 1 eetlepel citroensap - 1 dl rum

Bereiding

Voor de garnering: 2 ½ dl met vanillesuiker half stijf geslagen slagroom verse vruchten zoals aardbeien, kiwi's etc. Verwarm de melk tot handwarm en giet een scheutje hiervan, samen met de suiker bij de verbrokkelde gist. Roer de gist glad en voeg hem met de rest van de melk aan de bloem toe. Roer hiervan een stevig deeg en laat dit ca. 45 minuten op een warme plaats rijzen. Vet een ovenplaat met kuiltjes (of 12 kleine vormpjes van ¾ dl per stuk) in en strooi in elk wat krenten. Roer de losgeklopte eieren, het zout en de gesmolten boter door het deeg en blijf goed roeren, zodat alles wordt opgenomen. Verdeel het deeg over de vormpjes en bak de baba's in ca. 15 minuten iets boven het midden in een op 225°C voorverwarmde oven goudbruin en gaar. Verwarm voor de siroop 1½ dl water, los de suiker daarin op en laat de massa ca. 5 minuten koken tot een stroopje ontstaat. Roer er van het vuur af het citroensap en de rum door. Leg de baba's in de siroop, zodat ze zich 'volzuigen'; keer ze af en toe. Geef er de slagroom en de vruchten apart bij.

Rumtaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ liter melk - 4 afgestreken eetlepels custard - ½ pakje boter - 2
pakjes vanillesuiker - 6 eetlepels rum - 200 gr suiker - 1-2
hotelcakes

Bereiding

Kook de melk, maak er met de custard een pudding van en laat die afkoelen. Snijd de cake in plakjes en leg een laagje daarvan in een springvorm. Laat de boter zacht worden en meng die met de vanillesuiker, de rum en de suiker door de pudding. Leg laag om laag cake en pudding in de springvorm en zet de taart in de koelkast. Garneer met slagroom en chocoladehagel.

Sachertorte - Wenen -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr suiker - 1½ dl rum - 500 gr frambozengeli - 500 gr bittere chocolade - 100 gr cacao - 75 gr + 1 soeplepel meel - 5 eieren - 100 gr suiker - 125 gr boter - 75 gr cacao.

Bereiding

Laat 100 g boter smelten, scheid de eieren, klop de eigelen met 100 g suiker au bain marie. Voeg cacao en lauwe boter toe, voeg meel toe; sla de eiwitten stijf en vouw ze in het mengsel. Smeer een springvorm van 16 18 cm in met 25 g boter, bepoeder ze met de soeplepel meel, giet het deeg erin en laat 35 minuten bakken in een oven van 150°C. Laat de vorm op een rooster afkoelen, zet hem dan 12 uur in de koelkast. Kook 100 g suiker met 1 dl water, laat afkoelen en voeg de rum toe. Snijd de taart in 3 schijven, besprenkel die met siroop, besmeer 2 schijven met de frambozengeli, stel de taart terug samen. Smelt de chocolade met 100 g cacao en 1 dl water op een zéér zacht vuur. Smeer de fondant over de taart koel opdienen.

Sachertorte 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 5 eieren - 150 gr boter - 150 gr suiker - 150 gr bittere chocolade - 150 gr bloem - 2 koffielepels bakpoeder - 1 zakje vanillesuiker
Voor de vulling: 200 gr bittere chocolade - 2 dl melk - 3 liter opgeklopte slagroom. 6 eieren - 200 gr suiker - 160 gr zelfrijzend bakmeel - 40 gr cacao

Bereiding

Splits de eieren. Klop de boter met de suiker en de vanillesuiker licht en schuimig en voeg één voor één de eierdooiers toe. Smelt de chocolade au bain-marie en roer die door het botermengsel. Klop de eiwitten stijf. Zeef de bloem samen met het bakpoeder en spatel de bloem om beurten met de eiwitten door het boter chocolademengsel. Schep het beslag in een ingevette springvorm van 26 cm doorsnee, waarvan de bodem met bakpapier is bekleed en zet de vorm 4 minuten onderin een op 175°C voorverwarmde oven. Laat de chocolade op zacht vuur in de melk smelten. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel lauw worden. Roer er dan de opgeklopte slagroom door en zet het in de koelkast. Snijd de taart in 3 lagen. Bestrijk de onderste 2 lagen met abrikozenconfiture en leg de chocoladevulling daarop. Zet de taart even in de koelkast en maak intussen het glazuur. Smelt 200 gr chocolade in 1 dl slagroom en strijk dit met een pannenkoekmes over de bovenkant en de zijkanten van de taart. Wilt u een wat minder zwaar deeg, ga dan als volgt te werk: Zeef de bloem en de cacao. Doe de eieren met de suiker in een diepe kom, zet deze in een bak warm water en klop de eieren met een handmixer minstens 10 minuten tot een dikke, luchtige lichtgekleurde massa. Neem de kom uit het water en spatel de gezeefde bloem en cacao voorzichtig door het eimengsel tot alle bloem is opgenomen. Vul de springvorm met het deeg en zet deze ca. 50 minuten op het rooster onderin de op 175°C voorverwarmde oven.

Sachertorte 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(10 punten) 2 sneetjes oud witbrood - 100 gr blanke hazelnoten - 5 eieren - 125 gr pure chocolade - 1 eetlepel rum - 100 gr zachte boter - 150 gr witte basterdsuiker - kruidnagelpoeder - ½ pot abrikozenjam - 75 gr poedersuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een springvorm van 22 cm doorsnee met bakpapier. Verkruimel de sneetjes brood heel fijn. Maal de hazelnoten fijn. Splits de eieren. Breek 75 gr chocolade boven een steelpan en laat de chocolade au bain marie smelten. Roer de rum erdoor en laat de chocolade iets afkoelen. Klop de boter met de basterdsuiker in ca. 10 minuten tot een romig mengsel. Klop er één voor één de eierdooiers door en spatel er de chocolademassa met de noten, 4 eetlepels broodkruim en een snufje kruidnagelpoeder door. Klop de eiwitten stijf en spatel deze luchtig door het deeg. Doe het deeg over in de vorm, strijk de bovenkant glad en bak de taart in ca. 30 minuten gaar. Laat de taart ca. 15 minuten afkoelen, verwijder de vorm en laat de taart op een taartrooster verder afkoelen. Snijd de koude taart overlangs in twee lagen. Leg de onderste laag op een platte schaal en bestrijk hem helemaal met abrikozenjam. Leg er dan de bovenste laag op en bestrijk die heel dun met jam. Smelt de rest van de chocolade au bain marie met 2 eetlepels water. Roer de poedersuiker erdoor en blijf roeren tot een glanzend glazuur ontstaat. Bestrijk de taart met een pannenkoekmes met glazuur en laat het glazuur hard worden. Serveer de taart eventueel met slagroom.

Schuimharten (voor Valentijnsdag)

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 eiwitten - 250 gr fijne tafelsuiker

Bereiding

Het belangrijkste bij het opkloppen van eiwit is, dat alle te gebruiken materialen goed schoon en absoluut vetvrij zijn. Sla het eiwit met een mixer of garde goed los en voeg tijdens het kloppen geleidelijk de helft van de suiker toe. Als het eiwit zo stijf is, dat een garde er rechtop in blijft staan, of u de beslagkom rustig op z'n kop kunt houden, wordt de overige suiker er voorzichtig door gespateld, om de luchtigheid te bewaren. Spuit de hartmodellen uit een spuitzak met grove spuitmond op bakpapier en Bak ze 45 minuten op 110°C. Om de hartmodellen mooi gelijk te spuiten, kunt u het gewenste model met potlood op doorzichtig bakpapier tekenen. Draai het papier eerst om, zodat de harten op de goede zijde kunnen worden gespoten. Bak schuim altijd op bakpapier en laat het geheel afkoelen, alvorens het van de plaat te nemen.

Schuimtaartjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 ½ dl slagroom - 1 eetlepel whisky - witte basterdsuiker - 50 g
blanke hazelnoten - 1 klein blikje frambozen - 16 middelgrote witte
torenschuimpjes (banketbakker).

Bereiding

De slagroom bijna stijfkloppen, de whisky erbij kloppen en eventueel nog wat suiker toevoegen. De hazelnoten fijnhakken. De frambozen laten uitlekken, pureren, door een zeef wrijven en op smaak maken met wat suiker. De frambozenpuree door de room 'marmieren'. De helft van de schuimpjes dik met de room bestrijken en de andere er tegenaan drukken. De zijkanten met de gehakte noten bestrooien.

Schwarzwälder kirschtorte

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Cakedeeg: 350 gr bloem - 10 afgestreken theelepels bakpoeder - 3 afgestreken eetlepels cacao - 1 mespunt zout - 150 gr boter - 300 gr suiker - 2 zakjes vanillesuiker - 3 eieren - 1½ dl melk.
Vulling: 1 blik kersen of morellen (ca. 500 gr) - ½ liter slagroom met 2 zakjes Klopvast - 4 eetlepels Kirsch of 1 flesje Kirscharoma - 1 zakje Taartina. Garnering: chocoladevlokken of -strooisel

Bereiding

Vermeng de bloem met het bakpoeder, de cacao en het zout en zeef dit mengsel. Roer de boter met de suiker en de vanillesuiker tot room. Voeg één voor één de eieren toe en daarna het gezeefde meel, afgewisseld met de melk. Doe het deeg over in een beboterde springvorm van 26 cm doorsnee en bak het ca. 50 minuten op de middelste richel van een op 200°C voorverwarmde oven. Laat de taart afkoelen en snijd hem in 2 plakken. Beleg 1 helft met onderstaande vulling: Klop de slagroom ½ minuut, voeg dan de Klopvast met 2 eetlepels Kirsch toe en klop tot de room stijf is. Laat de kersen uitlekken, leng het vocht met water tot ½ liter aan, breng dit aan de kook en bind het volgens de gebruiksaanwijzing met de Taartina. Roer er de kersen (op enkele na) door, spreid de vulling over de onderste plak uit en laat het koud worden. Verdeel daarna ca. de helft van de slagroom over de kersenmassa, leg de tweede taarthelft erop en druk die lichtjes aan. Bestrijk de boven en zijkant van de taart met een deel van de resterende room, doe de rest in een spuitzak en spuit de taart hiermee op. Werk de taart verder af met chocoladevlokken en de achtergehouden kersen.

Scones 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 10 stuks) 50 gr bloem een flinke mespunt dubbel koolzure soda (drogist of apotheek) een flinke mespunt wijnsteenzuur (drogist of apotheek) - zout naar smaak - 35 gr suiker - 100 gr boter - 1 groot ei - melk.

Bereiding

Noot: Als u geen wijnsteenzuur kunt krijgen, kunt u ook een scheutje rozemarijnazijn gebruiken. Zeef de bloem met de soda, het wijnsteenzuur en het zout in een kom. Strooi de suiker erover en wrijf dan met de vingers de boter erin tot een kruimelig deeg ontstaat. Voeg er het losgeklopte ei en zoveel melk bij dat u er een stevig deeg van kunt kneden. Rol dit op een met bloem bestoven plank tot een lap van ca. 1 cm dik uit en snijd hier rondjes uit. Leg die op een met bloem bestoven bakblik en bestrijk ze met wat melk of losgeklopt ei. Bak ze in een goed hete oven (225°C) in ruim 10 minuten bruin. De scones worden warm geserveerd met wat boter erop. Erg lekker is ook een lepel frambozenjam erop.

Scones 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

350 gr zelfrijzend bakmeel - 25 gr suiker - 100 gr harde boter - 1 theelepel zout - 1 ei - 1 dl melk - 50 gr rozijnen

Bereiding

Verwarm de oven tijdig voor op 200°C en beboter een bakplaat. Doe de bloem, suiker boter en zout in een kom en snijd de boter met 2 messen in zeer kleine stukjes door de bloem. Roer het ei los, maar houd 1 lepel apart. Klop de rest schuimig en klop er de melk door. Doe de rozijnen bij het meelmengsel en schep er met een metalen lepel het eimengsel door. Kneed van het deeg voorzichtig een bal en laat deze ca. 30 minuten op een koele plaats rusten. Rol het deeg daarna op een met bloem bestoven aanrecht met een met bloem bestoven deegroller tot een 1 cm dikke deeglap uit. Steek er met een borrelglas kleine rondjes uit, leg die op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met achtergehouden ei. Zet de plaat onder in de hete oven en bak de scones in ca. 15 minuten gaar en lichtbruin. Laat ze op een taartrooster afkoelen.

Scones met jam en room

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

275 gr zelfrijzend bakmeel - 3 eetlepels witte basterdsuiker - 1
theelepels zout - 60 gr harde boter - 2 eieren + 1 eidooier - 1 ¼ dl
melk - ¼ liter slagroom - jam naar keuze

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220°C. Roer in een kom het zelfrijzend bakmeel, 1 eetlepel basterdsuiker en het zout door elkaar. Voeg de boter toe en snijd die door het meel tot het mengsel er als broodkruim uitziet. Klop 1 ei en de dooier met de melk los en klop dit door het deeg. Kneed snel tot een samenhangend deeg en rol het op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van 1 cm dik. Steek er met een vormpje (of glas) rondjes uit van ca. 5 cm doorsnee en leg die op een ingevette bakplaat. Rol de restjes opnieuw uit en steek ook hier vormpjes uit. Klop het tweede ei los, bestrijk de scones hiermee en bak ze in het midden van de oven in 15-20 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze op een rooster afkoelen. Klop de slagroom met 2 eetlepels basterdsuiker en serveer de scones met de slagroom en de jam.

Scones met sinaasappel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

350 g zelfrijzend bakmeel - 1 tl zout - 2 tl bakpoeder - 2 el suiker -
75 g koude boter of margarine - 1 ei - 1 ¼ dl melk - 1 sinaasappel -
50 g pure hagelslag - 1/3 potje sinaasappelabrikozenjam met
Amaretto - 1 bekertje crème fraîche.

Bereiding

Het bakmeel vermengen met het zout, het bakpoeder en de suiker en de boter hierin met 2 messen klein snijden. Het ei met de melk loskloppen en toevoegen. De halve schil van de sinaasappel fijn raspen, samen met de hagelslag toevoegen en tot een soepel deeg kneden. Dit uitrollen tot een dikke lap en er ca 18 rondjes van ca 4 cm doorsnede uitsteken. Op een ingevette bakplaat zetten en in een hete oven (225°C) in ca 12 minuten gaar en goudbruin bakken. De rest van de sinaasappelschil in reepjes snijden en deze blancheren, daarna droogdeppen. Voor elk 3 scones op een bordje leggen en er jam en crème fraîche bij serveren. Met wat sliertjes sinaasappelschil garneren. Tip: door de scones voor het bakken 1 minuut op vol vermogen in de magnetron te laten rijzen, worden ze extra hoog!

Sinaasappelgebakjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) 8 ronde cakejes - 8 bolletjes pistache-ijs (of een andere smaak naar keuze) - 4 eierdooiers - ½ liter sinaasappelsap - 100 gr suiker - 40 gr bloem

Bereiding

Klop de eierdooiers met de suiker in een pannetje los. Meng alles goed, voeg er beetje bij beetje de bloem aan toe en daarna, al even voorzichtig, het sinaasappelsap. Zet dit au bain-marie op het vuur tot een dikke, homogene saus ontstaat en laat die afkoelen. Snijd de 'hoedjes' van de cakejes en leg ze opzij. Hol de cakejes licht uit en zet telkens één cakeje op een dessertbordje of in een kuipje. Vul elke cakeje met een bolletje pistache-ijs en giet er wat sinaasappelsaus over. Versier elk gebakje met geraspte sinaasappelschil en dien de hoedjes met de rest van de saus op. U kunt de sinaasappelsaus kan vervangen door een koffie - of cacaosaus:vervang hiervoor het sinaasappelsap door melk en voeg op het laatst een koffielepel gemalen koffie of cacao poeder aan de saus toe.

Sint-Janskoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(ca. 15 plakjes) 250 gr vloeibare bloemenhoning - 300 gr vaste honing, bijvoorbeeld klaverhoning - 500 gr roggebloem - 50 gr koekkruiden - 10 gr bakpoeder - 1 dl karnemelk - 25 gr fijne grein - of fijne kandijnsuiker - een ingevette cakevorm

Bereiding

Breng 1 dl water aan de kook en los hierin 100 gr vloeibare en 200 gr vaste honing op. Doe de roggebloem in een kom en voeg de opgeloste honing toe. Kneed het goed door elkaar en laat het ca. 1 uur afkoelen. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de koekkruiden, het bakpoeder, de karnemelk, 150 gr vloeibare honing en 100 gr vaste honing bij het roggebloemmengsel en kneed alles goed door elkaar. Doe het mengsel in de vorm, strijk de bovenkant met een natte lepel glad en strooi er de greinsuiker op. Bak de koek in het midden van de oven in ca. 1½ uur gaar.

Slangenkoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(15 plakken) 300 gr bloem - zout - 50 gr poedersuiker - 1 ei - 2 eetlepels olijfolie. Voor de vulling: 100 gr rozijnen - ½ dl Vino Santo (medium sherry kan ook) - 100 gr amandelen met vlies - 50 gr walnoten - 100 gr gedroogde vijgen - 50 gr gedroogde pruimen zonder pit - 50 gr suiker - 500 gr appels - vet voor het bakblik - 1 eidooier - 1 eetlepel olijfolie - poedersuiker

Bereiding

Zeef de bloem boven het werkblad, druk er een kuiltje in en doe daar een snufje zout, de poedersuiker, het ei en 1 eetlepel olie in. Voeg beetje bij beetje 1 dl water toe en kneed het geheel tot een glad en soepel deeg. Vorm het deeg tot een bal, kwast die met de rest van de olie in en laat hem afgedekt 1 uur rusten. Week voor de vulling de rozijnen in de Vino Santo. Hak de amandelen, walnoten, vijgen en pruimen fijn en vermeng ze met de suiker. Schil de appels, verwijder de klokhuizen, snijd ze in stukjes en meng die, samen met de rozijnen, met de gehakte notenmassa. Vet een bet bakblik in. Rol het deeg op een theedoek tot een plak ter grootte van het bakblik uit. Verdeel de vulling hierover, rol de lap met behulp van de theedoek tot een lange rol op en leg de rol met de naad naar beneden op het bakblik. Prik er op verscheidene plaatsen met en vork in. Roer de eidooier met de olie en een eetlepel water los en bestrijk het deeg hiermee. Zet het bakblik in de op 200°C voorverwarmde oven en bak de koek 40 minuten. Laat de koek in de uitgeschakelde oven nog 5 minuten staan en bestuif hem voor het serveren met poedersuiker.

Smoutebollen 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België)250 gr bloem - 15 gr gist - ¼ lt lauwe melk - 1 soeplepel suiker - een snuifje zout - 1 ei - 100 gr rozijnen - bloedsuiker of fijne suiker.

Bereiding

Zeef de bloem in een kom. Los de gist samen met een soeplepel suiker in de melk op en meng dit door de bloem. Doe er ook het eigeel en de rozijnen bij. Klop het eiwit tot sneeuw en roer dat met een houten lepel door het deeg. Dek de kom met een doek af en laat het deeg rijzen. Dompel de lepel eerst even in water en schep het deeg uit. Bak in een hete frituurketel op 175°C goudgeel af en laat op een doek afdruppen. Bestrooi met bloedsuiker of fijne suiker.

Smoutebollen 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 15 gr gist - ½ lt melk - 300 gr bloem - 2 eieren - 1 dl bier - 20 gr suiker - 1 eetlepel olie - 1 pakje vanillesuiker - poedersuiker.

Bereiding

Los de gist in een kop lauwe melk op. Warm de overige melk tot lauw. Zeef er al roerend de bloem bij. Voeg de gist bij het beslag en roer goed. Klop de eieren los en voeg deze samen met de suiker, de vanillesuiker, de olie en het bier toe. Dek het beslag af en laat het een uur op een warme plaats rijzen. Verhit het frituurvet en laat telkens 1 eetlepel deeg in het vet vallen. Bak bruin. Werk vlug en bak niet te veel deeg ineens om te vermijden dat de eerste bollen te hard en de laatste nog niet gaar zijn. Bestrooi met poedersuiker.

Snoepje 'Juweeltjes'

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

allerhande gekleurde zachte snoepjes - Engelse drop - spekjes - 1 eiwit - 200 gr poedersuiker - fruit en dopveter, of gekleurd touw - zilverparels.

Bereiding

Leg al het snoep voor je op tafel, zo krijg je de beste ideeën. Maak suikerlijm, waarmee je straks alles aan elkaar kunt plakken: Klop 1 eiwit los in een kommetje. Los er langzaam de poedersuiker in op. Gebruik net genoeg poedersuiker, zodat je een mooie maar toch nog gladde soepele massa hebt. Maak een halssnoer: Boor met een appelboor gaatjes in de spekjes. Neem een fruit of dropveter, of een gekleurd touwtje en rijg hieraan afwisselend spekjes en kleurig snoep, waarin je met een dikke breinaald een gaatje hebt gemaakt. Je kan met Engelse drop ook een mooi halssnoer maken. Maak een dikke prikker nat, dan schuift hij makkelijker door de snoepjes. Boor met de prikker een gaatje in de snoepjes. Van gevlochten drop en fruitveter, of platte linten kan ja armbanden maken, waarop je eventueel een klein snoepje plakt met suikerlijm. Maak de armbanden wel vast, voor je er andere snoepjes op kleeft. De ring maak je met een fopspeensnoepje. Knip de fopspeen eraf en plak hierop een klein snoepje of een zilverpareltje. Tip: Je kan de snoepjes met een schaar knippen in elke vorm die jij maar wilt. Dop de snijvlakken dan wel even in poedersuiker, zo kleven ze minder. Je kan elk snoepje met suikerlijm versieren met andere leuke snoepjes.

Snoepje 'Regenboogdomino'

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 zakje Engelse drop (zwarte en witte drop in blokjes met felle - kleuren) - 1 zakje halfzachte vierkante fruitsnoepjes in verschillende - kleuren - 1 eiwit - 250 tot 300 gr poedersuiker - verschillende kleuren voedingskleurstof.

Bereiding

Roer het eiwit los met een garde. Doe er daarna 200 tot 300 gr poedersuiker bij tot je een stevig papje bekomt; de eetbare lijm. Plak met deze lijm telkens twee vierkante blokjes Engelse drop en of fruitsnoepjes met de meest gladde zijde tegen elkaar, zodat je een rechthoek bekomt. Dat is de basis voor de domino steentjes. Kleur verschillende delen lijm met verschillende kleuren voedingskleurstof. Knip van een klein plastieken zakje een piepklein puntje af, vul het hoekje in de zak met de gekleurde lijm en spuit de ogen op de dominosteentjes, zoals bij een echt dominospel. Trek ook een lijntje op de plaats waar de twee blokjes drop en of fruitsnoepjes aan elkaar vastzitten. Laat een nachtje drogen en helemaal hard worden.

Soezen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

2 dl water of melk - 100 gr boter - 100 gr bloem - 4 eieren

Bereiding

Vet, voordat u het beslag gaat maken, een bakplaat in en bestuif die heel licht met bloem. Druk in die bloem met een glas of kopje ronde vormen, zodat u straks mooie gelijkmatige soezen kunt bakken. Breng het water of de melk met de boter aan de kook tot de boter helemaal is gesmolten. Neem de pan van het vuur, voeg er in één keer de gezeefde bloem bij en spatel die er goed door. Zet de pan opnieuw op het vuur en laat de massa, onder voortdurend spatelen, gaar worden; de massa moet als een bal van de bodem van de pan loskomen. Haal de pan dan weer van het vuur en voeg al roerend één voor één de eieren toe tot het beslag mooi van dikte is (een beetje vloeïend; het is mogelijk, dat u het laatste ei niet helemaal hoeft toe te voegen). Spuit het beslag met een spuitzak op de bakplaat en bak de soezen in een op 200°C voorverwarmde oven af. Vul de soezen naar keuze. Soezen van water rijzen beter, soezen van melk zijn wat lekkerder. U kunt het beslag ook in strepen op de bakplaat spuiten; dan krijgt u 'clairs.

Sour cream applepie

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(Verenigde Staten) Voor het deeg: 350 gr bloem - 50 gr basterdsuiker - snuf zout - 200 gr koude (tot erwtjesgrootte gesneden) boter - 5 el koud appelsap. Voor de vulling: 4-5 appels (liefst gemengde soorten) - 1 bekertje zure room - 2 el bloem - 1 zakje vanillesuiker - 3 el suiker - 3 el basterdsuiker en gewone suiker (gemengd) - 1 tl koekkruiden - 100 gr gehakte gemengde noten.

Bereiding

Kneed een soepel deeg van de bloem, basterdsuiker, zout, boter en het appelsap. Leg het deeg in folie verpakt 30 minuten koel weg, deel het in 2 stukken en rol elk stuk (tussen bakpapier) uit: 1 tot een ronde lap van ca 28 cm, de ander van 24 cm. Bekleed een (met bakpapier beklede) taart of quichevorm van 24 cm met de grootste deeglap en snijd de rand bij. Schil voor de vulling de appels, boor de klokhuisen uit en snijd ze in heel dunne partjes. Klop een glad mengsel van de zure room, bloem, vanillesuiker en suiker. Vermeng dit in een kom met de appelpartjes, schik de partjes in de deegvorm en verdeel er de room over. Bestrooi de roomvulling met een mengsel van de twee soorten suiker, de koekkruiden en de gehakte noten. Snijd de tweede deeglap bovenop in (gelijkmatig naast elkaar, maar niet in repen) en leg hem over de vulling. Bak de pie 50 minuten bij 180°C, dek eventueel met aluminiumfolie af. Serveer de pie Warm, met Amerikaans (pecan)notenroomijs.

Speculaas

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 600 gr bloem - 400 gr basterdsuiker - 1 mespunt zout - 5 gr sodabicarbonaat - 5 gr speculaaskruiden of kaneel - 250 gr boter - 0,6 dl water.

Bereiding

Zeef de bloem in een kom en vermeng hem met de suiker, de kruiden en het bicarbonaat. Roer de boter tot room en kneed de boter door de bloem. Voeg het water langzaam toe en blijf kneden tot een glad deeg is ontstaan. Laat het deeg op een koele plaats minstens 12 uur rusten. Bestrooi een houten plank met bloem en rol het deeg open tot een dikte van ca ½ cm. Steek het uit met vormen of snijd het in figuren. Beboter een bakblik en leg het deeg hierop. Bak de speculaas 20 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven. Let op dat u de speculaas niet te lang laat bakken, want dan droogt hij uit en wordt hij smakeloos.

Speculaas - Hasselt -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) ½ kg bloem - 200 gr boter - 300 gr bruine suiker - 2 eieren
- ½ tl sodabicarbonaat - 10 gr kaneel - 1 snuifje kruidnagel - 100
gr gesnipperde of gemalen amandelen.

Bereiding

Zeef de bloem en maak er een kuiltje in. Snijd de boter in stukjes en wentel deze aan de zijkant in de bloem. Strooi suiker aan de rand van het kuiltje. Klop de eieren los en doe ze in het kuiltje. Voeg de kruiden, het bicarbonaat en de amandelen toe en kneed alles met de hand tot een gelijkmatig deeg. Laat het op een koele plaats 12 uur rusten. Beboter een bakblik. Vorm bolletjes van het deeg en duw deze een weinig plat. Bak de koekjes 15 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.

Spekkoek

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

100 gr bloem - 7 grote of 10 kleine eieren - 500 gr boter - 250 gr
basterd - of poedersuiker - 10 theelepels kaneel - 5 theelepels
fijne anijs - 3 theelepels nootmuskaat - 3 theelepels
kruidnagelpoeder - 3 theelepels gemalen kardemom - 2 eetlepels
koffieroom - de uit 1 vanillestokje geschraapte zaadjes of 5
theelepels vanillesuiker - zout

Bereiding

Roer de boter met de vanille en de helft van de suiker tot een glanzende massa. Splits de eieren. Klop de dooiers schuimig met de rest van de suiker en klop het eiwit daarna stijf. Roer vervolgens het boter - vanille - suikermengsel met het geklopte eiwit en de schuimig geroerde eierdooiers luchtig door elkaar. Zeef er de bloem en het zout door en schep het met de melk nogmaals goed om. Verdeel dit beslag in gelijke delen over 2 kommen. Voeg aan één kom de kruiden toe. Dit beslag wordt beige bruin, het andere blijft lichtgeel. Vet een springvorm van ca. 27 cm doorsnee goed met boter in en schep er een dun laagje van het lichte beslag in. Schuif de vorm op het bovenste rooster onder de grill, die op zijn hoogste stand moet worden gezet (of gebruik de bovenverwarming van de oven, ca. 125°C). Breng, als het beslag gaar is (wat na enkele minuten het geval zal zijn), op de gare laag eenzelfde laagje van het 'bruine' beslag aan. Herhaal deze handelingen tot het beslag op is. Nadat ca. 5 laagjes zijn aangebracht, moet de springvorm op een lager rooster worden gezet. De koek is klaar, als het bovenste laagje gaar is.

Stroopwafels 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor de wafels: 500 gr bloem - 250 gr gesmolten roomboter - 150 gr witte basterdsuiker - 50 gr gist - een beetje lauwe melk - 1 ei.
voor de vulling: 500 gr stroop - 300 gr donkere basterdsuiker - 75 gr boter - 1 theelepel kaneelpoeder

Bereiding

Het geheim van de stroopwafel valt in twee delen uiteen. De ene helft van het geheim is, dat u de wafels alleen warm kunt verwerken; anders breken ze. De andere helft is dat door de stroop boter en suiker moeten worden gewerkt, waardoor de stroop nog stijver en nog kleveriger wordt. Ook de bereiding bestaat uit twee delen: het bakken van de wafels en het maken van de vulling. Maak van de wafelingrediënten een beslag. Laat u daarbij niet misleiden door het woord 'beslag', want het wordt een vrij stevige massa die u met de handen door elkaar zult moeten kneden. Laat het deeg 3 kwartier rijzen, liefst op een vochtig warme plaats. Kneed het dan opnieuw en verdeel het vervolgens in balletjes ter grootte van een stevige knikker. Bereid dan de vulling. Verwarm de stroop en meng er de andere ingrediënten door. Leg een balletje deeg in een wafelijzer en bak het aan beide kanten gaar. Til de wafel met een mes uit het ijzer en snijd hem open als hij nog warm is (wacht u te lang, dan zal de wafel breken). Besmeer de ene wafelhelft met de vulling en druk de andere helft erop. Om te voorkomen dat u niet snel genoeg bent om de wafels open te snijden, kunt u het bakken en opensnijden het beste met z'n tweeën doen.

Stroopwafels 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

500 gr bloem - 250 gr roomboter - 1 mespuntje zout - 1 ei - 50 gr gist. Voor de vulling: 500 gr stroop - 250 gr boter - 150 gr witte basterdsuiker

Bereiding

Maak van de bloem met de gist (die u met wat suiker tot een vloeibaar papje roert), het losgeklopte ei, het zout en de lauwe gesmolten boter een gistbeslag en laat dat op een warme plaats 3 kwartier rijzen. Klop het beslag dan met een houten lepel door en vorm er ca. 50 balletjes van, ter grootte van een knikker. Neem 1 balletje, leg het tussen het met boter ingevette, voorverwarmde wafelijzer en druk het ijzer heel losjes dicht. Bak de wafels op een niet te fel vuur in een paar minuten gaar, maar niet te bruin. Steek er, zodra het wafeltje uit het ijzer is genomen, met de punt van een mesje tussen (het wafeltje moet van binnen hol zijn; dat bereikt u door het ijzer losjes dicht te drukken en de wafeltjes niet te vlug te bakken) en vul het meteen met het stroopmengsel. Verwarm de stroop met de suiker en de boter au bain-marie en zorg dat het mengsel constant op temperatuur blijft. Het is handig als u dit werkje met 2 personen doet: de een bakt, de ander Splitst de wafels en doet het stroopmengsel erin.

Strudel met peren

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 eetlepels rozijnen - 4 eetlepels rum - 3 peren - boter - 2 eetlepels griessuiker - een snufje kaneel - een lapje bladerdeeg van 30 x 12 cm (A) - een lapje bladerdeeg van 30 x 8 cm (B) - 1 eierdooier

Bereiding

Week de rozijnen ca. 2 uur in de rum. Schil de peren en verdeel ze in 8 partjes. Smelt een klontje boter, stoof de partjes peer op hoog vuur en voeg er de geweekte rozijnen en de griessuiker aan toe. Laat ze even karameliseren en voeg de kaneel toe. Rol het bladerdeeg tot de gewenste afmetingen uit. Leg deeg B op een met boter ingevette bakplaat en verdeel de peren in het midden van het bladerdeeg. Klop de eierdooier los en bestrijk de randen ermee. Maak inkepingen in deeg A en leg het op deeg B. Bestrijk het eveneens met het eigeel en zet het geheel 20-25 minuten in een oven van 180°C. Laat de Strudel daarna gedeeltelijk afkoelen. Verdeel hem in vieren en dien lauw op. Tip: Serveer met een bolletje vanille-ijs en versier met schijfjes peer en muntblaadjes.

Strudel met perzikijis

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht voor 8 personen - 30 gr pijnboompitten - 150 gr amandelspijs - 2 el perziklikeur - 6 halve perziken (blik) uitgelekt, in kleine blokjes - 200 gr appels, geschild, in kleine blokjes - boter - ½ tl kaneel - 8 plakjes filodeeg (diepvries), van 18 x 30 cm, ontdooid - poedersuiker - ½ lt perzikyoghurtijs van Hagen Dazs - slagroom.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren. Amandelspijs verkruimelen. Met likeur, stukjes perzik en appel en pijnboompitten mengen. Boter smelten en met kaneel mengen. Plakjes filodeeg uitspreiden. Dun met kaneelboter bestrijken en perzik appelmengsel erover verdelen. Plakjes oprollen en (met naad naar onder) op bakblik leggen. In midden van oven strudels 15-20 minuten bakken. Elke strudel in 2 of 3 delen snijden. Over bordjes verdelen, bestrooien met poedersuiker. 2 kleine bolletjes ijs ernaast scheppen. Idee: of maak dit taartje met peer en/of alleen appel. Lekker met een glaasje perzik of appellikeur.

Strudeldeeg 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - een snufje zout - 1 eetlepel olijfolie - 1 ei - 4-7 eetlepels lauwwarm water (zoveel als de bloem opneemt)

Bereiding

Kneed de ingrediënten met de hand of met de deeghaken tot een soepel deeg. Er moeten blaasjes op komen en het moet gemakkelijk van de hand loslaten. Vorm het deeg tot een ronde klomp en leg die op een met bloem bestoven deegplank. Zet er omgekeerd een verwarmde schaal overheen en laat het deeg ½-1 uur rusten. Leg een gladde doek van ca. 1 x 1 meter uit en bestrooi die met bloem. Rol het deeg met een met bloem bestoven deegroller zo ver mogelijk uit. Houd nu het deeg met één hand vast en trek het met de andere langzaam verder uit. Eerst aan de ene kant, dan aan de andere, tot het zo dun als papier is geworden. Snijd de dikkere buitenranden eraf. Of er nu één grote of enkele kleinere Strudel worden gemaakt, hangt af van uw vaardigheid. Kleinere Strudel zijn voor beginners gemakkelijker te maken.

Strudeldeeg 2

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

250 gr bloem - een snufje zout - 3 theelepels olie - lauwwarm water

Bereiding

Bereiding als van Strudeldeeg I.

Strudeldeeg 3

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 g bloem - 2 eierdooiers - 1 snuifje zout - 3 el olie - 1/8 l water
- bloem voor het werkvlak.

Bereiding

Doe de bloem, 1 eierdooier, het zout, het water en de olie in een kom en roer alles goed door elkaar met een vork. Kneed alles met de kneedhaken van de mixer goed door elkaar. Neem het deeg uit de kom, leg het op het met bloem bestoven werkvlak en kneed het tot het mooi glad is. Rol het deeg tot een bal, strooi er wat bloem op en wikkel het in folie. Laat het 30 min. rusten op kamertemperatuur. Leg een vochtige keukenhanddoek op het werkvlak. Leg er een droge doek op en bestrooi die met bloem. Leg het deeg op de keukenhanddoek en rol het uit tot een lap die even groot is als de handdoek. Laat het nog 5 min. rusten. Til het deeg op en trek het met de handen uiteen tot het heel dun is. Leg de vulling op het deeg, maar laat een rand van 2 cm vrij. Rol het deeg op met behulp van de bovenste doek. Leg de strudel op de bakplaat en bestrijk hem met losgeklopte eierdooier. bak de strudel 25-30 min. in de oven bij 225°C. Tips: Kneed het deeg zo lang tot het niet meer aan de handen plakt. Wrijf uw handen in met wat bloem voor u het deeg uit elkaar trekt; steek uw handen met de rug naar boven onder het deeg. Til het deeg dan beetje bij beetje omhoog op uw handen en spreid de handen steeds verder uit elkaar. Zorg ervoor dat u het deeg niet raakt met uw nagels, want dan scheurt het.

Suikerbrood

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

zelf gemaakt deeg voor 1 witbrood - suikerklontjes - kaneel.

Bereiding

Gebruik uw eigen broodrecept; leg er voor de tweede rijstijd de klontjes en de kaneel in. U kunt de stukjes suiker er ook doorheen kneden, maar dat is wat minder vriendelijk voor de handen: gebroken suikerklontjes kunnen erg scherp zijn. Bij een goede bakwinkel zijn speciale suikerklontjes te koop die wat beter smelten en ook het goede formaat hebben. Deze klonten zijn eivormig en de suiker erin is wat fijner.

Suikerbrood Simpel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 pak witbroodmix -suikerklontjes - kaneel.

Bereiding

Maak het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Druk na de eerste rijzing het deeg zo plat mogelijk uit tot een enigszins rechthoekige lap. Verspreid op de lap een flinke hoeveelheid gebroken suikerklontjes. (Breken met een hamer of met de handen). Druk de klontjes in het deeg. Strooi er naar smaak kaneel over. Rol de deeglap zo strak mogelijk op (probeer zo min mogelijk luchtballen te laten zitten) en leg de rol in de ingevette vorm. Laat het deeg voor de tweede keer rijzen. Bak het brood af volgens het recept op de verpakking.

Suikerkoekjes - Vlaanderen -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

125 gr bloem - 1 ei - 75 gr suiker - 50 gr boter - ½ tl bakpoeder.
Voor het glazuur: 30 gr gemalen amandelen - 150 gr poedersuiker
- geraspte citroenschil - enkele druppels likeur naar keuze - ¾ dl
water.

Bereiding

Zeef de bloem en maak in het midden een kuiltje. Giet het ei hierin en meng het met een gedeelte van de bloem. Voeg nu de boter, de suiker en het bakpoeder toe en kneed tot een vast, gelijkmatig deeg. Laat dit op een koele plaats rusten. Rol het deeg op een ½ cm dikte uit en steek er rondjes uit van ca 5 cm doorsnede. Om te glazuren: Meng de amandelen, de poedersuiker, de geraspte citroenschil en de likeur goed door elkaar. Voeg het water toe, zet het mengsel op het vuur en laat het even doorkoken. Beboter een bakblik en leg de koekjes hierop. Bestrijk de bovenkant ervan met de glazuur en bak ze 10 minuten in een voorverwarmde oven.

Suikermaantjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr bloem - 40 gr suiker - 1 eierdooier - 85 gr boter - 50 gr
blanke hazelnoten - 50 gr vanillesuiker

Bereiding

De bloem met de suiker vermengen, de eierdooier toevoegen en de boter hierin met 2 messen tot erwtgrootte snijden. De hazelnoten fijnmalen en toevoegen. Verder met n koele hand tot een soepel deeg kneden, er een lang rol van vormen en een ½ uur koel wegleggen. De rol in plakken snijden en deze zo kneden, dat maantjes ontstaan. Ze met tussenruimte op een ingevette bakplaat leggen en in een warme oven (175°C) in 10-15 minuten lichtbruin bakken. De vanillesuiker in een diep bord strooien, de maantjes van de bakplaat nemen en als ze nog warm zijn, door de vanillesuiker wentelen. Laten afkoelen.

Suikertaart - België -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Gistdeeg. Voor de vulling: 250 gr boter - 250 gr griessuiker - ½ tl kaneel - 125 gr gemalen amandelen - 100 gr bloem.

Bereiding

Bereid het gistdeeg zoals vermeld onder Gerezen pruimentartaart. Beboter een springvorm, bestuif met wat bloem en bekleed met het deeg. Roer de boter tot room. Voeg de suiker, de kaneel, de gemalen amandelen en de bloem toe en meng alles goed door elkaar. Stort het mengsel in het deeg en bak het 40 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven.

Taart - België -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(16 personen) 350 gr bloem - 100 gr boter - 3 eieren - 3 gr zout - 35 gr gist opgelost in 75 gr water - 100 gr boter - 170 gr parelsuiker - 170 gr rozijnen - 35 gr gepelde gehakte amandelen - 50 gr amandelschilfers - afdekgelei of ingekookt dun van abrikozenconfituur - witte glaceerfondant.

Bereiding

Maak een voordeeg met de bloem, 100 gr boter, de eieren, het zout en de gist. Kneed dit tot een soepel en glad deeg en laat daarna 10 15 minuten rusten. Meng intussen al wrijvend de 100 gr boter met de parelsuiker en kneed dit door het deeg. Meng er tenslotte kort de amandelen en de rozijnen door. Laat 15 minuten rusten en verdeel het deeg in 2 stukken van 500 gr. Smeer 2 taartvormen van 21 cm diameter in met boter en bestrooi met de amandelschilfers. Verwarm de oven voor op 200°C. Plaats de deegstukken in de taartvormen en druk goed aan, ze moeten de hele vorm bedekken. Dek af met een handdoek en laat 3045 minuten rijzen. Bak de taarten 20 minuten af op een bakblik in de voorverwarmde oven. Haal de taarten uit de vorm en laat ze op een rooster afkoelen. Draai de taarten om, bestrijk ze met een borsteltje met afdekgelei en glaceer ze lichtjes met een borsteltje met witte fondant. Tip: Witte glaceerfondant is vloeibare witte suiker, of glazuur. U vindt het in de speciaalzaak voor bakkerijbenodigdheden.

Taart - Vlaanderen -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(16 personen) Voor het vetdeeg: 125 gr boter - 125 gr griessuiker - 2 eieren - 250 gr bloem. Voor de frangipane: 125 gr boter - 125 gr amandelpoeder - 125 gr griessuiker - 3 kleine eieren - 50 gr gezeefde bloem. Voor de vulling: 500 gr uitgelekte kriecken op sap - 4 eierdooiers - 100 gr griessuiker - 100 gr boter - 5 eiwitten - 50 gr ultrafijne suiker (S1) - 75 gr bloem - 75 gr maïszetmeel - 2 el poedersuiker.

Bereiding

Het vetdeeg: Wrijf de boter en de suiker op de tafel door elkaar. Kneed de eieren een voor een door de suikermassa (roer met gespreide vingers, dat gaat makkelijker). Kruimel er de bloem door, zoals u brood zou verkruimelen. Vorm er een bol van, wikkel die in plasticfolie en laat hem in de koelkast opstijven. De frangipane: Roer de boter romig en klop verder op met het amandel suikermengsel. Klop er een voor een de eieren door en spatel er de gezeefde bloem door. Verdeel het vetdeeg in 2 delen, rol die uit op 3 mm dikte en bedek hiermee 2 hoge, breed gebekte vormen van ca 21 cm diameter. Smeer op de bodem een laagje frangipane en leg hierop de uitgelekte kriecken (zonder sap). Klop voor de vulling de eierdooiers en de suiker tot een lint. Spatel er de gesmolten, maar niet warme boter door. Klop de eiwitten op, voeg er de fijne suiker bij en klop alles verder stijf. Spatel 1/3 van het eiwit, de gezeefde bloem en het zetmeel door het beslag. Spatel er daarna de rest van het eiwit door en schep het beslag op de kriecken. Bak de taart 30 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven af. Leg na het bakken en afkoelen een sjabloon op de taart en bestrooi hem met poedersuiker, zodat u een mooie tekening krijgt. Tip: als u dit deeg in plasticfolie verpakt, kunt u het enkele dagen in de koelkast bewaren.

Taart Christoffel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

3 pakken schuim battons (onder chocola, boven mokka) - 2 dl slagroom - nootjes (Baukje).

Bereiding

Doe de koekjes in een dichte plastic zak en verkruimel ze door er met een deegrol over te gaan. Klop de slagroom niet te stijf en roer de kruimels erdoor. Vul een springvorm met dit mengsel en strooi de nootjes erover. Zet de vorm 1 dag in de diepvries.

Taart met amandel 'Pensee'

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

50 gr rozijntjes - ½ dl rum - boter - 1 potje abrikozenconfituur. Voor het vetdeeg: 100 gr boter - 100 gr griessuiker - 2 eieren - 200 gr bloem. Voor de frangipane: 125 gr boter - 125 gr griessuiker - 125 gr amandelpoeder - 3 eieren - 50 gr bloem.

Bereiding

Week de rozijntjes gedurende ca 1 uur in de rum. Maak het vetdeeg. Doe de boter, samen met de suiker, in een beslagkom en wrijf ze onder elkaar. Kneed er, één voor één, de eieren onder en kruimel er tenslotte de bloem onder. Wrijf het deeg tussen de handpalmen tot het goed gemengd is. Laat het deeg opstijven in de koelkast. Maak de frangipane. Klop 125 gr boter los, spatel er vervolgens de suiker en het amandelpoeder onder en tenslotte, één voor één de eieren. Giet de bloem door een zeef en spatel ze onder het beslag. Schep de frangipane in een spuitzak. Wrijf een taartvorm van ca 24 cm diameter in met boter. Rol het vetdeeg uit tot ca 3 mm en bekleed de vorm. Prik de bodem in en bestrijk hem met een dun laagje abrikozenconfituur. Bestrooi met de rozijnen en spuit er de frangipane, tot op 1 cm van de rand op. Rol de rest van het vetdeeg uit, snijd bandjes van ca 7 mm breed en leg ze op de taart. Plaats de taart ca 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Ontvorm de taart en laat ze afkoelen op een rooster. Breng ca 2 el dun van de abrikozenconfituur aan de kook en bestrijk er de taart mee.

Taart met frambozen koud

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de biscuit: 100 g suiker - 90 g bloem - 1 el cacao poeder - boter - frambozenlikeur - suikerwater (50 g griessuiker + 1 dl water). Voor het garnituur: 300 g room - 40 g suiker - 300 g frambozen.

Bereiding

Klop de eieren los en meng er de suiker onder. Klop het mengsel au bain marie warm tot ongeveer 40°C. Blijf nog even kloppen tot het mengsel opnieuw afgekoeld is. Spatel er de gezeefde bloem en het cacao poeder onder. Wrijf een biscuitvorm van ongeveer 20 cm diameter in met boter en bestrooi met wat bloem. Stort het mengsel in de vorm tot op 1 cm van de rand. Plaats de vorm 25 minuten in een oven van 175°C. Laat de biscuit even afkoelen, ontvorm hem en laat verder afkoelen. Leng 2 el frambozenlikeur aan met de suikersiroop. Snijd de biscuit door en bestrijk de helften met de likeursiroop. Klop de room met de suiker op. Bestrijk de onderste helft met een laagje slagroom en schik de frambozen erop. Houd enkele frambozen apart voor de garnering. Plaats de bovenste helft erop. Laat de taart 30 minuten in de vrieskast afkoelen en snijd ze daarna in punten. Spuit op de bovenste helft toefjes slagroom en versier met de frambozen.

Taart met frambozencrème en aardbeien

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

50 gr suiker - ½ dl water - 200 gr frambozen, zonder steeltjes - sap van ¼ citroen - 2½ dl room - 6 grote aardbeien - 6 kleine taartbodems (diameter 7 cm) - 6 topjes verse munt.

Bereiding

Kook de suiker met het water, houd 6 frambozen opzij en doe de overige frambozen bij het suikerwater. Laat even opkoken. Voeg het citroensap toe, mix en zeef de saus. Laat afkoelen. Klop de room stijf en spatel er voorzichtig de frambozensaus door. Spuit mooie torentjes van deze crème in de taartbodems en flanker elk taartje met schijfjes aardbeien. In het midden legt u 1 framboosje. Garneer nog met een topje munt. Drink hierbij ijswater of een fruitige moezelwijn.

Taart met koffie en chocolade

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

een springvorm van 24 cm - bakpapier - bloem - 6 eieren - 175 gr suiker - 90 gr gesmolten boter - 150 gr gezeefd zelfrijzend bakmeel - 2 zakjes espressokoffiepoeder - ½ dl water - 1 pakje banketbakkerspoeder - 150 gr marsepein. Voor de chocoladelaag: 250 gr couverture of extra bittere chocolade - chocoladeblaadjes.

Bereiding

Bekleed de springvorm met bakpapier, vet dat in en bestuif het met bloem. Splits de eieren, klop de eiwitten stijf en klop de dooiers met de suiker dik en schuimig. Spatel hierbij luchtig, afwisselend en in delen de gesmolten boter, het zelfrijzend bakmeel en de eiwitten. Schep het beslag in de vorm en bak het in het midden van een oven van 185°C in 40-45 minuten gaar en stevig, laat het even in geopende oven staan en keer het dan op een rooster. Los het espressokoffiepoeder in het kokende water op en laat dit afkoelen. Bereid het banketbakkerspoeder volgens de beschrijving met melk en de koude espresso. Snijd de taart in 2 lagen, bestrijk de onderlaag dik met de room en leg het bovenstuk erop. Dek af met het dun en wat groter uitgerolde stuk marsepein. Smelt Voor de chocoladelaag 150 gr chocolade aubainmarie tot 35°C en klop er dan 50 gr in stukjes bij. Lepel dit over de taart, strijk het glad met een warm mes en laat drogen. Versier de taart met chocoladeblaadjes.

Taart met muntchocolade

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

400 gr chocoladewafels - 60 gr suiker - 60 gr gesmolten boter -
1½ tl gelatine - ¾ dl zware room - 60 gr suiker - 4 eierdooiers - ½
dl crème de cacao - ½ dl crème de menthe - ¼ l zware room -
melkchocolade met muntsmaak.

Bereiding

Verkruimel de chocoladewafels met een deegrol en meng met de 60 g suiker en boter. Beboter een vorm van 23 cm en bekleed de kanten met het kruimelmengsel. Bak deze korst gedurende 5 minuten in een oven stand 8 en laat afkoelen. Los de gelatine au bainmarie op in ¾ dl room Mix 60 g suiker in 4 eierdooiers; vermeng met de 2 likeuren en de opgeloste gelatine Koel het mengsel af tot het wat dikker is geworden. Vouw er dan ¼ l zware opgeklopte room door. Giet het mengsel in de korst en zet die in de koelkast tot hij stijf is Besprenkel met muntchocolade.

Taart met nectarines en brie

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

boter - 1 plak bladerdeeg van 230 gr. (28 cm. Diameter) - 6
nectarines - 300gr brie (of camembert) - 2 el vloeibare honing -
100 gr griessuiker.

Bereiding

Warm de oven voor op 200°. Strijk een ronde bakvorm in met boter en bedek de bodem met bakpapier. Leg het bladerdeeg erin en druk goed aan. Belangrijk: zorg ervoor dat het deeg 1 cm. boven de rand uitsteekt, want bij het bakken gaat het krimpen. Snijd de nectarines in spietjes en de brie in dunne plakjes. Schik de spietjes nectarine en de plakjes kaas naast elkaar op het deeg. Bestrijk het geheel met honing en strooi er de suiker over. Laat gedurende 20 min. bakken in de voorverwarmde oven. Dien het nectarinetaartje warm op met een kop koffie en een pruimenjeneverkje.

Taart met peer

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

nagerecht voor 8-10 personen - 250 gr bloem - zout - 130 gr suiker - 300 gr boter - 3 eieren - 175 gr amandelen, fijngemalen - 1 eetlepel poire (eau de vie) - 4 peren - 3 el abrikozenjam - slagroom - extra nodig: ronde taartvorm (doorsnede 24 cm), ingevet.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. Bloem, zout en 100 gr suiker mengen. 150 gr boter in blokjes en 1 ei erdoor kneden tot stevig deeg. Deeg uitrollen en vorm ermee bekleden. Rest van boter, eieren, rest van suiker, amandelen en poire mengen. Amandelcrème op deeg uitstrijken. Peren schillen, halveren, klokhuis verwijderen. In dunne schijfjes snijden. Schijfjes peer op amandelcrème schikken. Taart in midden van oven in 35-45 minuten bakken. Abrikozenjam met 1 eetlepel water verwarmen en zeven. Taart direct uit oven met abrikozengelei bestrijken. Taart op rooster laten afkoelen. Lauwwarm of koud serveren met lobbij geslagen slagroom.

Taart met plattekaas en perziken

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de bodem: 200 gr bloem - 1 ei - 50 gr griessuiker - 100 gr boter - zout. Voor de vulling: 2 perziken of nectarines of 4 abrikozen - 4 eieren - 750 gr volle platte kaas - 80 gr maïzena - 1 dl room - 60 gr ultra fijne griessuiker - 2 zakjes vanillesuiker - 1 tl sinaasappelrasp - ½ el poedersuiker - ½ el cacao poeder.

Bereiding

Leg de bloem op een hoopje op het aanrecht en maak er een kuiltje in. Doe hierin het ei en de griessuiker. Leg de koude boter in stukjes op de rand en strooi er een snuifje zout op. Hak alles met behulp van een mes fijn dooreen en kneed dan snel tot een soepel deeg. Wikkel de deegbol in plasticfolie en laat een half uur rusten in de koelkast. Wrijf een springvorm van 24 cm diameter in met boter. Bedek de bodem met een velletje bakpapier en bloem de randen. Rol het deeg uit op ca 26 cm. Leg het zo in de vorm dat u een opstaand randje van 2 cm overhoudt. Schil de perziken, snijd ze in dunne partjes en verdeel ze over de deegbodem. Breek de eieren en splits de dooiers van de eiwitten. Roer de plattekaas los met de eierdooiers en de maïzena. Klop de room stijf met de helft van de griessuiker en spatel hem onder de kaas. Klop de helft van de eiwitten zeer stijf op en meng er de rest van de suiker en de vanillesuiker onder. Spatel de sinaasappelrasp en de eiwitsneeuw voorzichtig maar goed onder de kaasmassa en giet ze in de vorm. Tik even met de vorm op het aanrecht om de bovenkant glad te maken en schuif hem onderaan in een voorverwarmde oven van 195 graden gedurende 60 minuten. Bedek de taart halverwege de baktijd met een velletje bakpapier of aluminiumfolie om te voorkomen dat de bovenkant te bruin wordt. Laat de taart 10 minuten staan alvorens te ontvormen. Laat goed afkoelen. Meng de poedersuiker met het cacao poeder, leg een sjabloon op de taart, zeef er het mengsel over en neem het sjabloon voorzichtig weg. Tip: Voor de sinaasappelrasp raspt u de schil van ¼ sinaasappel.

Taart met ricotta

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het korstdeeg: 250 gr bloem - 1 tl zout - 125 gr boter - ½ dl water. Voor de vulling: 50 gr gepelde amandelen - 250 gr ricotta - 250 gr griessuiker - ½ el sinaasappelrasp - ½ el citroenrasp - 2 el donkere rum - 1 ei - 2 eierdooiers.

Bereiding

Voor het korstdeeg: Zeef de bloem met het zout in een kom. Doe er 125 gr boter in kleine hoeveelheden bij. Meng de bloem met de handen tot u een korrelige structuur bekomt. Maak voor het mengen eventueel gebruik van twee messen. Voeg het water beetje bij beetje toe tot u een consistente massa bekomt. Het deeg mag niet kleverig zijn. Vorm tussen uw handen een bal met het deeg. Wikkel de bal in plasticfolie en laat hem minstens 15 minuten in de koelkast rusten. Hak de amandelen. Meng de ricotta met de suiker, spatel er de gehakte amandelen, de sinaasappel en citroensap, de rum, het ei en 1 dooier onder. Smeer een taartvorm van 20 cm diameter in met boter, rol het deeg uit en bekleed hiermee de vorm. Snijd het overtollige deeg weg en kneed het terug tot een balletje. Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deegballetje uit en snijd hieruit lintjes. Doe de vulling in de taartbodem, inwrijven met losgeklopt eigeel de rand en kleef er (in ruitpatroon) de deegreepjes op. deze eveneens met eigeel in strijken Bak de taart gedurende 50 à 55 minuten in de voorverwarmde oven. Prik met een mespunt of een saté stokje in het deeg om te controleren of het klaar is. Er mag geen deeg achterblijven. Dien de taart op met een zoete wijn.

Taart met ricotta met rozijnen en sinaasappel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het korstdeeg: 500gr bloem - 2 el bloedsuiker - 2 tl zout - 300 gr zachte boter - 2 volledige eieren of 4 eierdooiers. Voor de vulling: 100gr rozijnen - 4 el kirsch - 1 sinaasappel - 500 gr ricotta - 400 gr griessuiker - 2 zakjes vanillesuiker - 75 gr bloem - 3 eieren + 2 eierdooiers - 1dl room.

Bereiding

Week de rozijnen alvast in de kirsch. Zeef daarna de bloem, de bloedsuiker en het zout op een werktafel in de vorm van een bergje. Maak in het midden een kuiltje en doe daar de zachte boter en de eieren in. Knijp in het kuiltje met de vingers de boter en de eieren samen. Werk met een spatel of met de handen in een roerende en hakkende beweging de bloem geleidelijk door het mengsel tot een kruimelig deeg ontstaat. Doe er indien nodig druppel voor druppel wat water bij tot het deeg samenhangt. Maak er een bolletje van en wikkel het in plasticfolie. Rasp de sinaasappelschil en doe deze samen met de bloem en de geweekte rozijnen in een kom. Vermeng het geheel. Maak de ricotta los met een houten spatel en vermeng met de gries en vanillesuiker. Meng dit met het bloem en rozijnenmengsel. Spatel 3 volledige eieren „n per „n onder de massa. Klop de 2 dooiers los in de room en roer ze onder de massa. Verwarm de oven voor op 190°C en bak de bodem: verdeel het deeg in twee, rol 1 deel cirkelvormig uit en leg het op de bodem van een met boter ingesmeerde springvorm met een diameter van 23 cm. Prik met een vork in het deeg. Bak het deeg ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de korst goudgeel ziet. Smeer de rand van de springvorm in met boter. Sluit de ring rond de taartvorm. Rol het tweede deel van het deeg langwerpig uit en druk het tegen de rand van de springvorm. Snijd de bovenrand wat bij. Giet de vulling in de taartvorm. Bak de taart 15 minuten af in een voorverwarmde oven op 220°C tot de bovenkant lichtbruin is. Dan nog 45 minuten verder bakken op 180°C tot de randjes bruin zijn en de taart droog gebakken is. Prik hiervoor even met een breinaald in de taart. Laat de kaastaart een 5-tal minuten in de vorm staan en laat verder afkoelen op een rooster. Verwijder de rand van de springvorm en schuif de taart voorzichtig op een taartplateau. Laat afkoelen (in de koelkast). Drink er een zoete witte dessertwijn bij.

Taart met roomkaas

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

75 gr gedroogde en ontpitte pruimen - heet water - 75 gr boter -
80 gr griessuiker - ½ mp 4 kruidenmengsel - 1 ei - 150 gr
roomkaas - 50 gr gemalen amandelpoeder. Voor het vetdeeg: 100
gr boter - 100 gr bloemsuiker - 1 ei - 200 gr bloem.

Bereiding

Week de pruimen 5 minuten in heet water. Hak ze daarna in stukjes. Voor het vetdeeg kneedt u de boter en de bloemsuiker goed onder elkaar. Kneed het ei er. Kruimel er dan de bloem onder. Laat 1 uur in de koelkast rusten. Strijk een hoge taartvorm van 8 tot 20 cm diameter met boter en beleg hem met het deeg. Roer de boter tot een romige massa. Klop er de suiker en de 4 kruidenmengsel onder. Voeg er vervolgens al roerend het ei en de kaas onder. De amandelen en de pruimen klopt u er tenslotte met de klopper onder. Stort het beslag in de vorm en bak de taart in 30 minuten af in de oven op 175°C. Deze taart kan warm of koud opgediend worden. Lekker met koffie, thee of een zoete witte wijn.

Taart met schuimpjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 plakjes ontdooid diepvriesbladerdeeg (12 op 12 cm.) - 1
losgeklopt ei - 75 gr gepelde hazelnoten - 2 el verse slagroom -
poedersuiker - voedingskleurstof - 50 gr schuimpjes (meringue) -
taartversiering in suiker of marsepein.

Bereiding

Leg de deegplakjes op elkaar en rol ze uit tot een lap van ongeveer 30 x 30 cm. Verwarm de oven op 175°C. Leg de deeglap op een bakplaat en druk er met een springvorm een cirkel van ongeveer 25 cm. diameter uit. Strijk de cirkel in met het losgeklopte ei en bak hem in de oven tot een goudbruine koek. Het deeg zal bol gaan staan, maar je kan het na afkoeling weer plat drukken. Plet de noten met een deegrol of een fles. Rooster ze in een droge koekenpan, liefst met een antiaanbaklaag. Laat dan afkoelen. Klop de slagroom stijf met poedersuiker en doe er wat voedingskleurstof bij. Strijk de helft van de slagroom op de bodem van de gebakken koek. Strooi er de afgekoelde noten over en bedek ze met de rest van de slagroom. Op deze slagroomberg leg je de schuimpjes. Als je wil, kan je de taart nog afwerken met kleurrijke taartversiering van suiker of marsepein. Tips: Een springvorm is een taartvorm, waarvan je de rand kunt afhaken. Je kan een deel van de slagroom ook in een spuitzak doen en op de rand van de taartbodem spuiten.

Taart met sinaasappel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

300 g zanddeeg - 6 sinaasappelen - 1 koffielepel maïs zetmeel -
70 g boter - 4 eieren - 100 g poedersuiker sinaasappel-confituur
of afdekgelei -

Bereiding

Verwarm de oven op 200°C. Strijk een taartvorm van ca. 26 cm diameter in met boter en bekleed met het uitgerolde zanddeeg. Bedek het deeg met aluminiumpapier of bakpapier en plaats er een droge vulling in (gedroogde erwten of bonen, rijst). Plaats de vorm gedurende 15 minuten in de oven. Maak ondertussen de vulling. Was 3 sinaasappelen, droog ze, verwijder de schil met een dunschiller. Hak deze fijn en stoof in wat boter. Pers de sinaasappelen. Meng in een kom de gestoofde sinaasappelschil met het maïs zetmeel en klop er het sinaasappelsap door. Klop de eieren en strooi er al kloppend de poedersuiker door tot een witte massa. Meng de rest van boter (op kamertemperatuur) bij de eieren en voeg alles bij het sap. Haal de taart uit de oven verwijder de droge vulling en laat 5 minuten afkoelen. Giet de sinaasappelvulling in de taart en plaats terug in een oven van 175°C gedurende 25 minuten. Haal de taart uit de oven, laat 5 minuten afkoelen alvorens te ontvormen. Schil de 3 sinaasappelen, vang het sap op en snijd ze in schijfjes. Meng 1 dl water, het overgebleven sinaasappelsap en 50 g griessuiker tot een stroopje. Kook er gedurende 1 minuut sinaasappelpartjes in die u gebruikt om de taart mee te versieren. Werk de taart af met sinaasappelconfituur of afdekgelei. Tip: Zanddeeg of brokkeldeeg is uitgerold te koop.

Taart met verse vruchten

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(voor 12 stukken) 250 gram bloem - 75 gram witte basterdsuiker - mespunt zout - 125 gram koude boter of margarine - 1 ei - gedroogde peulvruchten - 75 gram rozijnen - 2 el amandellikeur - 200 gram mon chou zacht & luchtig - 75 gram suiker - ½ lt slagroom - ca 500 gram zomerfruit naar keuze (bijvoorbeeld pruimen, nectarine, aardbeien, frambozen en bramen) - 5 el abrikozenjam.

Bereiding

Verwarm de oven op 175 °C. Zeef de bloem met de suiker en het zout boven een kom. Snijd er met twee messen de boter en het ei door en kneed met een koele hand tot een egaal deeg. Bekleed een rechthoekige bakplaat (20x30 cm) met bakpapier. Rol het deeg uit op een met wat bloem bestoven werkvlak tot een lap van ca 24x34 cm en bekleed het bakblik ermee. Prik de bodem op verschillende plaatsen met een vork in. Dek het deeg af met een stuk aluminiumfolie en vul het met de peulvruchten. Bak de taartbodem in ca 25 minuten gaar. Neem het aluminiumfolie met de steunvulling eruit en bak de bodem nog ca 10 minuten totdat de bodem goudgeel kleurt. Laat de bodem helemaal afkoelen. Wel de rozijnen 10 minuten in de likeur. Was en schil het fruit en snijd het eventueel in plakjes, partjes of stukjes. Roer de mon chou met de suiker romig. Klop de slagroom stijf. Spatel de mon chou met de rozijnen en het weekvocht door de slagroom. Verdeel de room over de bodem van de taart. Verdeel de vruchten erover. Verwarm de jam en roer hem door een zeef. Bestrijk de vruchten met de gezeefde jam.

Taart met witte chocoladetruffel

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 punten: 6 eieren - 6 el suiker - zout - 60 g bloem - 30 g maïzena - 1 dl Amaretto (amandellikeur) - 50 g blanke amandelen, fijngemalen - 1 blaadje witte gelatine - 2 el sterke koffie - 2 zakjes vanillesuiker - 2 dl slagroom.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175°C. 2 eieren splitsen. Eidooiers met 4 el suiker en 2 el lauwwarm water in 5 min. schuimig kloppen. Eiwitten met 2 el suiker en snufje zout zeer stijf kloppen. Eiwit op eidooiers scheppen. Bloem en maïzena erboven zeven. Alles voorzichtig door elkaar spatelen. Bodem van een springvorm van 20 cm bekleden met bakpapier. Deeg erin scheppen en glad strijken. In midden van oven 25 min. bakken. Laten afkoelen. Randen lossnijden. Taart uit vorm nemen en bakpapier verwijderen. Taart overlans halveren. Rand van springvorm met plasticfolie bekleden. Helft van de taart erin leggen. Besprenkelen met helft van Amaretto. Amandelen erover strooien. In ruim koud water gelatine 5 min. weken. Boven schaal of kleine pan 200 g chocolade in stukken breken. Schaal in pan met kokend water zetten en chocolade au bain marie laten smelten. Gelatine goed uitknijpen. gelatine en koffie door gesmolten chocolade mengen en gelatine laten oplossen. 4 eieren splitsen. Eidooiers met vanillesuiker schuimig kloppen. 2 eiwitten zeer stijf kloppen. Slagroom stijf kloppen. Eidooiers door lauwwarme chocolade roeren. iets laten afkoelen. Eiwit en slagroom erdoor spatelen. ¼ deel op bodem in springvorm schenken. Andere helft taart erop leggen. Besprenkelen met rest van Amaretto. ¼ deel van chocolademassa in de koelkast zetten. Rest over bodem uitstrijken. In koelkast minstens 4 uur laten opstijven. Uit vorm nemen. Rand met achtergehouden chocolade bestrijken. Met dunschiller 100 g chocolade raspen. Over taart strooien.

Taart met yoghurt

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de yoghurtmousse: 3 blaadjes gelatine van 3 gr elk - 2 eierdooiers - 75 gr griessuiker - 175 gr volle yoghurt - 15 gr kirsch of Amaretto - 125 gr slagroom. Voor het vetdeeg: - 100 gr boter op kamertemperatuur - 100 gr suiker of bloemsuiker - 1 ei - 200 gr bloem. Voor het schuim: - 100 gr eiwit - 50 gr ultrafijne griessuiker - 100 gr suiker. Voor de afwerking: vers fruit.

Bereiding

Voor het vetdeeg kneedt u de boter en de suiker of de bloemsuiker goed dooreen. Kneed het ei er. Kruimel er dan de bloem onder. Kneed het deeg tot een bal. Laat 1 uur in de koelkast rusten. Voor de yoghurtmousse laat u de gelatineblaadjes weken in koud water. Klop de eierdooiers en de suiker op. Roer er de yoghurt, de kirsch of de Amaretto onder. Knijp de gelatineblaadjes uit. Laat even smelten en roer ze dan onder het mengsel. Let op voor klonters. U doet best eerst een beetje mousse bij de gelatine en dan de gelatine bij de rest van het yoghurtmengsel. Zodra het begint te geleren, spatelt u er de voor $\frac{3}{4}$ opgeklopte room onder. Voor het schuim klopt u de eiwitten wit. Klop er wat fijne suiker onder. De rest van de suiker maakt u op een stukje bakpapier (of in een potje) lauw in de oven en klopt u er langzaam onder. Bekleed een taartring of een flan vorm met een diameter van 24 cm met het vetdeeg. Bak in 10 minuten af op 200 graden (niet bruin laten bakken). Laat afkoelen. Vul de taart met de yoghurtmousse. Strijk er het eiwitschuim over en plaats onder de hete grill. Het centrum van de taart versiert u met primeur of exotisch fruit en eetbare bloempjes.

Taart tiramisu met fruitsaus

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

8 plakjes cake - ½ bakje mascarpone van 250 g (Italiaanse verse roomkaas) - 2 el Amaretto - 40 gr pure chocolade - ½ el cacaopoeder - 4 el real Fruit Sauce (DelMonte) - 2 el blauwe bessen.

Bereiding

Plakjes cake tot vierkant snijden. Mascarpone met Amaretto kloppen. 6 cakeplakjes met Amarettocrème bestrijken. Twee maal 3 plakjes op elkaar leggen. Chocoladereep au bainmarie laten smelten. rest van de cakeplakjes ermee bestrijken. Op cakestapeltjes leggen. In spuitzak met kleine spuitmond rest van Amarettocrème scheppen. Op bovenste cakelaag 4 reepjes crème spuiten. Bestrooien met cacaopoeder. Tot gebruik in koelkast zetten. Voor serveren stapeltjes schuin doorsnijden. Op 4 borden tiramisu driehoekje zetten. 1 el saus ernaast scheppen. Enkele bessen erin leggen.

Taartjes van chocolade en Duvelbier

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

20 gr gepasteuriseerd eigeel - 25 gr suiker - 10 gr gelatine - 75 gr

Duvelbier - 200 gr room - 18 gr Gin - 100 gr Duvelbier - 2 gr

gelatine - chocoladecake

Bereiding

Verwarm het eigeel met de suiker au bain-marie en klop tot het is afgekoeld. Los de gelatine in de Gin met wat Duvelbier op en voeg dit aan de eimassa toe. Sla de room op en voeg die toe. Voeg dan het overige bier toe. Bekleed vormpjes met chocoladecake en vul ze met de compositie. Geleer ze af met de 100 gr Duvelbier waarin de 2 gr gelatine is opgelost.

Tarte tatin

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: 125 gr bloem - 1 eidooier - 50 gr boter - zout - water - 1 eetlepel poedersuiker. Voor de vulling: 125 gr boter - 150 gr suiker - appels

Bereiding

Karameliseer de suiker en de boter, spreid de karamel in een ronde ovenschaal uit en leg er appelschijfjes/plakjes in. Bereid het deeg, rol het uit en schik het over de appels en de vulling. Zet het geheel ca. 20 minuten in een op ca. 180°C voorverwarmde oven. Neem de taart, als het deeg mooi bruin is, uit de oven, leg een platte schaal omgekeerd op de taart en keer het geheel om (laat de taart eventueel even met de schaal erop staan, zodat de suiker goed in de hele taart kan trekken). Serveer de taart warm met wat kaneelijs, apfelkorn, of alleen met wat kaneel of poedersuiker.

Tarte tatin van peer

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - 25 gr witte basterdsuiker - zout - 125 gr koude boter - 1 ei - 1-2 eetlepels koud water - 4 stevige handperen - 3 eetlepels bakgember - 60 gr boter - 85 gr kristalsuiker - vanille-ijs

Bereiding

Vermeng de bloem met de suiker en een mespunt zout. Snijd de boter er met 2 messen door tot een kruimelig mengsel ontstaat. Voeg het losgeklopte ei en 1 eetlepel water toe en kneed het snel tot een egaal deeg. Voeg eventueel nog wat water toe. Pak het deeg in huishoudfolie en laat het in de koelkast 30 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 200°C. Schil intussen de peren, verwijder de klokhuizen en snijd het vruchtvlees in parten. Smelt de boter, voeg 60 gr suiker toe en laat de suiker al roerend smelten en goudbruin kleuren. Schenk dit mengsel in een lage taartvorm met een doorsnee van 20 cm, verdeel er de parten peer en de gember over en bestrooi met de rest van de suiker. Rol het deeg uit tot een lap van ca. 26 doorsnee en dek de taartvorm ermee af. Stop het deeg goed tussen de randen van het bakblik en het fruit. Prik het deeg met een vork op verschillende plaatsen in en bak de taart in de oven in ca. 45 minuten goudbruin en gaar. Laat de taart 15 minuten rusten, keer hem op een mooie schaal om en serveer hem warm in punten met een bolletje ijs.

Theekoek

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

(België) 75 gr suiker - 4 eieren - 125 gr bloem - 75 gr boter - 50 gr rozijnen - 75 gr suiker.

Bereiding

Klop 75 gr suiker met de eierdooiers tot een schuimige massa en zeef er de bloem bij. Smelt de boter en voeg deze toe. Was de rozijnen en voeg ook die toe. Meng alles goed. Klop het wit van de eieren stijf en schep dit erdoor. Beboter een bakvorm en bestuif hem met bloem. Vul de vorm met het deeg en bestrooi met 75 gr suiker. Bak de koek in een op 180°C voorverwarmde oven.

Tompoezen met aardbeien

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 plakjes diepvries bladerdeeg (10 op 10 cm) - boter - 1 eierdooier
- 100 gr condé rijst (1 zakje) - 5 dl melk - ½ dl room - 300 gr
aardbeien - 1 el poedersuiker.

Bereiding

Snijd de bladerdeegplakjes in de helft zodat u 6 rechthoekjes verkrijgt. Smeer de ovenplaat in met boter en leg er de bladerdeegplakjes op. Klop de eierdooier, samen met een scheutje water, los. Kwast hiermee de bladerdeegplakjes in. Bak ze gedurende 10 tot 15 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven. Neem van de melk 1 tas af en los hierin de condé rijst op. Breng de rest van de melk aan de kook en voeg er al roerend het opgeloste rijstpoeder aan toe. Laat 1 minuut doorkoken. Blijf roeren en voeg de room toe. Laat afkoelen. Haal de bladerdeegrechthoekjes uit de oven en laat ze afkoelen. Was de aardbeien, verwijder het kroontje en snijd ze in stukjes. Spatel ze onder de condé rijst. Snijd de bladerdeegplakjes horizontaal doormidden en verdeel er de vulling tussen. Laat eventueel verder opstijven in de koelkast. Net voor het opdienen bestrooit u de tompoezen met poedersuiker. Tip: Alvorens de bladerdeegplakjes in de oven te schuiven, kunt u er met een scherp mesje versieringen in maken. Snijd hiervoor lichtjes in de bovenste laag van het bladerdeeg.

Tompouce met aalbessenroom

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 75 gr rode aalbessen - 2 eetlepels witte basterdsuiker - 1 plakje diepvriesbladerdeeg - 4 eetlepels slagroom - 1 eetlepel rode bessengelei - poedersuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 225°C. Was de bessen en ris ze van de steeltjes (houd 2 takjes achter). Doe ze in een kom en schep er 1½ eetlepel basterdsuiker door. Laat het plakje bladerdeeg ontdooien en halveer het. Vet een bakplaat in, leg het bladerdeeg erop en laat het in het midden van de oven in ca. 15 minuten lichtbruin en gaar worden. Klop de slagroom met de rest van de basterdsuiker stijf en schep de bessen erdoor. Halveer de plakjes bladerdeeg overlans. Bestrijk de onderkanten met de gelei, schep de bessenroom erop en zet de bovenkanten er weer op. Bestrooi ze met poedersuiker en garneer met een takje bessen.

Tompouce met bramen

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 plakjes diepvriesbladerdeeg - 2 eetlepels suiker - 2 eetlepels geschaafde amandelen - 100 gr roomkaas - ¼ dl vanillevla - 2 eetlepels gembersiroop - 200 gr bramen - poedersuiker

Bereiding

Ontdooi het bladerdeeg, leg de plakjes op een ingevette bakplaat en snijd ze diagonaal doormidden. Bestrooi ze met de suiker en de geschaafde amandelen en bak ze in een op 225°C voorverwarmde oven in ca. 8 minuten goudbruin en gaar. Roer de verse roomkaas met de vanillevla en de gembersiroop los. Was de bramen en laat ze in een zeef goed uitlekken. Snijd de plakjes bladerdeeg overdwars door en leg de onderste helften op 4 bordjes. Strijk het verse roomkaasmengsel erover uit en verdeel de bramen, op 4 na, over dit mengsel. Leg hierop de bovenste helften van het bladerdeeg, bestuif deze licht met poedersuiker en garneer met de achtergehouden bramen.

Tulband

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

6-8 personen: 1 zakje droge gist (7g) - 500 g gezeefde bloem - 30 g suiker - 10 g zout - 6 losgeklopte eieren - 300 g boter op kamertemperatuur - tulbandvorm (inhoud 1 l.), ingevet en bestoven.

Bereiding

Gist in 3 el. lauw water oplossen. Bloem, suiker en zout mengen. Gistmengsel toevoegen. Eieren met 2 tegelijk erdoor roeren. Boter op kamertemperatuur toevoegen. Goed mengen tot elastisch deeg. Deeg afgedekt met plasticfolie 2 uur op warme plaats laten rijzen. Uit kom nemen en lucht uit deeg slaan. Van deeg bol vormen en in vorm doen. 1 uur laten narijzen op warme plek. Oven voorverwarmen op 200°C. In oven tulband in 40 min. gaar en goudbruin bakken. Direct uit de oven bovenkant met water bestrijken. Brioche laten afkoelen.

Tulpkoekjes met ijs en chocoladesaus

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 eiwitten - 120 gr suiker - 80 gr bloem - 80 gr boter - 2 kleine potjes room - 4 repen bittere chocolade - vanille-ijs

Bereiding

Smelt de boter en roer er de suiker, de eiwitten en de gezeefde bloem door. Klop het mengsel even met een garde op (laat het niet schuimen). Vet een bakplaat met wat olie in en bestrooi hem met bloem. Smeer met de bolle kant van een lepel telkens 1-2 eetlepels beslag in een ronde vorm op de bakplaat uit tot alle deeg is gebruikt. Zet de bakplaat in een op 200°C voorverwarmde oven en bak de koekjes in ca. 5 minuten goudgeel (ze zijn klaar als de randen kleuren). Haal de koekjes één voor één uit de oven en vorm ze meteen door ze over een omgekeerd glas te plooiën. Laat ze afkoelen en vul ze met ijs. Laat de chocolade in de warme room smelten en schenk de saus over de koekjes.

Verloren Antwerps brood

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 kramiek of rozijnenbrood - 1 lt melk - 150 gr suiker - een snufje kaneel - vanillesuiker - 8 eigelen - een snufje zout - bruine suiker.

Bereiding

Snijd het brood in dikke sneden. Verwarm de melk met de helft van de suiker, de vanillesuiker en de kaneel. Dompel de sneden kramiek in de warme melk. Kluts de eieren samen met de andere helft van de suiker en een snufje zout. Dompel hierin het geweekte brood en bak het zoals een omelet. Bestrooi met bruine suiker.

Victoria Sponge - luchtige Engelse cake -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 8 punten - 100 gr suiker (+ 1 eetlepel suiker) - 75 gr bloem, gezeefd (+ 1 eetlepel bloem) - 3 eieren - 4 el aardbeien of abrikozenjam - 1 ¼ dl slagroom, stijf geslagen - extra nodig: 2 ingevette ronde bakvormen doorsnede 18 cm.

Bereiding

Bakvormen bestuiven met mengsel van 1 eetlepel bloem en 1 eetlepel suiker. Oven voorverwarmen op 190°C. In kom eieren en 100 gr suiker schuimig kloppen. Kom op pan met heet water zetten en mengsel dik en schuimig kloppen tot volume is verdubbeld. Kom uit pan halen en mengsel nog 5 minuten kloppen. 75 gr bloem in gedeelten door eimengsel spatelen. Deeg in bakvormen schenken. Vorm heen en weer bewegen tot deeg egaal verdeeld is. Beide cakes in midden van oven in 20-25 minuten gaar en lichtbruin bakken. Cakes uit vorm halen en op rooster laten afkoelen. 1 cake met jam en slagroom bestrijken, andere cake erop leggen.

Vijgenbrood

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 kop gedroogde gemalen vijgen - 2½ dl kokend water - ¾ kop pistaches - 180 g meel - 1 tl bakpoeder - ¼ tl zout - 4 el boter - 225 g suiker - 1 ei - 1 tl vanille.

Bereiding

Doe vijgen en pistaches in een kom, giet er kokend water op en laat tot kamertemperatuur afkoelen (ongeveer 1 uur). Verhit oven tot 190°C, stand 5. Meng meel, bakpoeder en zout in een middelgrote kom. Klop de boter op tot een romig mengsel in een grote kom. Voeg ei en vanille toe en klop gedurende 2 min. Voeg de droge ingrediënten toe en mix goed. Lepel er het vijgenmengsel door. Die in een ingevet broodblik en bak in het midden van de oven gedurende 1 tot 1 ¼ uur. Het brood moet aan de kanten loslaten. Laat 15 min. in het blik afkoelen, draai het dan om en laat volledig afkoelen. Wikkel het in plastic en laat een nacht in de koelkast rusten. Snijd in dunne sneetjes.

Vijgentaartje

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

450 gr bladerdeeg (10 plakjes), ontdooid - 4 verse vijgen, ongeschild - 2 rijpe peren, geschild, klokhuis verwijderd - 40 gr boter - ½ vanillestokje - 10 anijszaadjes, fijngewreven - poedersuiker.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. Deeg dun uitrollen tot lap van 32 x 42 cm. Inprikken. In midden van oven in 12-16 minuten goudbruin bakken. Laten afkoelen. 12 rondjes (doorsnede 10 cm) uitsteken. Vruchten in dunne plakjes snijden. In 20 gr boter vijg met opengesneden vanillestokje 2 minuten bakken, in rest van boter peer met anijs 2 minuten bakken. Laten afkoelen. 4 stapeltjes maken van deeggrondje, vijg, deeggrondje, peer, deeggrondje. Bestrooien met poedersuiker. Serveren met frambozen of aardbeienpuree (200 gr fruit pureren, zeven en met 1 eetlepel citroensap en 1 ½ eetlepel poedersuiker mengen). Idee: ook lekker met mango, perzik, kakifruit, appel of banaan.

Vijgentaartjes, warm

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 plakjes diepvriesbladerdeeg - 2 losgeklopte eidooiers - 6 eetlepels suiker - 4 verse vijgen - boter om in te vetten

Bereiding

Bestrijk de plakjes deeg met het eigeel en bestrooi ze dik met 4 eetlepels suiker. Snijd de vijgen vanboven diep in, maar niet doormidden en bestrooi ze vanbinnen met de rest van de suiker. Zet de vijgen op de suikerkant van de plakjes deeg en vouw het deeg eromheen. Bestrijk de taartjes met eigeel en bak ze volgens de aanwijzingen op de verpakking goudbruin.

Vlaai - België

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 1 lt melk - 100 gr witte suiker - ½ kg bloem - 100 gr bruine suiker - 2 eierdooiers - 50 gr gemengd gekonfijt fruit - 25 gr sukade - 25 gr oranjesnippers - 2 makarons - 2 sneden peperkoek - 100 gr stroop - 1 tl foelie - 1 tl kaneel - 1 mespunt zout.

Bereiding

Kook ½ lt melk met de suiker. Meng intussen de bloem, de bruine suiker, de eierdooiers, het gekonfijte fruit, de sukade, de oranjesnippers, de geplette makarons, de geplette peperkoek, de stroop en ½ lt melk goed door elkaar. Giet deze brij al roerend in de kokende melk. Meng nu de foelie, de kaneel en het zout erbij en laat goed doorkoken. Vul kleine vuurvaste kommen of een grote vuurvaste schotel met dit mengsel. Bak de vlaai(en) 1 uur in een op 175°C voorverwarmde oven. Laat afkoelen en dien lauw of koud op.

Vlaai - Kleine Lierse België -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 20 gr boter - bloem - ¼ lt melk - 170 gr peperkoek - 1 ei - 1 pakje vanillesuiker - briséedeeg (bereiding: zie rijsttaartje van Hoogstraten).

Bereiding

Week de peperkoek in het ei en de melk met de vanillesuiker. Beboter kleine taartvormpjes en bestrooi ze met bloem. Leg het deeg erin en bak ze in een matig warme oven op 150°C voor. Giet de samenstelling van ei, peperkoek en melk vervolgens in de voorgebakken taartbodempjes en bak ze in een oven van 150° C af. Stort ze uit, laat ze afkoelen en bestrooi met bloemsuiker.

Vlaai - Oost-Vlaanderen - 1

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

5 beschuiten - 1 lt melk - 250 gr suiker - 1 dl melk - 200 gr
peperkoek - 25 gr bloem - 1 dl melk - 2 pakjes vanillesuiker - 1 tl
kaneel - 1 tl foelie - 3 eieren - 25 gr bloem - 25 gr oranjesnippers -
25 gr sukade - 50 gr gekonfijt fruit - 1 mespunt zout - 2 el stroop.

Bereiding

Verkruimel de beschuiten. Breng 1 lt melk met de beschuiten en 250 gr suiker aan de kook. Maak 1 dl water warm en week de peperkoek hierin. Plet de peperkoek fijn. Maak 25 gr bloem met 1 dl melk aan, voeg dit bij de kokende melk en laat doorkoken. Neem de pan van het vuur, voeg de peperkoek, de kaneel, de foelie en de vanillesuiker toe en meng alles goed door elkaar. Klop de eieren los. Voeg ze toe, samen met 25 gr bloem, de oranjesnippers, de sukade, het gekonfijte fruit, het zout en de stroop. Roer alles goed onder elkaar. Breng het mengsel over in een vuurvaste kom en laat het 1 uur in een op 175 °C voorverwarmde oven bakken. Dien de vlaai op in de kom.

Vlaai - Oost-Vlaanderen - 2

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(8-10 personen) 75 gr speculaas in stukjes - ca 300 gr ontbijtkoek in stukjes - 3 verbrokkelde kokosmakronen - ca 50 gr verbrokkelde beschuit - ca 6 dl volle melk - 2 gescheiden eieren - 1 tl gemalen kaneel - 1 tl gemalen foelie - 100 gr bruine suiker - 1 eetlepel bloem - zout - 50 gr sukade in stukjes.

Bereiding

Deze vlaai is heel anders dan Limburgse vlaai; het is meer een pudding. Al rond 1700 werden de Waaslandse vlaaien tijdens de kermis gebakken en veel Oost-Vlamingen doen dat nog steeds! Heeft u een stukje vlaai over, dan smaakt dit heerlijk op vers wit brood. 100 gr gekonfijte sinaasappelschilletjes (oranjessnippers) een lage ingevette ovenschaal (inhoud ca 2 lt) Meng de speculaas, ontbijtkoek, kokosmakronen en beschuit en schenk er de melk over. Roer de eidooiers, kaneel, foelie, bruine suiker en bloem door het koekmengsel en laat het ca 10 minuten intrekken. Verwarm de oven voor op 180°C. Klop het koekmengsel met een mixer glad en smeug. Voeg, als het mengsel te vochtig is, wat extra ontbijtkoek en beschuit toe en voeg, als het te droog is, wat extra melk toe. Klop de eiwitten met een mespunt zout stijf en spatel ze met de sukade en 50 gr sinaasappelschilletjes door het koekmengsel. Schep het beslag in de ovenschaal en bak de vlaai in het midden van de oven in ca 1 uur lichtbruin en gaar. Dek de schaal met aluminiumfolie af als de vlaai (voordat de baktijd om is) te bruin wordt. de vlaai is gaar als een erin gestoken satéprikker er droog uitkomt. Serveer de vlaai in stukjes gesneden met lobbijg geklopte slagroom en de rest van de sinaasappelschilletjes.

Vlaai - Vlaanderen -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

2 lt melk - ½ peperkoek - 4 makarons - 2,5 pak beschuit - 400 gr
bleekbruine suiker - 50 gr oranjeschillen - 50 gr sukade - 1
koffielepel foelie - 4 el bloem - 2-3 eieren - een scheut siroop -
klontje boter.

Bereiding

Spaar een kop melk om de bloem te breken. Breek de beschuiten, de peperkoek en de makarons in de melk, laat ze weken, meng goed, breng het geheel onder voortdurend flink roeren en mengen stilaan aan de kook en laat het doorkoken. Roer er de foelie, de fijngesnipperde oranjeschillen en de sukade door. Meng de in melk gebroken bloem door de bereiding en laat doorkoken. Voeg vervolgens de flink geklopte eieren toe en meng er nadien de siroop bij. Boter een vuurvaste schotel in, vul hem tot op 1,5 cm van de rand, leg hier en daar klontjes boter en laat het in het midden van een op 200-250°C voorverwarmde oven minstens 1 uur korstend bakken. Haal de vlaai uit de oven, laat hem goed afkoelen en laat hem overnachten.

Vlaai, Limburgse

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de bodem: 275 gr witbroodmix - 25 gr witte basterdsuiker -
1-1½ dl lauwe melk - 25 gr zachte boter - 1 ei.

Bereiding

Gebruik een vlaaivorm van 28 cm doorsnee en een steunvulling, bijvoorbeeld oude peulvruchten op een bodempje van aluminiumfolie. Kneed van bovenstaande ingrediënten een soepel deeg en laat het op een warme plaats ca. 1 uur rijzen. Vet de vlaaivorm in. Rol het deeg na eenmaal doorkneden uit en bekleed de vorm ermee. Druk de rand met de duimen aan en snijd het deeg dat er boven uitsteekt met een mesje weg. Leg er een stuk aluminiumfolie in en vul dat op met oude peulvruchten. Bestrijk de randen met melk. Bak het deeg op een rooster net onder het midden van de op 225°C voorverwarmde oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar. Verwijder de steunvulling en laat de bodem afkoelen. (U kunt gebakken vlaibodems heel goed in de diepvries bewaren).

Vogelnestjes met ijs en paaseitjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

frituurolie - 14 diepvries loempiavelletjes (toko) - 1 eetlepel
gemalen kaneel - 4 eetlepels poedersuiker - 200 gr abrikozen (blik,
425 gr) - 4 bolletjes stracciatella ijs - 12 kleine gekleurde
suikereitjes - 12 blaadjes munt

Bereiding

Verhit de frituurolie tot 180°C. Snijd de loempiavellen in luciferdunne reepjes. Vermeng de kaneel en de poedersuiker. Bak de deegreepjes in de frituurolie in 2 minuten krokant, laat ze uitlekken en schud ze met de kaneelsuiker om. Pureer de abrikozen met 4 eetlepels van het sap uit het blik. Schik de deegreepjes als vogelnestjes op de bordjes, laat het midden vrij en schep de saus eromheen. Leg in elk nestje een bolletje ijs en garneer met de paaseitjes en de muntblaadjes.

Vruchten strudel - Italië -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 12 personen - 350 gr bloem - 75 gr fijne tafelsuiker - 175 gr zachte boter, in kleine blokjes - 5 eidooiers + 2 eiwitten - 2 el Grappa (eau de vie) - 75 gr rozijnen - ½ dl zoete witte wijn - 100 gr hazelnoten, grof gehakt - 75 gr pijnboompitten, gehakt - 50 gr gekonfijte sinaasappelschil, gehakt - (30 gr sukade, grof gehakt) - 1 eetlepel geroosterde broodkruimels - sap van 1 sinaasappel - geraspte schil van ½ citroen - 100 gr amandelspijs - 1 eetlepel poedersuiker - 2 el poire (eau de vie) - extra nodig: ronde springvorm doorsnede 28 cm, ingevet, bakpapier.

Bereiding

Deeg: bloem en suiker in kom mengen en in het midden een kuiltje maken. Boter in kuiltje doen en mengen. 2 eidooiers en Grappa toevoegen en snel tot soepel deeg kneden. Deeg afgedekt in koelkast in 1 uur stevig laten worden. Vulling: rozijnen 30 minuten in wijn weken en laten uitlekken. Noten, rozijnen, pijnboompitten, sinaasappelschil, (eventueel sukade,) broodkruimels, sinaasappelsap, citroenschil en amandelspijs mengen. Eiwitten met poedersuiker stijfkloppen. 2 eidooiers door notenmengsel roeren en daarna eiwitten er voorzichtig door spatelen. Afwerking: Oven voorverwarmen op 190°C. Deeg uitrollen tot lap van 80 x 40 cm. Vulling als worst in de lengte in midden van deeg leggen en deeg om vulling rollen. Rand goed vastdrukken. Deeg op bakpapier als spiraal vormen en deeg met bakpapier in vorm leggen. 1 eidooier loskloppen en deeg ermee bestrijken. In midden van oven 50 minuten bakken. Poire over nog warme strudel schenken en de strudel laten afkoelen. Koud serveren.

Vruchtenbrood - Elzas -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

'Bierawecka' voor 16 plakken - 250 gr gedroogde peren, in stukjes - 200 gr gedroogde pruimen, in stukjes - 150 gr gedroogde vijgen, in stukjes - 50 gr gekonfijte sinaasappelschil, in stukjes - 60 gr rozijnen - 2 tl kaneel - ½ tl nootmuskaat - ½ tl gemalen kruidnagel - 100 gr suiker - 1 ½ dl kirsch - 100 gr blanke amandelen - 50 gr blanke hazelnoten - 150 gr bloem - extra nodig: bakplaat, bekleed met bakpapier.

Bereiding

De Bierawecka, een heerlijk royaal gevuld brood met gedroogde zuidvruchten en noten komt oorspronkelijk uit de Elzas. Daar wordt het veel gegeten bij het kerstontbijt. Ook eet men het daar graag voor of na de nachtmis met een glaasje eau de vie van kersen (kirsch). Peren, pruimen, vijgen, sinaasappelschil, rozijnen, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, suiker en kirsch in kom mengen en 12 uur laten intrekken. Oven voorverwarmen op 175°C. In droge koekenpan 50 gr amandelen en hazelnoten lichtbruin roosteren. Geroosterde noten grof hakken. Bloem en gehakte noten door fruitmengsel kneden. Van deeg plat brood (in vorm van stol) vormen. Op bakplaat leggen. In midden van oven in 1 uur bruin en gaar bakken. Op taartrooster laten afkoelen. Brood verpakken in aluminiumfolie en minstens 24 uur laten rusten. Rest van amandelen rechtop in brood steken.

Vruchtenkoekjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 30 stuks - 100 gr gedroogde vijgen, in stukjes - 50 gr rozijnen - 70 gr rode bigarreaux (gekonfijte kersen, potje), in stukjes - 80 gr gehakte walnoten - 2 tl honing - 4 tl droge sherry - 2 tl citroensap - 100 gr zachte boter - ½ tl gemalen kruidnagel - 140 gr lichte basterdsuiker - 1 ei - 120 gr bloem - zout - extra nodig: uitsteekvormpjes, bakplaat met bakpapier bekleed.

Bereiding

Vijgen, rozijnen, bigarreaux, noten, honing, sherry en citroensap mengen en afgedekt 1 nacht laten intrekken. Boter met kruidnagel en suiker romig kloppen, ei erdoor kloppen. Bloem en snufje zout erdoor spatelen en gemarineerde vruchten erdoor mengen. Deeg tot platte cirkel vormen en 1 uur in diepvries leggen. Oven voorverwarmen op 175°C. Deeg voorzichtig uitrollen en met uitsteekvormpjes koekjes uitsteken. Koekjes op bakplaat leggen en in midden van oven in 10-15 minuten lichtbruin bakken. Koekjes van bakplaat halen en op rooster laten afkoelen.

Vruchtensnoepjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 dl vruchtensap - 150 gr suiker - 4 el druivensuiker - 2 zakjes gelatinepoeder - suiker voor de afwerking.

Bereiding

Vermeng het vruchtensap met de druivensuiker en 4 el gewone suiker. Breng dit in een pan aan de kook en voeg de rest van de suiker toe. Laat het al roerend koken tot de suiker is opgelost (schep het schuim er met een schuimspaan af). Laat de gelatine weken en roer hem dan door het warme vruchtensap. Spoel een vierkante schaal met koud water om, giet er het mengsel in en laat het in de koelkast opstijven. Snijd de gelei met een mes van de vorm los en keer de schaal op bakpapier om. Snijd het snoep in kleine blokjes en rol die door de suiker. Laat ze liggen tot de buitenkant van de blokjes is opgedroogd.

Wafels - Luik -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 250 gr zelfrijzende bloem - 125 gr bruine suiker - 2 eieren
- 75 gr boter.

Bereiding

Roer de boter zacht en voeg er de eierdooiers met de suiker aan toe. Voeg lepel na lepel de bloem en het stijfgeklopte eiwit bij. Bestrooi een bord en de handen met een snuifje bloem. Maak het deeg tot langwerpige rolletjes, die u in een warm beboterd wafelijzer bakt. Deze wafels bieden het voordeel dat ze op reis kunnen worden meegenomen en dat ze, indien ze in een blikken doos worden bewaard, verscheidene dagen goed blijven .

Wafels - Vlaanderen -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 dl lauwe melk - 30 gr gist - 4 gesplitste eieren - 1 eetlepel poedersuiker - 1 drupje vanille-extract - 1 borrelglaasje cognac - zout - 250 gr bloem - 125 gr gesmolten boter.

Bereiding

Giet de melk in een kom en los de gist erin op. Voeg de eidooiers, de suiker, de vanille, de cognac en een snufje zout toe en klop alles met een mixer goed door elkaar. Voeg al kloppend om en om steeds een deel van de bloem en een paar lepels gesmolten boter toe en blijf kloppen tot het beslag glad is. Klop de eiwitten stijf en spatel het schuim door het beslag. Laat het beslag afgedekt met een doek minstens 1 uur op een warme plek rijzen. Bak daarna de wafels.

Wafels 1 - Brussel -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - 5 eierdooiers - 1 tl poedersuiker - 1 mespunt zout -
1 pakje vanillesuiker - ¼ lt melk - 75 gr boter - 4 eiwitten - 40 gr
poedersuiker - ¼ lt slagroom.

Bereiding

Zeef de bloem in een deegkom, maak een kuiltje in het midden en doe de eierdooiers hierin. Strooi de poedersuiker, het zout en de vanillesuiker over de bloem en meng zeer goed. Verwarm de melk en laat de boter hierin smelten. Roer de melk door de bloem. Klop de eiwitten stijf en schep ze door het beslag. Verhit het wafelijzer en vet het in. Bak de wafels aan weerszijden goudgeel. Bestrooi met poedersuiker. Geef er afzonderlijk stijf geslagen slagroom bij.

Wafels 2 - Brussel -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(ca 32 stuks) 350 gr bloem - 30 gr verse gist of 1 eetlepel gedroogde gist - 3 dl lauwarme melk - 175 gr gesmolten boter - zout - 30 gr suiker - 2 el geraspte sinaasappelschil - 2 el oranjebloesemwater of sinaasappellikeur - 2 hele en 4 gesplitste eieren - 3 dl stijfgeklopte slagroom - gesmolten geklaarde* boter - garnering: vanillesuiker, vers fruit en lobbij geklopte slagroom - een wafelijzer voor dikke wafels.

Bereiding

Doe de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Los de gist in de melk op, schenk het mengsel in het kuiltje op het deeg en meng het goed. Dek het beslag af en laat het op een warme plaats ca 45 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld. Roer er daarna de boter, een snufje zout, de suiker, de sinaasappelschil, het oranjebloesemwater en de 2 hele eieren door. Roer de eidooiers en de stijfgeklopte slagroom door het beslag. Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het beslag. Laat het beslag op een warme plaats nogmaals ca 45 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld. Verwarm een wafelijzer, bestrijk het met geklaarde boter en vul het aan een kant met een lepel beslag. Sluit het ijzer en draai het om (zodat het beslag naar de andere kant loopt) en bak de wafel boven laag vuur aan een kant in ca 3 minuten geel. Draai het wafelijzer om en bak de andere kant in ca 3 minuten geel. Neem de wafel uit het ijzer (knip de randen eventueel bij) en houd ze op een met bakpapier beklede bakplaat in de oven op 200°C warm. Bak op deze manier alle wafels. (Leg de wafels niet op elkaar op de bakplaat). Bestrooi ze voor het serveren met vanille of poedersuiker en geef er vers fruit en geklopte slagroom bij. Ook lekker met rode bessengelei.

Wafels Eenvoudige - België -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

30 gr gist - ¼ lt melk - ¼ lt water - 50 gr boter - 2 eieren - ½ kg bloem - poedersuiker.

Bereiding

Los de gist in een kop lauwe melk op. Verwarm de melk met het water en de boter tot de boter smelt; laat het niet koken. Laat de melk afkoelen tot ze lauw is en voeg dan de opgeloste gist toe. Zeef de bloem al roerend bij de lauwe melk. Klop de eieren los en voeg ze toe. Roer alles goed onder elkaar. Verwarm het wafelijzer en bak de wafels aan beide kanten goudgeel. Strooi er poedersuiker over.

Wafels malse

Menugang Gebak

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Gebak

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

(België) ¼ lt melk - 150 gr boter - 250 gr bloem - 3 eieren - 1 tl bakpoeder - 75 gr suiker - 1 mespunt zout.

Bereiding

Verwarm de melk en de boter in een pan. Zeef de bloem al roerend bij de lauwe melk. Meng er vervolgens de 3 eierdooiers, het bakpoeder, de suiker en het zout bij. Klop het wit van de eieren stijf en schep dit door het deeg. Bak de wafels in een voorverwarmd wafelijzer.

Walnootbroodjes

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 8 broodjes - 250 gr volkorenbloem - 250 gr witte bloem - 42 gr verse gist, verkruimeld - 3 dl melk, lauwwarm - 1 eetlepel honing - 200 gr walnoten, grof gehakt - 2 el walnotenolie - 1 tl zout - 1 ei, losgeklopt - extra nodig: 8 minibroodvormpjes, ingevet.

Bereiding

Beide bloemsoorten in wijde kom doen, kuiltje in midden maken. Gist in melk oplossen, honing erdoor roeren en mengsel in kuiltje schenken. Langs rand noten, olie en zout toevoegen. Van het midden uit alles door elkaar werken. (Deeg plakt in begin, maar wordt door kneden minder plakkerig). Van deeg bal vormen. In kom afgedekt met warme vochtige doek op warme plek 1 uur laten rijzen tot volume verdubbeld is. Deeg opnieuw kort kneden en in 8 gelijke porties verdelen. Porties tot ovale broodjes vormen en in vormpjes leggen. Deeg opnieuw afgedekt nog 30 minuten laten rijzen. Oven voorverwarmen op 200°C. Bovenkant van broodjes met ei bestrijken. Broodjes in midden van oven in 20 minuten goudbruin en gaar bakken. De broodjes zijn goed, als ze hol klinken als u erop tikt).

Walnotentaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Gebak (10 personen) - 250 gr bloem - ¼ tl zout - 125 gr koude boter, in blokjes - 375 gr gedopte walnoten - 5 eieren - 125 gr bruine basterdsuiker - 1 zakje vanillesuiker - ¼ tl zout - 100 gr ahornsiroop - 50 gr zachte boter - geraspte schil van 1 citroen of sinaasappel - extra nodig: ronde taartvorm doorsnede 24 cm, ingevet.

Bereiding

Bloem en zout boven kom zeven. Boter er met 2 messen doorheen snijden. 3-5 el koud water toevoegen en snel met een hand tot samenhangend deeg kneden. Deegbal in plasticfolie rollen en 30 minuten in koelkast laten rusten. 200 gr mooie halve walnoten achterhouden, de rest in stukjes hakken. Oven voorverwarmen op 160°C. Deeg uitrollen tot ronde lap van 30 cm doorsnede. Vorm met deeg bekleden. 4 eieren loskloppen met bruine suiker, vanillesuiker, zout en siroop. Boter en citroenrasp erdoor roeren, zodat smeug mengsel ontstaat. Gehakte walnoten toevoegen. Mengsel op korstdeeg schenken en halve walnoten erop schikken. Met 1 losgeklopt ei bestrijken. Taart in midden van oven in 60 minuten lichtbruin en gaar bakken. Taart op rooster laten afkoelen. Ahornsiroop (esdoornsiroop) is te koop bij de natuurvoedingswinkel. Bij delicatessenwinkels is het soms ook te koop onder de naam Maple syrup

Wentelteefjes met abrikozenjam

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 1 ei - 25 gr witte basterdsuiker - 1 theelepel
koekkruiden - 2 dl volle melk - ½ dl Grand Marnier of Cointreau - 3
sneetjes oud casinobrood - 25 gr boter - 3 eetlepels abrikozenjam
- 2 toefjes munt

Bereiding

Klop het ei los met de suiker, de koekkruiden, de melk en de likeur. Snijdt de sneetjes brood diagonaal door. Wentel de brooddriehoekjes door het eimengsel en laat ze even staan. Verhit de boter in een koekenpan en bak de wentelteefjes snel aan beide kanten goudbruin. Leg ze op 2 bordjes en schep de jam ernaast. Garneer de wentelteefjes met een toefje munt.

Wentelteefjes met marmelade en Schotse room

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

8 sneetjes witbrood - 4 eieren - 2 dl melk - boter -
(whisky)marmelade - 2 eetlepels single malt whisky (bijvoorbeeld
Glen Grant) - 2 dl slagroom

Bereiding

Snijd de korsten van het brood. Klop de eieren in de melk los en week het brood erin. Smelt de boter en bak het brood langzaam bruin. Besmeer de wentelteefjes met marmelade. Doe de whisky bij de slagroom, klop deze stijf en garneer er de wentelteefjes mee.

Wijngelei met cranberry's

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 8 stuks: 85 gr diepvries cranberry's - 65 gr suiker - 2 dl rode wijn - 2½ blaadje witte gelatine - 8 kleine taartvormpjes.

Bereiding

Aan de kook brengen: cranberry's, suiker en 1 dl rode wijn.. 5 min. koken. In ruim koud water gelatine 5 min. weken. Goed uitknijpen. Van vuur af al roerend aan cranberrymengsel toevoegen. Rest van wijn erdoor roeren. In koelkast mengsel laten afkoelen tot het lobbijg is. Af en toe omscheppen. Vormpjes met koud water omspoelen. Mengsel over de vormpjes verdelen. In koelkast 4 uur laten opstijven. Gelei op 4 borden keren.

Wijntaart met druiven

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

15 gr verse gist - 4 eetlepels lauwwarme melk - 350 gr gezeefde bloem - 1 mespunt zout - 1 eetlepel witte basterdsuiker - ca. 110 gr boter - 1 eetlepel poedersuiker - 1 trosje blanke (tafel)druiven (ca. 225 gr), ontveld, gehalveerd en ontpit - 3 eieren - 115 gr suiker - 1 dl Pinot Blanc (Elzas)

Bereiding

Verkruimel de gist in een kommetje en voeg de melk toe. Blijf roeren tot het mengsel glad is en laat het 5 minuten staan. Zeef de bloem als een berg in een kom en strooi er het zout en de basterdsuiker over. Maak een kuiltje in de bloemberg, schenk er het gistmengsel in en voeg 80 gr zachte boter toe. Meng alles met de vingers en kneed het daarna tot een glad en soepel deeg. Vorm een bal en laat die, verpakt in plasticfolie, in de koelkast 2 uur rusten. Rol het deeg daarna op een met wat bloem bestoven werkvlak tot een ronde lap met een doorsnee van ca. 30 cm uit en bekleed er een beboterde quiche - of taartvorm van ca. 24 cm doorsnee mee. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem en stuif er wat poedersuiker over. Klop de eieren en 100 gr suiker tot een luchtige massa en voeg, onder voortdurend roeren en kloppen, de wijn toe. Verdeel de druiven over de taartbodem en schenk er het ei wijnmengsel over. Zet de vorm 20 minuten in het midden van de op 220°C voorverwarmde oven. Neem de taart daarna even uit de oven, bestrooi het oppervlak met 15 gr suiker en leg er flintertjes boter (15 gr) op. Zet de vorm nogmaals 20 minuten in de oven. Schakel na 10 minuten de ovenwarmte uit en houd de ovendeur gesloten. De taart wordt doorgaans lauwwarm als nagerecht opgediend, maar smaakt ook koud erg goed.

Worteltaart

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - 250 gr geraspte wortel (het mag zowel winter als was als bospeen zijn) - 200 gr suiker - 2 dl olie - 2 eieren - 2 tl bakpoeder - (200 gr gehakte noten) - 125 gr rozijnen of droog fruit) - 2 tl kaneel - een snufje nootmuskaat - zout - (vanillesuiker).

Bereiding

Meng alle ingrediënten door elkaar. Doe het mengsel in een niet te grote ingevette bakvorm en bak de taart 40 minuten op 175°C. De taart is gaar als er niets meer aan een erin gestoken breinaald blijft hangen.

Worteltaart met roomkaas

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor de taart: 3 kopjes bloem - 1½ kopje witte basterdsuiker - 1 theelepel zout - 1½ theelepel bakpoeder - 1 kopje ananasstukjes met de siroop (blik) - 2 kopjes geraspte wortel - 4 eieren - 3 ¾ dl plantaardige olie - 1 theelepel vanille-essence - 1 kopje gehakte walnoten. voor de toplaag: 1 kopje gezeefde poedersuiker - 125 gr Mon Chou (op kamertemperatuur) - vanille-essence of citroensap naar smaak.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet 2 ronde lage bakvormen van ca. 20 cm doorsnee met boter in en bekleed ze met bakpapier. Zeef de bloem, de suiker, het zout en het bakpoeder in een deegkom. Voeg de ananas, wortel, eieren, olie en vanille toe en mix hiervan een beslag. Roer er daarna de walnoten door. Verdeel dit beslag over de 2 bakvormen en bak het een uur in de oven. De tart is gaar als een erin gestoken satéprikker er schoon uitkomt. Keer de vormen om en laat de cake op een ovenrooster afkoelen. Roer voor de toplaag de poedersuiker beetje bij beetje door de roomkaas tot die luchtig is. Voeg dan naar smaak citroensap of vanille-essence toe. Besmeer de afgekoelde cake met de roomkaas, leg de tweede cake erop en besmeer die met het overige roomkaasmengsel.

Yoghurt notencake

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr boter - 200 gr suiker - 4 eieren - 200 gr bloem - 1 theelepel
bakpoeder - zout - kaneel - 2 dl yoghurt - 50 gr geraspte pure
chocolade - 100 gr grof gehakte hazelnoten

Bereiding

Klop de boter met de suiker wit en piekerig en klop er één voor één de eieren door. Zeef de bloem met het bakpoeder, zout en kaneel en schep dit, afgewisseld met de yoghurt bij het eimengsel. Schep er de chocola en de hazelnoten door. Schep het deeg in een ingevet cakeblik en bak het 15 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven. Temper de oven tot 150°C en bak de cake in 30-45 minuten gaar. Laat de cake 10 minuten in de uitgeschakelde oven staan, keer hem op een rooster en laat het uitdampen.

Yoghurttaart met exotisch fruit

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 physalis - 2 vijgen - 2 passievruchten - 1 tamarillo - 1 kiwi - 2 minibananen - 1 stervrucht - 1 pak kant-en-klaar kruimeldeeg - 4 eierdooiers - 100 gr suiker - 50 gr vanillesuiker - 1 dl melk - 1 dl yoghurt - 4 vellen gelatine (ca 2 gr) - 1 pakje kant-en-klare coulis (abrikozen of een smaak naar keuze) - blaadjes munt om te garneren

Bereiding

Klop de eierdooiers met de suiker tot een wit schuim. Week de gelatine in water. Breng de melk aan de kook en roer die beetje bij beetje door het eierschuim. Knijp de gelatine uit en los de vellen in de warme crème op. Roer er de yoghurt door. Bekleed een taartvorm van 24 cm doorsnee met het deeg, prik de bodem meermalen met een vork in en bak het deeg 8 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. Laat afkoelen. Giet de yoghurtcrème in de voorgebakken bodem en zet de taart 1 uur in de koelkast om de crème te laten opstijven. Schil de kiwi en snijd de vrucht in plakjes. Was de stervrucht en snijd ook die in plakjes. Was de vijgen en snijd ze in vieren. Halveer de passievruchten. Was de tamarillo en snijd hem in plakjes. Pel de banaantjes en snijd ze in de lengte doormidden. Garneer de taart met alle vruchten, bestrooi met de munt en geef er de coulis bij.

Zachte ontbijtbroodjes - Engeland -

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Gebak	Sterren	3

Ingrediënten

(12 stuks) Iets voor het nieuwjaars ontbijt, maar ook voor een rustige zondagochtend. - 450 gr bloem (voor witbrood) - 15 gr verse gist (of 1 zakje gedroogde gist) - 280 ml melk - 10 gr zout - 1-2 el room.

Bereiding

Los de gist op in twee el lauwwarm water. Verwarm de melk tot ze bloedwarm (37-38°C) is. Doe de bloem in een grote kom en laat haar in een niet te warme oven (ca 50°C) even opwarmen. Meng het zout door de bloem, daarna de gistoplossing en tenslotte de warme melk. Kneed van dit mengsel een soepel deeg, maak er een bal van, leg de bal in de kom, bedek de kom met een met warm water vochtig gemaakte schone doek of een vel plastic (pedaalemmerzak) en laat het deeg een uur rijzen. Bestuif intussen een bakplaat met wat bloem. Sla het deeg terug, kneed het een paar tellen, bestrooi het met wat bloem, vorm er een lange dikke rol van en verdeel deze in twaalf zo gelijk mogelijke delen. Vorm van ieder deel een bolletje. Op dit punt lijken de bolletjes erg klein; vergeet niet dat ze bijna twee keer zo groot zullen worden. Bedek de broodjes met een vel plastic of een dunne doek. Laat ze 15 tot 20 minuten rijzen. Verwarm intussen de oven voor tot 220°C. Leg de bolletjes met de bovenkant naar beneden op de bakplaat en maak met een klein scherp mes of een schaar een snee dwars over de bolletjes. Laat ze nog even rijzen tot de snee open gaat staan. Laat ze dan in het midden van de oven 15 minuten bakken. Temper de oven tot 190°C en laat de broodjes nog 5 tot 10 minuten bakken. Bestrijk de broodjes meteen nadat ze uit de oven zijn gehaald met wat room om ze glans te geven. Deze broodjes zijn het lekkerst als ze nog warm zijn, maar ze kunnen worden opgewarmd. N.B. In dit recept wordt melk gebruikt in plaats van water, omdat dit de korst zachter maakt.

Zandwafels

Menugang	Gebak	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 250 gr boter - 250 gr suiker - 250 gr bloem - 5 eieren - 1 pakje vanillesuiker - geraspte citroenschil - 1/8 lt melk - bloedsuiker en/of gesmolten boter. -

Bereiding

Roer de boter met een gedeelte van de suiker tot room. Voeg er de bloem aan toe en maak er een glad deeg van. Klop de eieren met de resterende suiker tot een witte massa op. Roer ze met een houten lepel langzaam onder het gladde deeg. Verdun het deeg, als het te dik is, met melk. Bak het deeg 5 tot 7 minuten, afhankelijk van de calorische waarde van het wafelijzer. Bestrooi de wafels vervolgens met bloedsuiker en/of overgiet ze met gesmolten boter.



<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

Compressed by

