



*Ruud 's Kookboek*

***Gebakrecepten II v6.9***

## Inhoudsopgave.

Aachener Printen.....	4
Aardbeienijstaart op kruimelbodem.....	5
Aardbeienschuimtaart.....	6
Advocaat-bavaroistaart.....	7
Appel-laagjestaart met appel-kaneelbrokken en speculoos-swirls.....	8
Appel-peren crumble met kruidnoten.....	9
Appel-speculaas cake (airfryer).....	10
Appelbeignets 7.....	11
Appelcrumble 2.....	12
Appelroosjestaart (airfryer).....	13
Appeltaart (airfryer).....	14
Bananecake met pistache, honing, limoencrème en feestelijk fruit.....	15
Bananencanapés.....	17
Bananenscones met hagelslag.....	18
Banketbakkersroom 2.....	19
Banketletter 1.....	20
Banketletter 2.....	21
Betuwse appelflappen.....	22
Brood pannenkoek met gebakken appelschijven.....	23
Browniespookjes.....	24
Caramel cheesecake (airfryer).....	25
Chocolade grafsteen muffins (airfryer).....	26
Chocoladelettercakes.....	27
Chocoladetaart.....	28
Chocolate velvet cake met blauwe bessen en munt.....	29
Cinnamon rolls (airfryer).....	31
Citroencakesandwiches met lemon- of orange-curd.....	32
Lemon curd 1.....	34
Lemon curd 2.....	35
Orange curd.....	36
Cointreau bonbons.....	37
Dekselse wafels.....	38
Driptaart.....	39
Eiwitrijke havermout wafels.....	40
Friandises met cranberry en abrikoos.....	41
Gevulde pepernoten.....	42
Gevulde speculaaskoekjes.....	43
Halloween cupcakes.....	44
Halloween pompoencake.....	45
Italiaanse gebakjes met wijn en dadelcrème.....	46
Koffie cheesecake (airfryer).....	48
Kokos-limoen tulband.....	49
Kruidnoten arretjescake.....	50
Kruidnotencheesecake.....	51
Kwarkrol.....	52
Lackmans - lacquemants.....	53
Marmercake met chocolade-eitjes.....	55
Meringuespoken.....	56
Muffin appeltaartjes met chocolade.....	57
Nonnenvotten met anijs.....	58
Oliebollen met rozijnen en abrikozen.....	59
Paashaas kwarktaartjes.....	60
Pompoencheesecake met speculaas.....	61
Reuzenkruidnoot-ijs sandwich.....	62
Robuuste taartbodem.....	63
Sinaasappelbonbons.....	64
Speculaas 2.....	65
Speculaas-cruffins.....	66
Speculaas-truffels.....	67
Tartelettes met ananas.....	68
Tiramisutaart met slagroomijs.....	69
Tompoucetaart.....	70

Torta di noci svizzera - Zwitserse walnotentaart. ....	71
Worteltjestaart - carotcake.....	73
Zandwafels. ....	74
Zoete flammkuchen met straciatella en wilde bessen. ....	75
Zwitserse abrikozentaart (airfryer). ....	76
Zwitserse worteltaart 1.....	77
Zwitserse worteltaart 2.....	78
Gebruikte afkortingen.....	79

## Aachener Printen.



Menugang: Gebak  
Keuken: Duitse  
Stuks: 65-70  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Kookboek

### Ingrediënten

3 tl anijspoeder  
50 g oranjessnippers,  
fijngesneden  
2 tl kaneel  
1½ tl koriander  
½ tl kruiden, speculaas-  
600 g meel, bak-,  
zelfrijzend  
1 snf pimentpoeder  
500 g stroop  
100 g suiker  
150 g suiker, kandij-,  
witte  
3 el water

### Bereiding.

Klop of rol de witte kandij-suiker tussen een doek wat fijner.  
Verhit de keukenstroop met het water.  
Kneed daarna alle ingrediënten door elkaar.  
Het verdient de voorkeur om het deeg enige uren op een koele plaats te laten rusten, zodat alle aroma's volledig tot hun recht komen.  
Rol daarna het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht tot een dikte van 3 mm.  
Snijd uit deze deeglap rechthoeken van 3 x 8 cm.  
Bestrijk het bakblik met water.  
Leg de stukken deeg erop.  
Bak de printen 15 min.

### Tip:

Ovenstand: elektrische oven: 220°C; gasoven: gascijfer 5 of ½ vlam.



Printenvorm uit 1850

Bereidingstijd: 45 min.  
Grill-/oventijd: 15 min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g

Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Aardbeienijstaart op kruimelbodem.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 8  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Receptenmaker

### Ingrediënten

500 g aardbeien  
2 el amandelschaafsel  
75 g bloem  
100 g boter, room-,  
ongezouten  
900 ml ijs, slagroom-  
10 knapperkoeken\*  
100 g suiker, basterd-,  
witte

\* Bastogne, Jumbo,  
Verkade

### Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 150°C.  
Haal de boter 10 min. van tevoren uit de koelkast.  
Wrijf met de toppen van de vingers de basterdsuiker met de boter, koeken en bloem tot een kruimelig mengsel.  
Verdeel het kruimmengsel over de bodem van de springvorm (ø 24 cm) en druk met de bolle kant van een lepel glad.  
Bak de kruimelbodem in de voorverwarmde oven in 15 min. gaar.  
Laat de bodem uit de oven afkoelen tot kamertemperatuur.  
Schep het ijs op de bodem en strijk het glad.  
Laat de ijstaart in de diepvries in 1 uur weer stevig worden.  
Rooster in een droge koekenpan het amandelschaafsel goudbruin en schud op een bord.  
Leg voor het serveren de aardbeien op het snijvlak op de ijstaart en bestrooi met het amandelschaafsel.

Bereidingstijd: 95 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 415  
Eiwit: 5 g  
Koolhydraten: 46 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 23 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Aardbeischuimtaart.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: 10  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Culi-Sandra.nl

### Ingrediënten

#### Voor de schuimtaart:

1 hv amandelschaafsel  
1 tl citroen-extract  
(mag ook vanille zijn)  
4 eiwitten  
1½ tl maizena  
225 g suiker, kristal-,  
fijne

#### Voor de aardbeien-/ lemon curd- room- vulling:

150 g aardbeien, verse  
½ zk klopfix  
3 el lemon curd  
350 ml room, slag-

#### Om te garneren:

- evt. extra aardbeien  
- poedersuiker

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een ovenplaat met een vel bakpapier. Zorg voor een brandschone kom en klop daarin de eiwitten stijf. Voeg zodra de eiwitten beginnen te schuimen, steeds een beetje suiker toe tot alles is opgelost en de eiwitten mooi stijf zijn. Klop als laatste de citroen-extract en de maizena door de meringue. Besmeer het bakblik nu met de meringue en bestrooi het met amandelschaafsel. Bak de meringuerol in ongeveer 20-25 min. gaar en lichtbruin op 180°C. Laat de rol afkoelen. Ondertussen kun je de vulling maken. Klop hiervoor de slagroom stijf en mix er op het laatst de klopfix en de lemon curd door. Doe dit lepel voor lepel. Hak de aardbeien fijn en meng deze voorzichtig door de lemon curd room. Zet de room in de koelkast tot gebruik. Besmeer de meringuerol met de room en rol het voorzichtig op. Het is het mooiste als het naadje van de rol aan de onderkant komt. Bestrooi de aardbeien schuimtaart met wat poedersuiker en evt. nog wat extra aardbeien, en serveer.

Bereidingstijd: 25-35 min.  
Grill-/oventijd: 20 min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 300  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Advocaat-bavaroistaart.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: 6  
Sterren: \*\*\*  
Bron:  
LoesannesTaarthoek.nl

### Ingrediënten

- advocaat  
50 g advocaatbavarois-  
poeder  
250 g amandelspijs  
- banketbakkersroom  
mix  
50 g Chantilly crème  
- chocolade krullen  
1 ei  
45 ml melk of water  
- taartbodem en koekjes  
mix

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

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 170°C.  
Maak het deeg klaar volgens de beschrijving  
taartbodem en koekjesmix.  
Vet de springvorm in.  
Rol het deeg uit tot ca. 5 mm dikte, en vul de  
vorm.  
Vermeng 250 gram amandelspijs met een klein  
losgeklopt ei.  
Doe de amandelspijs in het midden op de  
bodem (laat aan de zijkant een cm. over).  
Bak de bodem op 170°C in 25-27 min. gaar.  
Laat de bodem afkoelen.  
Bestrijk de bodem met een laagje advocaat.  
Maak van 200 ml water en 80 g mix, de  
banketbakkersroom volgens de beschrijving.  
Spuut deze op de advocaatbodem.  
Laat dit in de koelkast opstijven.  
Maak de advocaatbavarois klaar volgens de  
beschrijving (neem 50 g poeder).  
Spuut deze vanaf buiten naar binnen op de  
bodem.  
Klop met een mixer de 50 g Chantilly creme en  
45 ml melk luchtig en voeg hier nog 2 el  
advocaat aan toe.  
Spuut deze met een spuitzak in het midden van  
de taart.  
Decoreer de taart met chocoladekrullen.

## Appel-laagjestaart met appel-kaneelbrokken en speculoos-swirls.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 6  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Lidl

### Ingrediënten

150 g appel-kaneel  
chocoladebrokken  
4 appels, in plakjes  
20 g boter  
2 l ijs, vanille-  
1 tl kaneel  
200 g speculaas  
100 g speculoospasta

1 cakevorm

### Bereiding.

Haal het ijs 15 min. van tevoren uit de vriezer. Verhit de boter in een koekenpan en bak de appels samen met het kaneel 5 min. Bekleed een cakevorm met bakpapier. Laat het papier royaal uitsteken over de randen, zodat u de taart makkelijk uit de vorm kunt krijgen. Verdeel een laagje ijs over de bodem van de cakevorm. Verdeel vervolgens  $\frac{1}{4}$  van de appels,  $\frac{1}{4}$  van de speculoospasta,  $\frac{1}{4}$  van de speculaas,  $\frac{1}{4}$  van de appelkaneel-chocoladebrokken en tot slot weer een laag ijs. Herhaal deze stappen nog 3 keer. Zet de ijstaart minimaal 3 uur in de vriezer. Snijd de ijstaart in plakken en serveer aan uw gasten.

### Tip:

Serveert de ijstaart eens met schenkstroop.

Vorb. tijd: - min.  
Bereidingstijd: 20 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: 3 uur  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g



## Appel-peren crumble met kruidnoten.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*  
**Bron:** AllerHande

### Ingrediënten

2 appels (Elstar)  
55 g bloem, tarwe-  
100 g boter, room-,  
ongezouten  
75 g havermoutvlokken,  
grove  
2 tl kruiden, speculaas-  
80 g kruidnoten  
2 peren (Conference)  
100 g suiker, riet-  
1 mp zout

- ovenschaal (15 x 20  
cm, ingevet)

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Schil de appels en peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in blokjes van 2 cm.  
Meng het fruit met de speculaaskruiden, 1 el bloem en 2 el rietsuiker (per 4 personen).  
Doe het fruitmengsel in een ingevette ovenschaal.  
Doe de kruidnoten in een zip-lockzak-je of een schone theedoek.  
Verkruimel ze met een deegroller of ander zwaar voorwerp.  
Snijd de koude boter in blokjes.  
Meng de verkruimelde kruidnoten met de rest van de bloem, de suiker, de havermout, het zout en blokjes boter met je handen tot een kruimelig deeg ontstaat.  
Wrijf hierbij de boter tussen je vingers door de andere ingrediënten.  
Verdeel het kruimelmengsel over het fruit in de ovenschaal, zodat alles bedekt is.  
Bak de crumble 20-25 min. in het midden van de oven.

### Tip:

Lekker met ongezoete, lichtgeklopte slagroom en/of vanille-ijs.

**Bereidingstijd:** 15 min.  
**Grill-/oventijd:** 25 min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 575  
**Eiwit:** 6 g  
**Koolhydraten:** 79 g  
**Suiker:** 46 g  
**Natrium:** 240 mg  
**Vet:** 25 g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** 16 g  
**Vezels:** 5 g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

## Appel-speculaas cake (airfryer).



Menugang: Gebak  
Keuken: Nederlandse  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Airfryerrecepten 3

### Ingrediënten

1 appel, grote (Granny Smit)  
200 g boter, zacht  
3 eieren, grote  
4 tl kruiden, speculaas-  
200 g meel, bak-,  
zelfrijzend  
200 g suiker  
¼ tl zout

- springvorm (Ø 19 cm)

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

### Bereiding.

Mix de suiker en de zachte boter indien mogelijk met een keukenmachine tot een romig en glad mengsel.

Voeg 1/3 van het bakmeel toe en mix het goed door.

Voeg de eieren toe en mix het tot een glad beslag.

Voeg het resterende meel en de speculaaskruiden toe en mix het goed door. Schenk het beslag in de ingevette springvorm en strijk het glad met de achterkant van een lepel.

Schil de appel en haal het klokkenhuis eruit. Snijd hem in partjes van ongeveer 5 mm dik. Leg deze trapsgewijs in een cirkel op de taart en druk ze zachtjes aan.

Bak de cake in een voorverwarmde Airfryer (150°C-60 min.).

Laat de cake 5 min. afkoelen in de bakvorm voordat je de cake uit de vorm haalt.

Laat de cake dan verder afkoelen op een rooster.

### Tips:

Garneer de cake met wat slagroom en vers gesneden appel en chocolade.

Zowel warm als koud lekker.

## Appelbeignets 7.



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

### Ingrediënten

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

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

### Bereiding.

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

## Appelcrumble 2.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

500 g appels (Elstar)  
50 g bloem, tarwe-  
25 g boter, room-,  
ongezouten  
50 g hazelnoten,  
ongebrende  
1 tl kaneel, gemalen  
40 g suiker, kristal-  
1 el suiker, poeder-

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

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Zeef het tarwebloem boven een kom, voeg de roomboter en  $\frac{2}{3}$  van de suiker toe en kneed dit tot een kruimelig deeg.

Halveer de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Schep de appelblokjes met de rest van de suiker en de kaneel om in de ovenschaal.

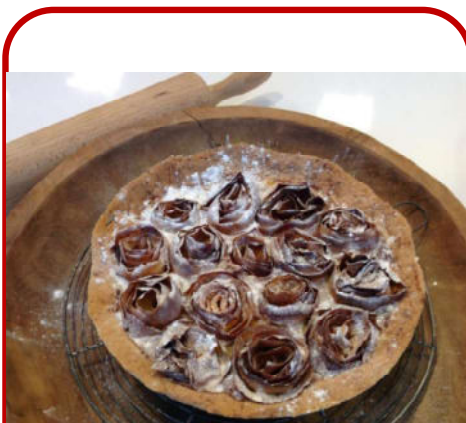
Hak de noten grof.

Verdeel het kruimelige deeg met de noten over de appels.

Bak de appelcrumble in de oven in ca. 25 min. goudbruin en gaar.

Haal de crumble uit de oven en bestrooi die met de poedersuiker.

## Appelroosjestaart (airfryer).



Menugang: Hoofdgerecht  
Keuken: -  
Personen: 6-8  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Airfryerrecepten 3

### Ingrediënten

6 appels, grote (bijv. Elstar, Goudrenet)  
½ citroen  
125 g margarine  
100 g marsepein  
250 g meel, bak-, zelfrijzend  
125 g suiker, basterd-, witte  
½ l vla, vanille-  
- zout

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

### Bereiding.

Maak een mooi deeg van de margarine, de suiker, het bakmeel, zout en het sap van een ½ citroen.

Leg dit deeg minimaal 1 uur in de koelkast.

Vet een vlaaipan (=vlaai-bakvorm) in met wat vetstof en rol de deegbal uit tot een mooie plak. Verdeel het deeg voorzichtig over de vlaaipan. Rol de marsepein uit en leg deze plak op de bodem.

Giet hier het de vanillevla overheen.

Schil de appels met een goede dunschillers en maak van de schillen roosjes tot je er genoeg van hebt om de taart te vullen.

Het afval van de appels zou je fijn kunnen snijden en als vulling kunnen gebruiken.

Leg deze roosjes op de vanillevla zoals op de foto.

Bak de appeltaart af in de airfryer (140°C-45 min.).

## Appeltaart (airfryer).



Menugang: Gebak, na-  
gerecht  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Airfryerrecepten 3

### Ingrediënten

#### Voor het deeg:

125 g boter, room- of  
margarine  
½ citroen  
250 g meel, bak-,  
zelfrijzend  
125 g suiker, basterd-  
- zout

#### Voor de vulling:

1½ kg appels (bijv.  
Elstar, Jonagold)  
2 el custard, vanille-  
(vanillepudding)  
3 el jam, abrikozen-  
1 mp kaneel  
10 g krenten  
60 g rozijnen, blanke  
200 g suiker

#### Airfryer Viva:

3 springvormen (Ø 16  
cm)

#### Airfryer Avance XL:

1 springvorm (Ø 20 cm)  
- bakpapier  
- suiker, poeder-

### Bereiding.

Maak de citroen schoon, rasp de schil en pers de vrucht uit.

Meng de boter met de suiker, het citroensap, de rasp van de schil en 1 mp zout tot een egale massa.

Meng daarna met een wrijvende beweging het zelfrijzend bakmeel met het botermengsel. Schil en snijd de appels.

Meng deze met de rozijnen, de krenten, de custard, de abrikozenjam, de kaneel en de suiker.

Rol het deeg uit tot één plak van 28 cm (voor 1 vorm in de Airfryer Avance XL) of 3 plakken van 20 cm (voor 3 vormen in de Airfryer Viva).

Vet de vorm(en) in met een beetje vloeibare boter en leg er een bakpapiertje in.

Leg de deegplak in de vorm en druk hem mooi aan.

Om te voorkomen dat er luchtballen vormen, prik je met een vorm gaatjes in de bodem.

Verdeel de vulling in de vorm en bak de taart af (Viva: 160°C-30 min. - Avance XL: 160°C-50 min.).

Laat de taart afkoelen in de springvorm en bestrooi ze/hem met wat poedersuiker.

### Tip:

Vervang een deel van de appel gerust eens door abrikoos, peer of kersen.

**Bereidingstijd: 60-90 min.**

**Airfryertijd: 30-50 min.**

**Grill-/oventijd: - min.**

**Wachttijd: - min.**

**Calcium: - mg**

**Energie kJ: -**

**Energie kcal: -**

**Eiwit: - g**

**Koolhydraten: - g**

**w/v suikers: - g**

**Natrium: - mg**

**Vet: - g**

**w/v onverzadigd: - g**

**w/v verzadigd: - g**

**Vezels: - g**

**Groente: - g**

**Zout: - g**

## Bananencake met pistache, honing, limoencrème en feestelijk fruit.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: 8  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Lidl

### Ingrediënten

2 tl bakpoeder  
½ banaan  
3 bananen, rijpe,  
geprakt  
250 g bloem, gezeefd  
½ el boter, room-, om in  
te smeren  
125 g boter, room, op  
kamertemperatuur  
2 eieren  
½ grapefruit  
65 g honing  
100 g kaas, room-  
1½ limoen  
½ mango, geschild  
½ mandarijn  
¼ meloen, Cantaloupe,  
geschild  
100 g noten, pistache-,  
gepeld  
200 ml room, slag-,  
verse

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.  
Besmeer de zijkanten van de cakevorm met boter.  
Bekleed de bodem van de vorm met bakpapier.  
Mix de roomboter, de suiker en de honing in 3 min. smeug in de keukenmachine.  
Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix het geheel 5 min.  
Voeg de bloem, het bakpoeder en het zout toe en mix het 1 min. op de hoogste stand.  
Voeg de geprakte banaan en pistachenoten toe en mix het geheel ½ min. door.  
Giet het beslag in de vorm en bak de cake in ca. 60 min. gaar en goudbruin.  
Haal de cake uit de oven en laat hem 30 min. rusten.  
Maak intussen de limoencrème.  
Sla de room lobbig met een garde.  
Meng de room met de roomkaas en de rasp en sap van 1 limoen tot een egaal mengsel.  
Meng de poedersuiker erdoor en zet de limoencrème vervolgens in de koelkast.  
Snijd de mandarijn, de sinaasappel en de grapefruit in dunne ronde plakken.  
Steek uit de geschilde mango en meloen sterren.  
Snijd de halve banaan in plakken.  
Haal de afgekoelde bananencake uit de cakevorm en versier hem met de limoencrème, het feestelijke fruit en de rasp van een ½ limoen.

**Ingrediënten (vervolg)**

½ sinaasappel  
100 g suiker, kristal-  
75 g suiker, poeder-  
1 snf zout

- bakpapier  
- cakevorm, langwerpig,  
30 cm  
- garde  
- keukenmachine  
- sterrenuitstekers (2  
maten)

---

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

---



## Bananencanapés.



Menugang: Voorgerecht  
Keuken: -  
Stuks: 16  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Ruud 's Kook-  
schrift

### Ingrediënten

4 bananen  
2 el citroensap  
20 g boter  
8 sn brood, in 2-en  
gesneden (of  
stokbrood)  
50 g kaas, smear-,  
pikante  
- peper  
- tabasco  
8 walnoten, halve  
- worcestersaus  
- zout

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

### Bereiding.

Haal de korsten van het brood.  
Snijd de smearkaas in stukjes.  
Meng de smearkaas in een bord met de boter.  
Voeg peper, zout en worcestersaus toe aan het botermengsel.  
Roer het mengsel glad.  
Besmeer het brood met het mengsel.  
Snijd de bananen in rondjes.  
Besprenkel de banaanrondjes met citroen.  
Leg de banaanrondjes dakpansgewijs op het brood.  
Garneer de banaan met een walnoot.

## Bananenscones met hagelslag.



Menugang: Brunch-  
gerecht  
Keuken: -  
Stuks: 8  
Sterren: \*\*\*  
Bron: AllerHande 2022-  
3

### Ingrediënten

1 el bakpoeder  
2 bananen, rijpe  
400 g bloem, tarwe-  
100 g boter, room-,  
ongezouten  
170 g chocoladehagel,  
extra puur  
1 ei  
65 g frambozen, verse  
100 ml melk, karne-  
75 g room, slag-, in  
spuitbus  
50 g suiker, poeder-  
1 tl vanille-extract  
½ tl zout

- bakpapier  
- deegroller

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.  
Zeef de bloem boven een kom en voeg de  
bakpoeder, de poedersuiker en het zout toe.  
Snijd de boter in blokjes, voeg die toe en wrijf  
met je vingertoppen door het mengsel tot er  
grote deegkorrels ontstaan.  
Prak de helft van de bananen fijn en snijd de  
rest in stukjes.  
Klop het ei los met de geprakte banaan, het  
vanille-extract en de karnemelk en voeg dit toe.  
Kneed het geheel kort tot een samenhangend  
deeg.  
Meng 150 g hagelslag door het deeg.  
Bestuif het aanrecht met wat bloem.  
Rol het deeg met de deegroller uit tot een cirkel  
van Ø 20 cm en ca. 1 cm dik.  
Leg het deeg op een met bakpapier beklede  
bakplaat, bestrijk het met wat karnemelk en  
snijd het in 8 gelijke punten.  
Haal de punten los van elkaar.  
Bak ze in de oven in ca. 15 min. goudbruin en  
gaar.  
Laat de scones ca. 10 min. afkoelen.  
Serveer de scones met de slagroom, de  
frambozen, de stukjes banaan en de rest van de  
hagelslag.

Bereidingstijd: 20 min.  
Grill-/oventijd: 15 min.  
Wachttijd: 10 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 460  
Eiwit: 9 g  
Koolhydraten: 64 g  
w/v suikers: 25 g  
Natrium: 200 mg  
Vet: 18 g  
w/v onverzadigd vet: - g  
w/v verzadigd vet: 12 g  
Vezels: 3 g  
Zout: - g

## Banketbakkersroom 2.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Carta-Antoon

---

### Ingrediënten

2 el bloem  
4 eidooiers  
500 ml melk  
150 g suiker  
1 vanillestokje

---

**Bereidingstijd:** - min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

---

### Bereiding.

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de melk met de vanille aan de kook. Roer de eidooiers met de suiker los, voeg de bloem toe en roer het glad. Schenk de hete melk erop, schenk het terug in de pan en laat het al roerende garen. Verwijder het vanillestokje en laat de banketbakkersroom afkoelen.

## Banketletter 1.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Hoeveelheid: -  
Sterren: \*\*  
Bron:  
SinterklaasRecepten.com

### Ingrediënten

400 g amandelspijs  
7-8 pl bladerdeeg,  
diepvries-, ontdooid  
2 eieren  
1-2 el citroenschil,  
geraspte (of  
sinaasappelschil)  
1-2 el room, slag-

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.  
Kneed het amandelspijs met 1 ei, citroenrasp en de slagroom tot een soepel mengsel.  
Vorm hiervan een lange rol van ongeveer 60 cm.  
Leg de plakjes deeg achter elkaar, zodat de randen elkaar 1 cm overlappen.  
Druk de deegranden goed op elkaar en rol de randen glad met een deegroller.  
Er ontstaat ongeveer een lange lap deeg van 62 x 10 cm.  
Leg de rol amandelspijs in het midden van de lap deeg en vouw het deeg rond de amandelspijs.  
Druk de deegranden goed op elkaar en gebruik eventueel een beetje water.  
Leg de rol deeg met de naad naar onderen op de bakplaat en vorm de rol tot een letter of staaf.  
Klop 1 ei los met 1 theelepel water en bestrijk de banketletter/-staaf hiermee.  
Bak het banket in ongeveer 35 min. lichtbruin en gaar in het midden van de oven.

Bereidingstijd: 30-60 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Banketletter 2.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: 8  
Sterren: \*\*\*  
Bron: AllerHande, Carta-  
Johan, De smaak van  
december

### Ingrediënten

600 g amandelspijs  
8 pl bladerdeeg,  
roomboter-, (diepvries)  
- bloem, om te  
bestuiven  
2 eieren, losgeklopt  
3 el room, slag-  
1 el sap, citroen-  
  
- bakpapier  
- deegroller

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 210°C.  
Bekleed de bakplaat met bakpapier.  
Spreid de plakjes bladerdeeg uit en laat ze in  
10 min. ontdooien.  
Maak in een kom de amandelspijs met een vork  
los.  
Kneed er 1 losgeklopt ei met het citroensap en  
de slagroom door en blijf kneden tot alles is  
opgenomen en het spijs lekker smeug is.  
Bestuif het werkvlak en de deegroller met  
bloem.  
Stapel de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol  
ze met de deegroller uit tot een dunne, lange  
lap van ca. 16 cm breed en 70 cm lang.  
Vorm van de amandelspijs een rol, die iets  
korter is dan de lap deeg.  
Leg de spijsrol in het midden van de lap deeg.  
Vouw de beide kanten van de lap deeg rond de  
spijs en maak de naden met wat water  
vochtig plak ze dicht.  
Plak de uiteinden eveneens dicht.  
Leg de deegrol met de naad naar beneden op  
de bakplaat en vorm hem tot een letter, bijv.  
de S van Sint.  
Bestrijk de letter rondom met losgeklopt ei.  
Bak de letter in het midden van de oven in ca.  
35 min. goudbruin en gaar.  
Laat de banketletter iets afkoelen en serveer  
hem lauwwarm.  
Of laat hem eerst volledig afkoelen en warm  
hem voor het serveren opnieuw op in een op  
175°C voorverwarmde oven.

### Tip:

Een banketletter is natuurlijk op z'n lekkerst  
als je 'm lauwwarm eet. Met 5-10 min. op een  
bakplaat in een voorverwarmde oven, komt  
de smaak van de banketletter het best tot z'n  
recht.

Bereidingstijd: 30-60  
min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachtijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g

Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Betuwse appelflappen.



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

### Ingrediënten

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

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

### Bereiding.

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

## Brood pannenkoek met gebakken appelschijven.



**Menugang:** Gebak, koek  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*\*  
**Bron:** 24 Bakrecepten,  
Carta-Johan, Recepten-  
plein.nl

### Ingrediënten

4 appels, zure  
50 g bloem  
- boter  
4 sn brood, oud  
- citroenschil, geraspte  
1 ei  
2 dl melk  
20 g suiker  
- zout

- broodmes  
- garde  
- koekenpan  
- rasp  
- schilmes

### Bereiding.

Snijd de korstjes van het brood.  
Maak het brood fijn.  
Splits het ei.  
Roer het brood, de eierdooier, de suiker, de geraspte citroenschil, de bloem, wat zout en de melk tot een dik beslag.  
Klop het eiwit stijf en schep het luchtig door het beslag.  
Smelt wat boter of margarine in een koekenpan.  
Bak met de helft van het beslag niet te vlug een pannenkoek.  
Was ondertussen de appels.  
Schil de appels en verwijder met een appelboor de klokhuizen.  
Snijd de appels in schijven.  
Bak ze aan beide zijden in wat boter of margarine tot ze zacht zijn.  
Leg de helft van de gebakken appelschijven op de pannenkoek.  
Bak vervolgens van de rest van het beslag de tweede pannenkoek en leg deze op de gebakken appelschijven.  
Garneer het gerecht met de overgebleven gebakken appelschijven en bestrooi het geheel met wat suiker.

### Tip:

Leg op iedere appelschijf eens een bolletje gember leggen en overgiet het geheel eens met wat gemberstroop in plaats van met suiker te bestrooien.

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

## Browniespookjes.



**Menugang:** Tussen-  
doortje  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Dr. Oetker, Jumbo

### Ingrediënten

#### Voor de brownies:

50 g boter, room-  
360 g Dr. Oetker  
Brownies Choco  
100 ml water

#### Voor de spookjes- decoraties:

- Dr. Oetker Decoratie-  
stiften Choco & Karamel
- 1 zk Dr. Oetker Glazuur  
Wit
- 6-8 marshmallows,  
witte
- bakpapier
- cocktailprikkers

### Bereiding.

Maak de Brownies Choco zoals aangegeven staat op de verpakking.

Laat na het bakken de Brownie Choco goed afkoelen.

Snijd de brownies in vierkante blokjes (je kunt ongeveer 6-8 blokjes maken).

Steek een cocktailprikker onderin de marshmallow en steek deze in een brownies blokje.

De marshmallow moet op de brownie staan, niet erboven zweven (als het stokje te lang is, breek er een stukje af).

Verwarm het zakje Chocoglazuur Wit volgens de aanwijzingen op het pakje.

Laat het iets afkoelen zodat het wat dikker wordt (zo krijg je een mooi stroperig effect). Schenk de wat dikkere glazuur wit heel rustig vanaf de bovenkant van de marshmallow.

Nu druipt het heel langzaam langs je marshmallow naar beneden richting de brownie.

Zorg dat de gehele marshmallow bedekt is met witte glazuur.

Zet de brownies spookjes daarna even in de koelkast.

Haal de brownies uit de koelkast.

Houd een spookje een beetje schuin en gebruik de decoratiestift puur om een mondje en oogjes op iedere figuurtje te maken.

**Bereidingstijd:** 20 min.

**Grill-/oventijd:** - min.

**Wachttijd:** - min.

**Calcium:** - mg

**Energie kJ:** 1319

**Energie kcal:** 315

**Eiwit:** 2,37 g

**Koolhydraten:** 51,82 g

**Suiker:** - g

**Natrium:** - mg

**Vet:** 10,5 g

**Onverzadigd vet:** - g

**Verzadigd vet:** - g

**Vezels:** - g

**Groente:** -g

**Zout:** - g



## Caramel cheesecake (airfryer).



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*  
Bron: Airfryerrecepten 3

### Ingrediënten

2 el Bebogeen Caramel  
250 g crème fraîche  
3 eieren  
½ pk koekjes, Bastogne  
3 el maïzena  
100 g margarine  
250 g ricotta  
100 g suiker

- springvorm, ronde,  
hoge (Ø 20 cm)

### Bereiding.

Verkruimel de helft van het pak koekjes in een kom fijn.  
Smelt in een steelpannetje 100 g margarine en meng de fijn verkruimelde koekjes erdoor.  
Leg een bakpapiertje op de bodem van de springvorm en bestrijk dit met het koekjesmengsel.  
Zet het koekjesmengsel 15 min. in de koeling.  
Verwarm de Airfryer voor op 160 °C.  
Doe de ricotta, de crème fraîche, de suiker, de caramelco, in een kom.  
Meng de ingrediënten en klop ze 5 min. luchtig.  
Voeg de eieren één voor één toe en roer weer luchtig door.  
Voeg de maïzena toe en roer het er goed door.  
Schenk het mengsel op het koekjesmengsel in de springvorm.  
Zet de springvorm in de Airfryer zonder de mand.  
Stel de timer in op 25 min.  
De cheesecake is klaar als u de timer hoort en het midden is gestold.  
Zet de springvorm in de koeling en laat de cake min. 3 uur afkoelen.  
Garneer de cake met de Bebogeen Caramel.



Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g

Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Chocolade grafsteen muffins (airfryer).



**Menugang:** Gebak,  
hapje, tussendoortje  
**Keuken:** -  
**Stuks:** 8  
**Sterren:** \*\*\*\*  
**Bron:** Airfryerrecepten 3

### Ingrediënten

8 koekjes, ovale en/of  
vierkante  
- muffinbeslag,  
chocolade-  
8 st peterselie of mini  
viooltjes

- ovenvaste glazen  
schaaltjes (waxinelicht-  
glasjes)

**Bereidingstijd:** - min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Maak het chocolade muffinbeslag volgens de  
gebruiksaanwijzing en spuit deze in de  
glazen bakjes (half vol).

Bak deze af in de Airfryer (12 min.-160°C).

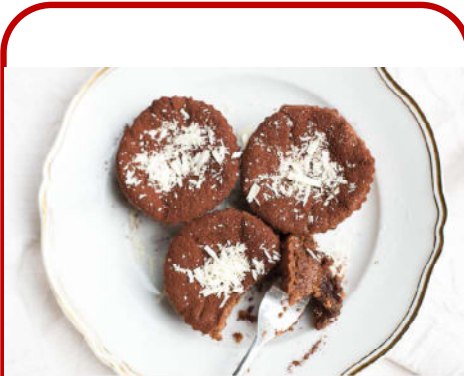
Haal ze eruit en schraap er met een vork  
over tot het grof wordt en op zand lijkt.

Schraap met een scherp mesje een kruis in  
het koekje en steek deze in het beslag.

Steek/leg het bloempje erbij.



## Chocoladelettercakes.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*  
Bron: Astrid Veltman

### Ingrediënten

- abrikozenjam  
150 g boter, zachte  
1 zk chocoladeglazuur  
4 eieren  
1 pk Mix voor Sacher  
Torte (Oetker)  
- suiker, poeder-

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

### Bereiding.

*Koop bij de gespecialiseerde bakwinkels papieren lettervormen of huur metalen lettervormen.*

Laat de boter en de eieren op kamertemperatuur komen.  
Doe de deeg-mix, boter, eieren en  $\frac{3}{4}$  dl water in een kom.  
Meng de ingrediënten goed door elkaar.  
Klop het mengsel met een mixer op de hoogste stand in 2-3 minuten tot een glad beslag.  
Vul de vorm tot  $\frac{2}{3}$  met het beslag.  
Zet de vorm op het rooster middenin de oven.  
Schakel de oven in op  $160^{\circ}\text{C}$ .  
Bak de cake in 45 minuten gaar.  
Laat de cake 10 minuten in de uitgeschakelde oven staan.  
Neem de cake uit de oven.  
Verwijder de cake uit de vorm.  
Verwarm  $\frac{1}{2}$  potje abrikozenjam.  
Wrijf de abrikozenjam door een (kunststof of roestvrijstalen) zeef.  
Bestrijk de cake met de abrikozenjam.  
Leg het zakje chocoladeglazuur 10 minuten in heet water.  
Droog het zakje af.  
Kneed de inhoud van het zakje door elkaar.  
Knip een puntje van het zakje.  
Verdeel het glazuur over de letter.  
Strijk het glazuur met een pannenkoekenmes uit.  
Laat het glazuur drogen.  
Bestrooi de cake tot slot met poedersuiker.

## Chocoladetaart.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Astrid Veltman

---

### Ingrediënten

125 g amandelen,  
gemalen  
- bloem  
- boter  
250 g chocolade  
6 eieren (dooiers  
gescheiden)  
2 el melk  
6 el suiker

- cakeblik (verwijder-  
bare bodem)

---

**Bereidingstijd:** 15-20  
min.  
**Grill-/oventijd:** 45-60  
min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

---

### Bereiding.

Smelt de chocolade 'au bain-marie' in de melk.  
Meng de chocolade met de gemalen amandelen,  
de suiker en de eierdooiers.

Schep er de stijfgeslagen eiwitten voorzichtig  
doorheen en giet het in een beboterd en met  
bloem bestoven cakeblik met verwijderbare  
bodem.

Bak de cake in een voorverwarmde oven  
(180°C) in 45-60 min. gaar.

## Chocolate velvet cake met blauwe bessen en munt.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: 8  
Sterren: \*\*\*\*  
Bron: Lidl

### Ingrediënten

150 g bessen, blauwe  
150 g boter, room-  
- boter, room-, om in te vetten  
1 pak cakemix, fijn  
100 g chocolade, pure (74% cacao)  
4 eieren  
5 eiwitten  
2 tk munt  
165 g suiker, kristal-  
160 g suiker, poeder-  
2 zk suiker, vanille-  
1 snf zout

- bakpapier  
- brander  
- mixer  
- springvorm (Ø 20 cm)  
- spuitzak

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.  
Vet de randen van de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.  
Smelt de boter en chocolade 'au bain-marie' en roer het goed door.  
Als alles net niet gesmolten is, haalt u de kom van de pan.  
Roer verder tot een egaal mengsel.  
Het mengsel mag niet heet zijn.  
Klop intussen de eieren met een mixer schuimig in 5 min.  
Schenk het chocolademengsel er al mixend geleidelijk bij (op een lage stand).  
Voeg vervolgens de cakemix toe en mix nog 3 min. op de hoogste stand.  
Schenk het beslag in de springvorm en bak de cake in 60-70 min. af.  
De cake is goed als er een satéprikker schoon uit komt.  
Laat de cake helemaal afkoelen in de vorm.  
Begin aan het einde van de wachttijd met de bereiding van het eiwitschuim.  
Doe de eiwitten samen met het zout in een vetvrije kom.  
Mix dit 2 min. op de hoogste stand.  
Voeg nu langzaam de kristalsuiker en de vanillesuiker toe.  
Mix dit ca. 5 min. tot er een stevig en glanzend schuim ontstaat.  
Spatel de poedersuiker er voorzichtig door en schep het schuim in een spuitzak.  
Legde spuitzak apart.  
Haal de cake uit de vorm.  
Snijd de cake horizontaal in 3 gelijke plakken.  
Knip 3 cm van de onderkant van de spuitzak af.  
Spuit op de onderste laag ¼ van het schuim.  
Doe dit in een spiraal vorm, van binnen naar buiten.  
Verdeel hier 1/3 deel blauwe bessen op en leg er een plak cake op.  
Spuit hier weer ¼ van het schuim op.  
Verdeel er 1/3 deel bessen op en leg er een plak cake op.  
Spuit de rest van het schuim op de bovenkant.  
Maak met een lepel mooie pieken in het schuim op de bovenkant.  
Brand met de brander het eiwitschuim rondom licht bruin.  
Versier de taart met de rest van de bessen en de munt.

### Tip:

Geen brander? Gebruik dan de grillfunctie van de oven.

**Bereidingstijd: 115 min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: 60 min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**w/v suikers: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**w/v onverzadigd: - g**  
**w/v verzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Groente: - g**  
**Zout: - g**

---

## Cinnamon rolls (airfryer).



**Menugang:** Brunch-  
gerecht, gebak  
**Keuken:** -  
**Stuks:** 12  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Aldi

### Ingrediënten

75 g boter, room-  
2 bl deeg, croissant-,  
vers  
4 tl kaneel  
2 el melk  
150 g noten, hazel-  
8 el siroop, agave-  
125 g suiker, poeder-  
200 g suiker, riet-  
2 zk suiker, vanille-

Voorb.tijd: 20 min.  
Bereidingstijd: 16 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Verwarm de airfryer voor op 180°C.  
Hak de hazelnoten grof.  
Rol de blikjes croissantdeeg uit.  
Druk de naden dicht en bestrijk beide plakken  
deeg met de agavesiroop.  
Bestrooi ze met de rietsuiker, de kaneel en de  
hazelnoten.  
Rol de plakken deeg op en snijd elke rol in 6  
rolletjes.  
Leg de rolletjes naast elkaar in een lage,  
passende bakvorm bekleed met bakpapier.  
Bak de cinnamon rolls in ± 16 min. goudbruin  
en gaar. Laat de rolls afkoelen.  
Klop de boter met de poedersuiker, de  
vanillesuiker en de melk tot een dik glazuur en  
schenk die royaal over de cinnamon rolls.

### Tips:

- Passen de rolls niet tegelijk in de airfryer,  
bak ze dan in twee keer.
- U kunt ze natuurlijk ook in de oven bakken  
(20 min. op 200°C).

## Citroencakesandwiches met lemon- of orange-curd.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: 24  
Sterren: \*\*\*  
Bron: MenuOpMaat.nl

### Ingrediënten

225 g bakmeel,  
zelfrijzend-  
75 g boter, room-,  
zachte  
1 citroen, rasp van  
4½ ei, losgeklopt in een  
kopje  
100 g margarine,  
plantaardige, zachte  
225 g suiker, basterd-  
witte  
1 zk suiker, vanille-  
1 snf zout  
– boter en bloem of  
zelfrijzend bakmeel

### Bereiding.

*Bij een afternoon tea serveer je hartige sandwiches. Dat is traditie. Om je afternoon tea helemaal af te maken, kun je er ook nog zoete sandwiches bij serveren. Deze citroencakesandwiches bijvoorbeeld. Dat ziet er leuk uit!*

Klop de boter en de margarine romig met de mixer.

Voeg het zout, de suiker en de vanillesuiker toe en klop door totdat er een smeuijge massa ontstaat.

Vermeng één voor één de eieren met de botermix (los elk ei eerst goed op alvorens het volgende toe te voegen).

Roer de citroenrasp door het luchtige eierbeslag.

Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom en schep het voorzichtig door het deeg (laat zo weinig mogelijk lucht ontsnappen).

Vet een cakevorm met een bodem van ±25 cm in met boter en bestuif hem vervolgens met een dun laagje bloem.

Schep het beslag in de cakevorm.

Bak de cake op 160°C (conventionele oven) in ±70 min. gaar en zeer licht bruin (de cake is gaar zo gauw een erin gestoken satépen er schoon uit komt).

Bak de cake niet te lang (hij moet nog een beetje sappig en spekkig blijven en nauwelijks korstjes hebben).

Stort de cake op een rooster en laat hem goed afkoelen.

Als de cake in het midden heel sterk gerezen is en aan de zijkanten wat minder, snijd de midden-bovenkant er dan vanaf (de bedoeling is dat je er mooie (bijna) vierkante plakjes van kunt snijden).

Snijd de cake in plakjes, die wat dunner zijn dan normaal.

Bestrijk de helft van de plakjes met een lekker laagje lemoncurd of orangecurd (zie recepten).

Dek af met de resterende plakjes.

Snijd alle cakegebakjes diagonaal door, zodat je prachtige sandwiches krijgt (het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier.

### Tips:

Je kunt de cake makkelijk een dag van tevoren al maken. Bewaar hem na afkoeling afgedekt buiten de koelkast. Vorm de sandwiches liefst pas op de dag van de afternoon tea, al zijn de sandwiches een dag later ook nog lekker.



**Bereidingstijd: - min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**w/v suikers: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**w/v onverzadigd: - g**  
**w/v verzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Groente: - g**  
**Zout: - g**

---

## Lemon curd 1.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*  
Bron: Laurasbakery.nl

### Ingrediënten

125 g boter, room-,  
ongezouten  
2 citroenen, rasp van  
2 citroenen, sap van  
(ca. 130 ml)  
2 eieren, geklutste  
200 g suiker, kristal-,  
fijne

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

### Bereiding.

Rasp de citroenen en pers ze uit.  
Zeef het sap even om velletjes en pitjes te verwijderen.  
Doe de citroenrasp, suiker en roomboter in een kom.  
Dit recept maak je au bain marie, zet de kom dus op een pan met een laagje kokend water. Zet het vuur niet te hoog.  
Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa.  
Als alle boter is gesmolten voeg je het citroensap toe, roer dit door het mengsel en voeg dan ook de eieren toe.  
Nu is het een kwestie van geduld.  
Hou af en toe wel even in de gaten of er nog genoeg water in je pannetje zit.  
Blijf rustig roeren in de kom terwijl de lemon curd steeds wat dikker wordt.  
Als de lemon curd de dikte van yoghurt heeft is hij goed.  
Om een tijdsindicatie te geven; dit duurt ongeveer 20 min.  
Giet de lemon curd in een schaal om af te koelen (ik maakte een grote portie, voor dit recept is een kleine schaal voldoende).  
Terwijl de lemon curd afkoelt, dikt hij ook nog verder in tot de uiteindelijke juiste dikte.  
Wanneer de lemon curd helemaal is afgekoeld doe je het in een pot die je in de koelkast bewaard, daar blijft het zo'n twee weken goed.

## Lemon curd 2.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: 12  
Sterren: \*\*\*  
Bron: AllerHande

### Ingrediënten

150 g boter, room-,  
ongezouten  
2 citroenen  
2 eieren, middelgrote  
125 g suiker, basterd-,  
witte

Bereidingstijd: 20 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 147  
Eiwit: 1 g  
Koolhydraten: 11 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: 15 mg  
Vet: 11 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 7 g  
Vezels: 0 g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Pers de citroenen uit en verwarm het sap samen met de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur tot de boter gesmolten is. Mix ondertussen met een garde in een kom de eieren met de suiker.

Voeg, al roerend, het citroen-botermengsel toe. Schenk het weer terug in de schoongemaakte pan.

Breng al roerend op laag vuur aan de kook. Blijf roeren en laat de curd indikken tot het zo dik als vla is.

Schenk de lemon curd in een schone pot.

### Tips:

Ook lekker bij de scones.

Je kunt de lemon curd van tevoren bereiden en een week bewaren in de koelkast (laat wel eerst goed afkoelen).

## Orange curd.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: AllerHande

### Ingrediënten

150 g boter, room-,  
ongezouten  
2 tl citroensap  
2 eieren, middelgrote  
2 sinaasappelen  
125 g suiker, basterd-,  
witte

Bereidingstijd: 20 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 147  
Eiwit: 1 g  
Koolhydraten: 11 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: 15 mg  
Vet: 11 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 7 g  
Vezels: 0 g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Pers de sinaasappelen uit en verwarm het sap samen met de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur tot de boter gesmolten is. Mix ondertussen met een garde in een kom de eieren met de suiker. Voeg, al roerend, het sinaasappel-botermengsel toe. Schenk het weer terug in de schoongemaakte pan. Breng al roerend op laag vuur aan de kook. Blijf roeren en laat de curd indikken tot het zo dik als vla is. Schenk de orange curd in een schone pot.

### Tips:

Ook lekker bij de scones.  
Je kunt de orange curd van tevoren bereiden en een week bewaren in de koelkast (laat wel eerst goed afkoelen).  
Zout: - g

## Cointreau bonbons.



Menugang: -  
Keuken: -  
Aantal: 80  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

± 1 dl Cointreau  
475 g couverture  
chocolade, puur  
50 g eigeel  
¼ l room, slag-  
100 g suiker

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

### Bereiding.

Doe de suiker en het eigeel in een schaal en klop het schuimig.

Kook de room al roerend op.

Smelt de couverture.

Meng het suiker-eimengsel door de room en laat het al roerend 3 min. koken.

Neem de pan van het vuur en meng er de couverture door.

Breng het mengsel op smaak met Cointreau.

Maak van deze massa bolletjes (of andere vormen) en laat die goed afkoelen.

Dompel ze dan in de gesmolten couverture (ca. 30°C).

## Dekselse wafels.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: AllerHande, Carta-  
Ilona

### Ingrediënten

8 el ananasjam  
1 bl ananasschijven op  
sap  
50 g boter of margarine  
1 ei  
150 g meel, bak-,  
zelfrijzend  
2 dl melk  
- room, slag-  
3 el suiker, basterd-,  
witte  
- suiker, poeder-  
1 zk suiker, vanille-  
- zout

Bereidingstijd: 45 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 110  
Eiwit: 2 g  
Koolhydraten: 17 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 3 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Laat de ananas uitlekken en snijd de schijven in kleine stukjes (het sap heb je niet meer nodig). Doe de jam in een pannetje en schep de ananas erdoor.

Smelt de boter in een ander pannetje (de boter hoeft alleen maar te smelten, bruin worden mag niet).

Doe het bakmeel, de basterdsuiker, de vanillesuiker en 'n mespunt zout (zo weinig als op de punt van een mes past) in een beslagkom.

Breek het ei erboven en doe de gesmolten boter erbij.

Klop dit alles met de mixer tot een glad mengsel.

Schenk dan beetje bij beetje de melk erbij. Blijf kloppen tot het een glad beslag wordt.

Laat het wafelijzer heet worden op de één na hoogste stand.

Schep met een juslepel een laagje beslag in de vorm zodat alle ruitjes net vol zijn.

Sluit het wafelijzer en bakken maar (in 4 min. zijn je wafels gaar en bruin).

Haal de wafels met een vork uit het ijzer en laat ze op een rooster afkoelen.

Leg ze op een schaal en bestrooi ze met poedersuiker.

Maak de ananassaus warm.

Neem een wafel op een bord en schep er saus over.

Garneer de wafels met een toef (of meer) slagroom.

Zo zijn de wafels om te smullen.

## Driptaart.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Loesanne 's  
taarthoek

### Ingrediënten

50 g bavarois  
- biscuitmix  
100 g chantilly-crème  
- drip  
- melk (voor de  
chantilly-crème)  
160 g roommix, banket-  
bakkers-  
- room, slag- (voor de  
bavarois)  
- water (voor de  
chantilly-crème)

### Bereiding.

Bereid de biscuit bodem volgens de verpakking en laat deze afkoelen.

Snij de bodem 2 keer door midden als deze is afgekoeld (tip: prik in elke laag een satéprikker, zodat je weet hoe de laag weer terug moet).

Maak 100 ml chantilly-crème klaar volgens beschrijving en vul een spuitzak met de crème. Maak de banketbakkersroom volgens de beschrijving en vul een spuitzak met de room. Maak de bavarois klaar volgens de beschrijving en vul hiermee een spuitzak.

Spuit met de chantilly-crème een 'dijkje' op de onderste biscuitbodem (dit voorkomt het uitlopen van de vulling).

Vul de binnenkant met banketbakkersroom. Leg de 2e biscuit laag op de vulling, en spuit hier ook weer een dijkje op met chantilly-crème.

Vul de binnenkant op met de bavarois (laat evt. nog iets over voor de topping).

Leg de bovenste biscuit laag op de taart.

Smeer de taart rondom en bovenop helemaal af met de chantilly-crème.

Laat de taart in de koelkast goed koud worden. Verwarm de drip volgens beschrijving.

Spuit de drip eerst langs de zijkant en maak daarbij knijpbewegingen in de fles, zodat er druipers langs de taart ontstaan.

Decoreer de taart met drip, bavarois, chantilly-crème, chocolade of een andere decoratie.

Laat de taart in de koelkast opstijven.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

## Eiwitrijke havermout wafels.



**Menugang:** Lunch-,  
ontbijt-, nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** EefjesFinest.com

### Ingrediënten

4 snf bakpoeder  
- bakspray  
4 eieren  
40 g eiwitpoeder,  
vanille-  
4 eiwitten  
140 g havermout, fijne  
4 snf kaneel  
4 sch melk  
4 snf zout

- wafelijzer

### Optioneel voor de toppings:

- fruit  
- jam, bosbessen-  
- plakjes banaan met  
pindakaas  
- yoghurt met granola

### Bereiding.

Verwarm het wafelijzer voor.  
Voeg alle ingrediënten bij elkaar en meng ze goed door elkaar.  
Spray bij iedere wafel het wafelijzer in met de bakspray.  
Bak van het beslag 8 wafels (2-3 min.; als de wafels lichtbruin zijn, zijn de wafels klaar!  
Leg ze op 4 borden en serveer ze met een topping (naar ieders zin).

### Tips:

- Maak de havermout fijn met een keukenmachine.
- Je kunt de havermout ook vervangen door een andere meelsoort zoals amandel, spelt, of boekweit.

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



## Friandises met cranberry en abrikoos.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Stuks: 40  
Sterren: \*\*\*\*  
Bron: OverEten.com,  
Margriet

### Ingrediënten

50 g abrikozen,  
gedroogde, (in stukjes)  
50 g amandelen,  
ontveld, gehakt  
1-3 drp amandelextract  
- Amaretto  
150 g boter, room-,  
gesmolten  
50 g cranberry's  
3 eieren (m)  
150 g meel, bak-, zelf-  
rijzend  
150 g suiker, kristal-  
- suiker, poeder-

### Bereiding.

Snijd de uien grof.  
Halveer de abrikozen.  
Snijd de tomaten in kwarten.  
Snijd de riblappen in stukjes (2x2 cm).  
Maal de piment, komijn en koriander in een vijzel fijn (overslaan als je gemalen gebruikt).  
Laat de olijfolie warm worden in een stoofpan.  
Braad het vlees aan in de olijfolie, op een matig vuur.  
Scheep het vlees uit de pan en bewaar het op een bord.  
Fruit de uien in dezelfde pan.  
Voeg het piment, de komijn en de koriander uit de vijzel toe en bak het kort mee.  
Voeg de abrikozen, de tomaten en het bier toe.  
Voeg het vlees toe (het moet net onder staan; evt. extra water toevoegen).  
Zet het fornuis op sudderstand (of de oven op 120°C).  
Laat het geheel 2,5 uur sudderen met deksel op de pan.  
Proef of het vlees zacht is, zo niet laat het dan nog 30 min. extra sudderen.  
Breng alles op smaak met versgemalen peper en zout.  
Hak de koriander grof (op een schone snijplank en met een schoon mes).  
Strooi er vlak voor het serveren de koriander overheen.  
Serveer het vlees met wat crème fraîche.

### Tips:

- Als je geen amandelextract hebt, kan je prima citroenrasp of vanille-extract gebruiken om de smaak te verdiepen.
- De friandises zijn heel goed in te vriezen als ze eenmaal afgekoeld zijn.
- Je kunt de vormpjes ook inkwasten met gesmolten boter.

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g

Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Gevulde pepernoten.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: Nederlandse  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron:  
ReceptenVandaag.nl

### Ingrediënten

80 g abrikozen, gewelde  
(zakje à 200 g)  
150 g boter, zachte of  
margarine  
2 bol gember (potje)  
4 kp koffie, espresso-  
1 pk mix voor speculaas  
(400 g)  
25 g pistachenootjes,  
ongezouten, gepelde

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

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C (of gasovenstand 3).  
Meng in de keukenmachine of met mixer de boter met 2 el water en de mix voor speculaas.  
Kneed het deeg met je handen tot een bal.  
Meng de abrikozen, de pistachenoten en de gember in de keukenmachine tot een pasta.  
Verdeel het deeg in ca. 25 balletjes (walnootgrootte).  
Druk (met je duim) een holte in elk bolletje.  
Vul de holtes met het abrikozenmengsel.  
Vouw het deeg rond de vulling dicht.  
Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Leg de gevulde pepernoten erop.  
Bak de pepernoten in het midden van de oven in 15-20 min. goudbruin.  
Laten ze afkoelen en serveer ze met de (espresso)koffie.

## Gevulde speculaaskoekjes.



**Menugang:** Koek  
**Keuken:** -  
**Stuks:** 12  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** AllerHande

### Ingrediënten

100 g amandelspijs  
25 g amandelstift  
75 g boter, room-,  
ongezouten  
1 ei, middelgroot  
1 el Kruidenmix, koek  
en speculaas (bijv.  
Verstegen)  
100 g meel, bak-,  
zelfrijzend  
1 el melk, karne-  
½ sinaasappel  
65 g suiker, basterd-,  
bruine

- bakpapier  
- deegroller  
- uitsteekvormpje of  
glas (ca. Ø 6 cm)  
- vershoudfolie

### Bereiding.

Zeef het bakmeel in een kom en meng het met de basterdsuiker, de Kruidenmix en 1 mp zout. Snijd de roomboter in kleine blokjes en voeg ze samen met de karnemelk toe aan het meelmengsel.

Kneed het mengsel met koude handen tot een egale bal.

Verpak het deeg in de vershoudfolie en laat het 30 min. in de vriezer rusten.

Verwarm ondertussen de oven voor op 175°C. Doe de amandelspijs in een kom.

Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil boven de kom amandelspijs.

Klop het ei los en voeg 1 el ervan toe aan de spijs.

Meng het met een vork tot een egale massa (houd de rest van het ei apart).

Bestuif het werkblad met wat bakmeel.

Kneed de deegbal nogmaals.

Rol de helft van het deeg met de deegroller uit tot een lap van 2 mm dik.

Steek er met de uitsteekvorm 12 cirkels uit en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Leg op elke cirkel deeg 1 tl amandelspijs en druk de spijs een beetje plat, terwijl je een ½ cm van de deegrand vrij laat.

Bestrijk de deegranden rondom de spijs met de helft van het overgebleven ei.

Rol de andere helft deeg ook uit tot een plak van 2 mm dik en steek er 12 cirkels uit.

Leg ze op de deegcirkels met spijs en druk de randen tegen elkaar aan met een vork.

Bestrijk de bovenkant van het deeg met de rest van het ei en druk op elke gevulde koek wat amandelstiften in het midden van het deeg.

Bak de gevulde koeken in ca. 20 min. goudbruin in het midden van de oven.

Laat ze vervolgens 10 min. afkoelen op een rooster.

**Vorb. tijd:** - min.

**Bereidingstijd:** 40 min.

**Oventijd:** 20 min.

**Wachttijd:** 40 min.

**Calcium:** - mg

**Energie kJ:** -

**Energie kcal:** 155

**Eiwit:** 3 g

**Koolhydraten:** 15 g

**w/v suikers:** 9 g

**Natrium:** 80 mg

**Vet:** 9 g

**w/v onverzadigd:** - g

**w/v verzadigd:** 4 g

**Vezels:** 1 g

**Groente:** - g

**Zout:** - g

## Halloween cupcakes.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Stuks: 12  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Leuke recepten

### Ingrediënten

½ zk bakpoeder  
250 g bloem  
175 g boter  
½ citroen, rasp van  
3 eieren  
1 tl kaneel  
400 g pompoen  
175 g suiker  
1 zk suiker, vanille-  
(Dr. Oetker)

### Voor de topping:

50 g boter  
- decoratiestift (eet-  
baar)  
75 g kaas, room-  
- pompoenpitten  
75 g suiker, poeder-  
  
- cupcakevormpjes

### Bereiding.

Verwarm de oven op 175 C.  
Kook de blokjes pompoen in ca. 10 min. gaar en laat ze uitlekken.  
Mix de boter (175 g) met de suiker en de vanillesuiker met een mixer glad.  
Voeg de eieren, de citroenrasp en de kaneel toe en mix alles door elkaar.



Pureer de pompoenblokjes (met een stamper) en druk het meeste vocht eruit in een zeef.  
Voeg de pompoenpuree toe aan het beslag.  
Doe dan de bloem en bakpoeder erbij en meng het kort maar goed door elkaar.



Vul de cupcakes met het beslag en zet ze 20-25 min. in de oven.

### Maak ondertussen de topping:

Mix de boter los met een mixer.  
Voeg de roomkaas en poedersuiker toe en mix het glad.  
Zet het zolang in de koelkast.

Laat de cakejes afkoelen en besmeer ze met een laagje roomkaas-frosting.  
Trek er met de decoratiestift lijnen op en leg een pompoenpitje in het midden.

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

## Halloween pompoencake.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: 10  
Sterren: \*\*\*\*  
Bron: AllerHande

### Ingrediënten

2 tl bakpoeder  
150 g bloem  
3 eieren, middelgrote  
2 el gember, bak-  
2 el kruiden, speculaas-  
100 g meel, amandel-  
170 ml olie, zonne-  
bloem-  
400 g pompoenstukjes,  
koelvers  
100 g rolfondant, witte  
150 g suiker, basterd-,  
donkere  
2 el suiker, poeder-  
75 g walnoten  
½ el water  
¼ tl zout

- bakpapier  
- bakkwastje  
- cakevorm (1½ l)  
1 pk decoratiestiften,  
choco & karamel (Dr.  
Oetker)  
- deegroller  
- satéprikker  
- staafmixer  
- zeef

### Bereiding.

Kook de pompoen in een klein laagje water op een laag vuur in 15 min. gaar.

Pureer de pompoen met de staafmixer glad, doe het in een kom en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster de walnoten 5 min. op een middelhoog vuur (schemelmatig om).

Laat de walnoten iets afkoelen en hak ze grof. Verwarm de oven voor op 170 C.

Vet de cakevorm in met wat olie, bekleed hem met bakpapier en bestrijk hem opnieuw met olie.

Voeg de basterdsuiker, de olie en de eieren toe aan de pompoenpuree en pureer het met de staafmixer glad.

Zeef het amandelmeel, de bloem, de bakpoeder, de speculaaskruiden en het zout erboven.

Voeg de walnoten en de bakgember toe en spatel alles zo luchtig mogelijk door elkaar.

Schemel het beslag in de cakevorm en bak de cake in het midden van de oven in ca. 1 uur gaar.

Controleer met de satéprikker of de cake gaar is: steek de prikker in het midden van de cake, als hij er schoon en droog uit komt is de cake gaar.

Laat de cake 2 uur afkoelen op een rooster. Bestuif het werkblad met de helft van de poedersuiker.

Rol het fondant met de deegroller uit tot een plak van ca. 2 mm dik en snijd er 5 spookjes uit.

Teken hier met de choco-decoratiestift oogjes en mondjes op.

Meng de rest van de poedersuiker met een ½ el heet water tot glazuur.

Bestrijk de achterkant van de spookjes met de bakkwast licht met het glazuur en plak de spookjes op de afgekoelde cake.

Bereidingstijd: 25 min.  
Grill-/oventijd: 60 min.  
Wachttijd: 120 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 450  
Eiwit: 8 g

Koolhydraten: 40 g  
w/v suikers: 28 g  
Natrium: - mg  
Vet: 28 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 4 g  
Vezels: 2 g  
Groente: - g  
Zout: 0,4 g

## Italiaanse gebakjes met wijn en dadelcrème.



Menugang: Gebak, nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 12  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

200 g amandelschaafsel  
175 g bloem  
140 g boter, uit de koelkast  
5 dadels, verse, geschild, ontpit en fijngesneden  
12 dadels, verse, geschild, ontpit en gehalveerd  
1 ei, middelgroot, geklopt  
2 el gelatinepoeder  
2 el honing  
400 ml room  
175 g suiker  
2 el suiker, kristal-, fijne  
100 ml wijn, witte  
1 snf zout

### Bereiding.

Zeef de bloem met zout in een kom.  
Voeg 100 g boter, 85 g suiker en het geklopte ei toe.  
Kneed de ingrediënten samen tot een soepel deeg.  
Dek de kom af en zet hem 2 uur in de koelkast.  
Rol het deeg dun uit op een licht met bloem bestrooid oppervlak.  
Snijd er 12 rondjes met een doorsnee van 10 cm uit.  
Leg de rondjes op vetvrije bakblikken of op bakpapier.  
Doe de overgebleven boter, de resterende suiker en de honing in een pan en verhit dit geleidelijk, totdat de suiker begint te karameliseren.  
Roer er de 125 ml room door en laat het geheel al roerend zachtjes koken, totdat het mengsel dik wordt.  
Voeg de amandelen en fijngesneden dadels toe en zet het geheel apart om af te koelen.  
Verwarm de oven voor op 200°C.  
Schep, eenmaal afgekoeld, hoopjes van het mengsel op de deeggrondjes.  
Bak de deeggrondjes 20 min. in de voorverwarmde oven totdat het deeg goudbruin ziet.  
Laat de deeggrondjes dan 2-3 min. afkoelen op het bakpapier.  
Laat ze daarna verder afkoelen op een rooster.  
Maak in de tussentijd de saus.  
Strooi de gelatinepoeder en 45 ml water in een kommetje en laat deze een paar minuten weken.  
Giet de wijn in een pan, voeg de gelatine toe en verhit de wijn al roerend totdat de gelatine is opgelost.  
Laat dan de pan in een kom met koud water afkoelen.  
Klop de resterende room samen met de fijne kristalsuiker stijf.  
Voeg het wijnmengsel toe.  
Zet het op een koele plek om stijf te laten worden.  
Spuut, als het wijnmengsel dik begint te worden, dit met een spuit op de gebakken en afgekoelde deegpasteitjes.  
Leg voor het uitserveren bovenop ieder koekje een halve dadel.

### Tips:

- Serveer de gebakjes met een verse gemengde fruitsalade.
- Vervang de witte wijn eens door rosé.

**Vorb.tijd: 45 min., plus  
tijd om af te koelen en  
stijf te worden**  
**Bereidingstijd: 20 min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**w/v suikers: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**w/v onverzadigd: - g**  
**w/v verzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Groente: - g**  
**Zout: - g**

---

## Koffie cheesecake (airfryer).



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Airfryerrecepten 3

### Ingrediënten

50 g boter  
3 eieren  
1 kp koffie, Senseo-,  
sterke  
1 pk koffieleutjes  
3 el maïzena  
700 g ricotta  
130 g suiker  
- suiker, spin-, voor de  
garnering  
1 zk suiker, vanille-

- springvorm (Ø 21 cm)  
voor de Avance Airfryer  
- springvorm (Ø 19 cm)  
voor de Viva Airfryer

### Bereiding.

Maal 2/3 van het pak koffieleutjes tot poeder met de keukenmachine.  
Smelt in een pannetje de boter en meng hier de gemalen koffieleutjes door.  
Klem in de springvorm die in je Airfryer past een bakpapiertje zodat de taart makkelijker lost.  
Strijk het koekjes mengsel over de bodem en druk het een beetje aan.  
Maak een kop sterke Senseo-koffie.  
Sla, wanneer de koffie een beetje is afgekoeld de ricotta en de maïzena luchtig met de keukenmachine.  
Meng er de afgekoelde koffie doorheen.  
Meng de eieren er 1 voor 1 snel kloppend doorheen.  
Vul de taart af met de vulling.  
Wikkel aluminiumfolie over de vorm.  
Bak de cheesecake af in de airfryer (140°C-50 min.).  
Laat wat spinsuiker smelten in een pannetje en meng hier een paar rode druppels kleurstof doorheen.  
Maak mooie slierten op wat vetvrij papier en garneer er de taart mee af naar eigen keuze.

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



## Kokos-limoen tulband .



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** 12  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Caroline Brouwer,  
dr. Oetker

### Ingrediënten

2 tl bakpoeder  
250 g bloem  
150 g boter, gesmolten,  
afgekoeld  
3 eieren  
100 g kokos, gemalen  
2 limoenen, rasp van  
250 g suiker, poeder-  
150 g yoghurt, magere

### Voor de siroop:

100 ml limoensap (ca. 3  
stuks)  
170 g suiker  
50 ml water

- tulbandvorm ( 22 cm)

### Bereiding.

Meng de bloem met de bakpoeder.  
Zeef het boven een kom.  
Voeg de poedersuiker en de limoenrasp toe en meng het geheel.  
Voeg de eieren en de afgekoelde boter en yoghurt toe.  
Roer alles goed oor elkaar.  
Spatel de gemalen kokos er door.  
Meng alles goed door elkaar, zodat alle ingrediënten goed gemengd zijn en niets aan de zijkant van de kom blijft hangen.  
Vet een tulbandvorm in en bestuif die met een beetje bloem.  
Doe het deeg in de vorm en schuif de vorm in de oven (170°C).  
Bak de tulband.  
Als de tulband klaar is, deze ca. 15 min. laten afkoelen in de vorm.  
Stort daarna de tulband op een rooster.  
Doe de limoensap, het suiker en het water in een pan.  
Zet de pan op een laag vuur en laat de suiker onder goed roeren smelten.  
Laat de siroop ca. 2 min. koken, zonder te roeren.  
Zet de tulband op een bakblik en prik met een satéprikker gaatjes in de korst van de tulband.  
Besprenkel de tulband met de warme siroop (de siroop die naast de tulband valt kun je weer opnieuw over de tulband gieten).  
Ga net zo lang door tot alle siroop door de tulband is opgenomen.  
Laat de tulband daarna afkoelen.

### Tip:

De tulband wordt feestelijker als hij wordt gedecoreerd met schijffjes limoen en gemalen kokos.

**Bereidingstijd:** - min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - uur  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

## Kruidnoten arretjescake.



**Menugang:** Gebak, nagerecht, tussendoortje  
**Keuken:** -  
**Stuks:** 12  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** AllerHande 2019

### Ingrediënten

200 g boter, room-, ongezoeten  
5 el cacao poeder  
2 eieren, middelgrote  
250 g kruidnoten  
100 g kruidnoten, chocolade-  
200 g suiker, basterd-, witte  
1 mp zout

- bakpapier
- cakeblik (25 x 10 cm)
- deegroller
- handmixer

### Bereiding.

Smelt de boter al roerend op een laag vuur in een steelpan.  
Zet het vuur uit zodra de boter gesmolten is. Doe ondertussen de eieren met de suiker in een kom en mix ze in 3 min. luchtig met een handmixer.  
Voeg de cacao poeder en het zout toe en roer het goed door.  
Schenk al roerend met een houten lepel de gesmolten boter bij het cacao mengsel. Roer tot een egaal mengsel is ontstaan.  
Doe de kruidnoten in een zip-lockzakje of schone theedoek.  
Verkruimel ze met een deegroller tot een mix van fijne en grove stukken.  
Meng de kruimels door het chocolademengsel. Verdeel het mengsel over een met bakpapier bekleed cakeblik en strijk het glad.  
Verdeel de chocoladekruidnoten in rijtjes erover.  
Laat het minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

**Bereidingstijd:** 15 min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** 4 uur  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 345  
**Eiwit:** 4 g  
**Koolhydraten:** 38 g  
**w/v suikers:** 27 g  
**Natrium:** 200 mg  
**Vet:** 19 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** 12 g  
**Vezels:** 2 g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

## Kruidnotencheesecake.



Menugang: Gebak,  
hapje, tussendoortje  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Ellouisa cooking

### Ingrediënten

50 g boter, room-,  
gesmolten  
150 g kruidnoten

### Voor de vulling:

1 el bloem  
50 g boter, room-,  
gesmolten  
2 eieren  
1 tl koekkruiden  
50 g kruidnoten, grof  
gehakt  
300 g roomkaas  
(Philadelphia)  
80 g suiker

### Voor de decoratie:

1 zk klopfix  
- kruidnoten  
200 ml room, slag-  
2 el suiker, poeder-  
100 g mascarpone

### Bereiding.

Maal de kruidnoten fijn en meng ze met de gesmolten boter.  
Bedeek je bakvorm met een stuk bakpapier en vet de randen in met een beetje boter.  
Stort het kruidnotenmengsel op het bakpapier .  
Druk het aan met een lepel of de onderkant van een glas.  
Verwarm de oven voor op 160°C.  
Mix de roomkaas met de eieren, de gesmolten boter en de bloem.  
Scheep de stukjes kruidnoot erdoor en verdeel dit over de bodem.  
Bestrooi het met de koekkruiden.  
Bak de cheesecake ca. 40 min. en zet dan de oven uit.  
Laat de taart er nog 10 min. in staan met de deur open.  
Haal de taart er dan uit en zet hem in de koelkast om volledig af te koelen.  
Haal hem daarna uit de vorm en snijd hem in vierkantjes of repen.  
Klop de slagroom stijf met de klopfix en poedersuiker.  
Mix dan de mascarpone erdoor.  
Doe het in een spuitzak met stervormig spuitmondje en garneer de cheesecake hiermee.  
Doe nog wat kruidnootjes op de toefjes.

### Tip:

Superleuk en schattig deze kleine hapjes. Maar wil je een hogere cheesecake, dan kun je de ingrediënten voor de vulling verdubbelen.

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

## Kwarkrol.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Mieke.PeterHamers.nl

### Ingrediënten

1½ tl bakpoeder  
125 g bloem  
3 eieren (m)  
6 bld gelatine, witte  
1 pt kersen, zonder pit  
500 g kwark, magere  
5 el melk  
200 ml room, slag-  
175 g suiker  
- suiker  
1 zk suiker, vanille-  
2 el suiker, poeder-  
  
- bakpapier

### Bereiding.

Klop de eieren en 125 g suiker schuimig.  
Meng de bloem en het bakpoeder  
Roer het mengsel afwisselend met de melk in het ei-suikermengsel.  
Leg het bakpapier op een bakblik leggen en strijk hierop de massa uit.  
Bak de massa in een voorverwarmde oven (elektische oven 200°C/hete lucht oven 175°C) ca. 10 min.  
Stort de koekplak op een met suiker bestrooide theedoek,  
Verwijder het bakpapier.  
Rol met behulp van de theedoek de koek op en laat hem afkoelen.  
Laat de gelatine weken.  
Laat de kersen uitlekken en vang hierbij het sap op.  
Breng een beetje kersensap in een pan aan de kook.  
Los hierin de uitgeknepen blaadjes gelatine op.  
Roer de magere kwark, 50 g suiker en de vanillesuiker glad.  
Voeg 2 el van het kwarkmengsel aan het sap toe en roer dan het sapmengsel door de kwark.  
Klop de slagroom stijf en spatel die erdoor.  
Rol de koekplak uit en strijk de kwark erop.  
Verdeel de kersen over de massa (houd er een paar achter voor de garnering).  
Rol de koekplak op en zet hem minstens 4 uur koud weg.  
Bestrooi de rol met poedersuiker en garneer de rol met de overgebleven kersen.

Bereidingstijd: 50-60 min.  
Grill-/oventijd: 10 min.  
Wachttijd: min. 4 uur  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Lackmans - lacquemants.



Menugang: Gebak,  
snack, nagerecht  
Keuken: Belgische,  
Antwerpse  
Stuks: ca. 30  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Creatiek-koken.be

### Ingrediënten

#### Voor de wafeltjes:

600 g bloem  
200 g boter, zachte  
1 eigeel  
12½ g gist, droge  
250 ml melk,  
lauwwarme  
100 g stroop, kandij-  
50 g suiker  
1 snf zout

#### Voor de stroop:

7 g cacao  
1 el kaneelpoeder  
150 g stroop, kandij-  
300 g suiker, basterd-,  
donkere  
750 g suiker, basterd-,  
lichte

### Bereiding.

#### De stroop:

Laat alle opgesomde ingrediënten inkoken tot stroop.  
Laat de stroop afkoelen.

#### De wafeltjes:

Zeef de bloem.  
Meng de bloem met de gist en de suiker.  
Voeg er de boter, de stroop, het eigeel en de melk bij.  
Meng er als laatste een snufje zout doorheen.  
Kneed het tot een deegbal en laat die afgedekt met een zuivere handdoek een uurtje rijzen op kamertemperatuur (in een tochtvrije omgeving).  
Snijd er nu stukken af van ca. 40-50 g.  
Rol die uit tot ovale galetten van 10 op 20 cm.  
Bak de galetten in 30 sec. in een wafelijzer met zeer fijn ruitpatroon.  
Snijd ze, als ze uit het wafelijzer komen (ze staan een beetje bol) meteen in de dikte middendoor en besmeer ze rijkelijk met stroop.

#### Tip:

Je kunt de beide helften ook gewoon door de stroop halen en ze terug op mekaar kleven. Maar dan wordt het netjes eten ervan een niet zo eenvoudige klus.

**Ingrediënten (vervolg)**

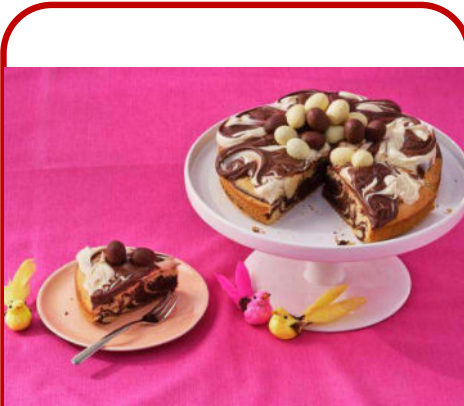
750 ml water  
3 el water, oranje-  
bloesem-

---

**Bereidingstijd: - min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**w/v suikers: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**w/v onverzadigd: - g**  
**w/v verzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Groente: - g**  
**Zout: - g**

---

## Marmercake met chocolade-eitjes.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: 12  
Sterren: \*\*\*  
Bron: AllerHande

### Ingrediënten

250 g boter, room-, ongezouten  
20 g cacao poeder  
300 g Duo Penotti, hazelnoot & vanille  
4 eieren, middelgrote  
250 g meel, bak-, zelfrijzend  
150 g paaseitjes mix (melk, puur, wit)  
200 g suiker, kristal-, fijne  
1 tl vanille-extract  
½ tl zout

- bakpapier  
- satéprikker  
- springvorm (Ø24 cm, ingevet)

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.  
Laat de roomboter op kamertemperatuur komen.  
Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.  
Splits de eieren.  
Doe de boter, de suiker, het vanille-extract en het zout in een kom en klop het in 3 min. licht en luchtig met een mixer.  
Voeg al mixend een voor een de eidooiers toe en klop het geheel in 3 min. romig.  
Klop de eiwitten in een vetvrije schone kom stijf met de mixer.  
Voeg het botermengsel toe en spatel het erdoor.  
Zeef het bakmeel erboven en meng het met een spatel voorzichtig door elkaar.  
Spatel 1/3 van de Duo Penotti en de cacao poeder door 1/3 van het beslag.  
Scheep telkens een flinke eetlepel beslag in de springvorm, doe dit om en om met de verschillende kleuren beslag en ga door tot alles op is.  
Maak met een satéprikker een zigzagbeweging door het beslag voor het marmereffect.  
Bak de cake in ca. 45 min in de oven gaar.  
Controleer evt. met een satéprikker.  
Steek de prikker in het midden van de cake. Komt hij er schoon uit, dan is de cake gaar.  
Neem de cake uit de oven en laat hem in de vorm min. 1 uur afkoelen op een rooster.  
Verdeel de rest van de Duo Penotti met een lepel in swirls over de bovenkant van de cake.  
Verdeel er de paaseitjes over.

Bereidingstijd: 20 min.  
Grill-/oventijd: 45 min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 535  
Eiwit: 7 g  
Koolhydraten: 52 g  
w/v suikers: 37 g  
Natrium: - mg  
Vet: 33 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 16 g  
Vezels: 2 g  
Groente: - g  
Zout: 0,5 g

## Meringuespoken.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Stuks: 10  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Allerhande

### Ingrediënten

4 eieren, middelgrote  
1 citroen  
225 g suiker, basterd,  
witte  
2 tl maïzena  
1 snf zout

- bakpapier  
- decoratiestiften  
- spuitzak (gladde  
spuitmond)  
- vershoudfolie

Bereidingstijd: 30 min.  
Grill-/oventijd: 120 min.  
Wachttijd: 60 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 95  
Eiwit: 1 g  
Koolhydraten: 23 g  
w/v suikers: 22 g  
Natrium: - mg  
Vet: 0 g  
w/v onverzadigd: 0 g  
w/v verzadigd: 0 g  
Vezels: 0 g  
Groente: - g  
Zout: 0,1 g

### Bereiding.

*Halloween wordt pas écht griezelig lekker met deze spooky meringuespoken.*

Verwarm de oven voor op 100°C.

Splits de eieren, de eidooiers gebruik je niet. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil. Gebruik een halve citroen om een kom en de garden van een handmixer te ontvetten.

Klop het eiwit met de handmixer in een kom met een snufje zout stijf.

Voeg beetje bij beetje de basterdsuiker toe en blijf kloppen tot je glanzende, witte pieken hebt.

Voeg de maïzena toe.

Meng het citroenrasp erdoor.

Vul de spuitzak met het eiwit.

Hou de spuitzak loodrecht boven een met bakpapier beklede bakplaat en spuit 10 hoopjes van het eiwit.

Trek de spuitzak snel weg, zodat de meringues een mooi puntje krijgen (ze moeten ca. 6 cm hoog zijn en 5 cm in doorsnede).

Bak de meringues ca. 2 uur in het midden van de oven droog en gaar.

Zet de oven uit, maar laat de meringues er nog 1 uur in staan met de deur op een kiertje.

### Tips:

Gebruik decoratiestiften om oogjes en een mond te maken op de meringuespoken.

Heb je geen spuitzak? Gebruik dan een hersluitbare plastic zak. Vul die met het eiwit en knip een klein gaatje in de punt. Druk het eiwit voorzichtig uit de zak om de meringuespoken te maken.

De overgebleven eidooiers kun je gebruiken voor bijv. lemoncurd.

De meringues kun je 1 dag van tevoren maken. Bewaar ze in vershoudfolie op een droge, koele plek.



## Muffin appeltaartjes met chocolade.



Menugang: -  
Keuken: -  
Stuks: 14  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Koopmans.com

### Ingrediënten

1 kg appels (Goudreinet  
of Elstar)  
100 g chocolade, puur,  
in kleine stukjes  
1 ei  
2-3 el kaneel  
1 pk Koopmans  
Appeltaart  
175 g roomboter of  
margarine  
50 g suiker

Bereidingstijd: 40 min.  
Baktijd: 60 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Elektrische oven: 180°C  
Heteluchtoven: 165°C

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

Roer de boter zacht in een beslagkom en voeg de mix en 2/3 van het losgeklopte ei toe.

Bekleed 14 muffinvormpjes met het appeltaartdeeg.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes.

Meng de appelblokjes met de suiker, kaneel en chocolade.

Vul de vormpjes met het appelmengsel en druk dit aan.

Bak de appelmuffins in circa 60-75 min. gaar en goudbruin.

Laat ze iets afkoelen voor je ze serveert.

De appeltaart muffins zijn zowel warm als koud lekker.

## Nonnenvotten met anijs.



Menugang: (Carnavals)gebak  
Keuken: Limburgse  
Stuks: 10  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Receptenplein.nl,  
Super de Boer

### Ingrediënten

3 anijsblokjes  
250 g bloem  
50 g boter, room-  
1 ei  
7 g gist, gedroogde  
125 ml melk  
- olie, frituur-  
50 g suiker  
- suiker, poeder-  
1 snf zout

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

### Bereiding.

Verwarm op een laag vuur de roomboter met de melk tot de boter gesmolten is.  
Zeef de bloem boven een kom en roer de gist erdoor.  
Stamp de anijsblokjes fijn.  
Schenk de warme melk bij de bloem.  
Voeg het ei, de suiker, de anijs en het zout toe.  
Kneed het tot een samenhangend deeg.  
Laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur ca. 1 uur rijzen.  
Kneed het deeg door en voeg indien het deeg te plakkerig is nog wat bloem toe.  
Vorm van het deeg ca. 10 dunne rolletjes en leg in elk rolletje een knoop.  
Laat de rolletjes onder een theedoek ca. 20 min. narijzen.  
Verhit de frituurolie tot 180 C.  
Frituur de nonnenvotten aan beide kanten ca. 5 min. gaar en goudbruin.  
Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze royaal met poedersuiker.

### Tip:

Zorg dat alle ingrediënten voor gebruik op kamertemperatuur zijn.

### Wijntip:

Bordeaux Blanc Sec

## Oliebollen met rozijnen en abrikozen.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Stuks: ca. 22  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Carta-Ilona

### Ingrediënten

150 g abrikozen,  
gewelde  
500 g bloem  
1 ei  
7 g gist, gedroogde  
100 g rozijnen  
1 el kaneel  
5 dl melk, lauwe  
- olie, zonnebloem-  
1 tl zout

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 160  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Was de rozijnen en laat deze goed uitlekken.  
Snijd de abrikozen in kleine stukjes.  
Meng in een beslagkom de bloem met de gist, de kaneel en het zout.  
Voeg het ei en de melk toe en roer dit met een mixer tot een glad beslag.  
Voeg de rozijnen en de abrikozen aan het beslag toe en roer het beslag nogmaals goed door.  
Dek de beslagkom af met een natte, schone theedoek en laat het beslag op een warme plaats 1 uur rijzen.  
Verhit de olie in een frituurpan tot 175°C.  
Schep het beslag voorzichtig door.  
Doopt een ijsschep (of 2 lepels) in de hete olie, vorm bollen en laat deze voorzichtig in de hete olie glijden.  
Bak ongeveer 5 olieballen tegelijk.  
Bak de olieballen in ca. 6 min. goudbruin en keer ze halverwege.  
Laat de olieballen uitlekken op keukenpapier.  
Haal elke keer de restjes beslag uit de pan en gooi deze weg.  
Bak de rest van de olieballen op dezelfde manier.  
Serveer de olieballen op een mooie schaal.

## Paashaas kwarktaartjes.



**Menugang:** Gebak, nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 6  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Jumbo

### Ingrediënten

3 aardbeien, grote  
60 g boter, room-  
1 Dr.Oetker decoratie-  
stiften, choco & karamel  
440 g Dr.Oetker  
kwarktaart, aardbei-  
smaak  
500 g kwark, magere  
250 ml room, slag-  
1 spuitbus slagroom

6 springvormen (ø10  
cm) bekleed met  
bakpapier

### Bereiding.

Smelt de boter en meng die met de kruimel-  
bodemmix uit de verpakking voor kwarktaart.  
Bedeck er de bodem van de springvormpjes mee  
en druk goed aan.

Zet de vormpjes minstens 10 min. in de  
koelkast.

Bereid de taartmix volgens de aanwijzingen.  
Verdeel de mix over de bodem van de  
springvormpjes en laat ze 2½ uur opstijven in  
de koelkast.

Snijdt de aardbeien in kwarten.

Spuit een toef slagroom op elk taartje.

Steek er de aardbeien als oren in.

Maak met de stiften oogjes en een mondje.

**Bereidingstijd:** 20 min.

**Grill-/oventijd:** - min.

**Wachttijd:** 150 min.

**Calcium:** - mg

**Energie kJ:** -

**Energie kcal:** 676

**Eiwit:** 15 g

**Koolhydraten:** 68 g

**w/v suikers:** 41 g

**Natrium:** - mg

**Vet:** 38 g

**w/v onverzadigd:** - g

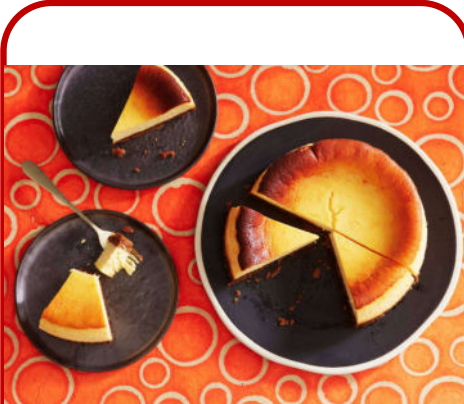
**w/v verzadigd:** 24 g

**Vezels:** 1 g

**Groente:** - g

**Zout:** 0,5 g

## Pompoencheesecake met speculaas.



**Menugang:** Gebak, nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 12  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** AllerHande

### Ingrediënten

125 g boter, room-, ongezouten  
3 eieren, middelgrote  
400 g pompoenstukjes, koelverse  
260 g speculaas, bakkers-  
75 g suiker, kristal-, fijne  
1 el water  
1 sf zout  
600 g zuivelspread, naturel

- bakpapier  
- handmixer  
- keukenmachine  
- schaaltes, vuurvaste  
- springvorm (Ø 18 cm, ingevet)

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Rooster de pompoen op een met bakpapier beklede bakplaat in ca. 20 min. in het midden van de oven.  
Zet de oven op 160°C.  
Plaats een vuurvast schaaltes met water erin op de bodem van de oven.  
Smelt ondertussen de boter in een steelpan.  
Maal de speculaas met het water fijn in de keukenmachine.  
Meng de boter erdoor.  
Bedek de bodem van de springvorm met bakpapier.  
Scheep het koekmengsel hierin en druk het goed aan.  
Pureer de pompoen fijn met de keukenmachine.  
Meng de zuivelspread, de suiker, de pompoenpuree en 1 snf zout met een handmixer door elkaar.  
Voeg 1 voor 1 de eieren toe en blijf het geheel luchtig kloppen.  
Scheep het mengsel over de koekbodem in de vorm.  
Bak de taart gaar in ca. 60 min. in het midden van de oven.  
Laat de taart 60 min. afkoelen in de oven met de deur op een kier.  
Zet daarna 4 uur in de koelkast.

**Bereidingstijd:** 20 min.  
**Grill-/oventijd:** 80 min.  
**Wachttijd:** 5 uur  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 360  
**Eiwit:** 5 g  
**Koolhydraten:** 24 g  
**w/v suikers:** 16 g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** 27 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** 16 g  
**Vezels:** 1 g  
**Groente:** - g  
**Zout:** 0,8 g

## Reuzenkruidnoot-ijssandwich.



**Menugang:** Gebak, nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** AllerHande

### Ingrediënten

50 g chocolade, witte  
300 g deeg, kruidnoten-, kant & klaar (koelvers)  
150 g ijs, vanille-

**Bereidingstijd:** 10 min.  
**Grill-/oventijd:** 12 min.  
**Wachttijd:** 15 min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 460  
**Eiwit:** 6 g  
**Koolhydraten:** 59 g  
**w/v suikers:** 37 g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** 22 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** 12 g  
**Vezels:** 1 g  
**Groente:** - g  
**Zout:** 0,7 g

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 150°C.  
Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 2 cm.  
Snijd het deeg in 8 plakjes van 5 cm.  
Draai balletjes van de plakjes, druk ze iets plat en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.  
Zorg voor voldoende afstand (2-3 cm) tussen de koeken, want ze lopen iets uit tijdens het bakken.  
Bak ze ca. 12 min. in het midden van de oven.  
Laat ze 15 min. afkoelen.  
Haal ondertussen het ijs uit de vriezer.  
Hak de chocolade in dunne schilfers met een scherp mes.  
Leg de chocolade en het ijs tot gebruik in de koelkast.  
Schep met de ijsbolschep een bol vanille-ijs op de helft van de kruidnotenkoekjes.  
Besprenkel ze met de witte-chocolade-schilfers.  
Dek ze af met de andere helften en serveer direct.

## Robuuste taartbodem.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Ruiters bakkerij

---

### Ingrediënten

- margarine  
- speculaas

---

**Bereidingstijd:** - min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

---

### Bereiding.

Doe een aantal koekjes in een hakmolen en mix de kruimels met een beetje gesmolten margarine. Klem het bakpapier tussen je springvorm en schep het kruimelmengsel in de vorm. Druk het goed aan met de bolle kant van de een lepel.

### Tip:

Voor het beste resultaat laat je de bodem ca. 60 min. rusten in de koelkast.

## Sinaasappelbonbons.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

100 g chocolade, bittere  
- citroensap  
1 el likeur, sinaasappel-  
200 g marsepein  
- santen  
ca. 30 st sinaasappel,  
gekonfijte  
1 tl sinaasappelschil,  
gedroogde  
50 g sinaasappelschil,  
gekonfijte, zeer fijn  
gehakt  
100 g suiker, poeder-,  
gezeefd  
2 el suiker, poeder-,  
gezeefd  
- suiker, poeder-,  
gezeefd

### Bereiding.

Meng de marsepein met 100 g poedersuiker en de gedroogde sinaasappelschil.

Doe ca. ¼ van de massa in aluminiumfolie en houd dit apart.

Meng door de resterende marsepeinmassa de fijn gehakte sinaasappelschil en de sinaasappellikeur.

Rol dit op gezeefde poedersuiker ca. 1 cm dik uit en steek er ronde koekjes uit (diameter ca. 3 cm).

Rol de achtergehouden marsepeinmassa dun uit en steek er kleine bloemetjes uit (diameter ca. 4 cm).

Druk die in het midden enigszins samen, zodat een halfgesloten bloem ontstaat en laat ze drogen.

Snijdt de bittere chocolade fijn en roer die met de santen 'au-bain-marie' romig.

Doop de marsepeinkoekjes helemaal in de gesmolten chocolade, haal ze er met een klein vorkje uit, laat ze uitlekken en rangschik ze op bakpapier.

Roer de 2 el gezeefde poedersuiker met de sinaasappellikeur en wat citroensap tot een dikvloeibare massa.

Bestrijk de marsepeinbloemen hiermee.

Schik in het midden van elke bloem één van de stukjes gekonfijte sinaasappel en plaats op elke met chocolade bedekte bonbon een bloem.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g



## Speculaas 2.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

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

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

### Bereiding.

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

Rol 2 stevige rollen.

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

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Snij de rollen in plakjes van een vinger dikte.

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

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

Bestrooi de plakjes evt. met de amandelschilfers.

Bak de speculaasjes in de oven af gedurende 30 min.

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

Doe ze hierna in een koekblik.

### Tip:

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

## Speculaas-cruffins.



Menugang: Brunch-,  
ontbijtgerecht, gebak,  
tussendoortje  
Keuken: -  
Personen: 8  
Sterren: \*\*\*  
Bron: DekaMarkt

### Ingrediënten

1 el boter, gesmolten  
1 bl deeg, croissant-  
1 tl kruiden, speculaas-  
140 g speculaaspasta  
1 snf zout

- muffinvormen, ingevet

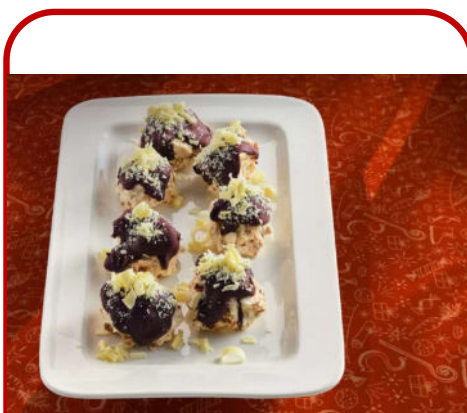
Bereidingstijd: 40 min.  
Grill-/oventijd: 20 min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 215  
Eiwit: 3 g  
Koolhydraten: 21 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 12 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 5 g  
Vezels: 1 g  
Groente: - g  
Zout: 0,7 g

### Bereiding.

*Wat is een cruffin? Een cruffin is een kruising tussen een croissant (lekker luchtig) en bak je in een muffinvorm. Zo al lekker, maar meestal krijgt de cruffin ook nog een heerlijke vulling. Zoals deze met speculaaspasta!*

Roer de speculaaspasta met de boter, speculaaskruiden en een snufje zout glad. Rol het croissantdeeg uit en bestrijk het deeg met het speculaasmengsel. Laat aan één van de brede kanten 2 cm vrij. Rol het deeg in de lengte strak op en druk stevig aan, zodat de onbesmeerde rand plakt aan de rest van het deeg. Rek de rol ietsjes uit, zodat alles overal even dik is. Snijd de rol doormidden. Duw de uiteinden van de gehalveerde rollen tegen elkaar en draai ze om elkaar heen. Snijd de rol in 8 stukken en leg ze voorzichtig met de gelaagde kant naar boven in de holtes van de muffinvorm. Laat ze 10 min. staan. Verwarm intussen de oven voor op 200°C. Bak de cruffins in de oven in ca. 20 min. goudbruin.

## Speculaas-truffels.



**Menugang:** Snack,  
tussendoortje  
**Keuken:** -  
**Personen:** 8  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Boodschappen.nl

### Ingrediënten

200 g chocolade, puur,  
grof gehakt  
200 g kaas, room-  
50 g speculaasjes  
½ tl vanille-essence

- bakpapier

**Bereidingstijd:** - min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 255  
**Eiwit:** 4 g  
**Koolhydraten:** 16 g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** 18 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** 11 g  
**Vezels:** 2 g  
**Groente:** - g  
**Zout:** 0,4 g

### Bereiding.

Maal of stamp de koekjes helemaal fijn.  
Meng het koekkrum met de roomkaas en de vanille-essence.  
Scheep steeds wat van het mengsel en rol er kleine balletjes van.  
Leg de balletjes op een met bakpapier bekleed bord of schaal en laat circa 30 min. opstijven in de diepvries.  
Smelt de chocolade au bain-marie en laat die iets afkoelen.  
Doop de balletjes op een vork in de chocolade. Tik met de vork tegen de kom zodat de overtollige chocolade eraf druipt.  
Leg ze op een met bakpapier bekleedde schaal. Herhaal dit met de rest van de balletjes.  
Zet ze minimaal 15 min. in de koelkast om verder op te stijven.

### Tip:

Bestrooi de truffels vlak na het dopen met geraspte witte chocolade voor een feestelijk effect.

## Tartelettes met ananas.



Menugang: Gebak  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron:  
Daniël Vergouwen,  
Kooktijdschrift.nl

### Ingrediënten

120 g amandelpoeder  
1 ananas  
1 snf bakpoeder  
150 g bloem  
75 g boter  
120 g boter, zachte  
1 citroen, schil van,  
geraspt  
3 eieren  
10 g gelatineblaadjes,  
geweekte  
50 g kokosrasp  
275 g suiker, kristal-,  
fijne  
120 g suiker, kristal-  
2 sinaasappels, schil  
van, geraspt  
1 el water  
150 ml water

### Bereiding.

Doe de bloem, het bakpoeder en 75 g fijne kristalsuiker, de rasp van 1 sinaasappelschil en 75 g boter in een kom. Meng alles met je handen door elkaar en verkruimel het vervolgens in je vingers. Maak daarna een kuiltje in het midden en voeg 1 ei en 1 el water toe. Kneed grondig door elkaar totdat het een glad deeg is. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast. Snijd het deeg in stukken en rol het plat. Steek het deeg uit. Beboter de tartelettevormen en kneed het deeg in de tarteletevormen. Maak de frangipane door de 120 g zachte boter los te kloppen. Voeg 2 eieren en de helft van de 120 g kristalsuiker toe en klop het goed door elkaar. Voeg de rest van de 120 g kristalsuiker toe. Voeg tot slot de amandelpoeder toe. Klop de frangipane door, totdat het schuimig wordt. Vul de tarteletevormen met frangipane en bestrooi deze met de kokosrasp. Bak ze in 15 min. af in de oven (180 C). Haal ze vervolgens uit de vormpjes. Snijd de ananas in schijven. Verwijder de kern en snijd ze vervolgens in stukjes. Leg op iedere tartelette 6-7 stukjes ananas. (Garneer dit evt. met citrusrasp of limoenrasp met behulp van een zesteur). Zet de tartelettes in de koelkast totdat het glazuur klaar is. Maak het glazuur door 1½ dl water, 200 g fijne kristalsuiker en de sinaasappel- en citroenschillenrasp op te zetten. Zodra het kookt voeg je de gelatine toe. Koel het glazuur terug en zeef de glazuur door een zeef. Bestrijk iedere tartelette met wat vruchten-glazuur. Garneer de tartetelle tenslotte met sinaas-appelpartjes.

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

## Tiramisutaart met slagroomijs.



Menugang: Gebak,  
nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 8  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Jumbo, Hertog

### Ingrediënten

½ el cacaopoeder  
1 bk Hertog Slagroomijs  
2 el koffie, oplos-  
1 pk lange vingers  
250 g mascarpone  
125 ml room, slag-  
100 g suiker  
100 ml water

- springvorm (ø 24 cm),  
ingevet met olie  
- spuitzak met glad  
spuitmondje

### Bereiding.

Neem de helft van de lange vingers uit de verpakking en halveer ze.  
Kook de suiker met het water totdat de suiker is opgelost.

Neem de pan van het vuur en roer de oploskoffie door het suikerwater.  
Haal de halve lange vingers een voor een door het koffiemengsel en zet ze rechtop tegen de rand van de ingevette vorm.

Haal de hele lange vingers ook door het koffiemengsel bekleed hiermee de bodem en laat alles mooi aansluiten (snijd de lange vingers zo nodig bij).

Zet de met lange vingers beklede vorm 30 min. in de diepvries.

Neem de vorm uit de diepvries en schep het Hertog Romige Slagroom ijs in de vorm, druk naar alle kanten goed aan en strijk de bovenkant mooi glad.

Zet de tiramisutaart minimaal 2 uur in de vriezer.

Klop de slagroom stijf en klop de mascarpone erdoor.

Doe het mengsel over in de spuitzak met spuitmondje en spuit mooie dopjes op de taart. Begin in het midden en werk naar buiten toe.

Of schep het mascarponemengsel op de ijstaart en strijk het met de bolle kant van een vochtige lepel over de taart uit.

Bestuif de taart met cacaopoeder.



Bereidingstijd: 15 min.

Vriestijd: 2 uur

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 352

Eiwit: 5 g

Koolhydraten: 42 g

w/v suikers: 35 g

Natrium: - mg

Vet: 18 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 12 g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: 0 g

## Tompoucetaart.



**Menugang:** Gebak, nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 8  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:**  
DeLeuksteTaartenShop.nl,  
Jumbo, Rutger bakt

### Ingrediënten

1 rl bladerdeeg, koelvers (270 g)  
100 g boter, zacht  
1 zk botercrème  
1 zk glazuur, gekleurd  
150 ml melk  
1 zk mix voor banketbakkersroom bak

- bakplaat (met bakpapier)  
2 spuitzakken met kartelvormige spuitmond (Ø 1 cm en 2 cm)

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Rol het bladerdeeg uit op het bijbehorende bakpapier en snijd de deegplak in de breedte met het papier doormidden.  
Prik in beide helften met een vork gaatjes en leg de deegplakken naast elkaar op de bakplaat.  
Bak ze ca. 10 min. in de oven.  
Leg een oven- of taartrooster op het deeg, zodat de deegplakken naar beneden worden gedrukt.  
Bak het deeg nog ca. 10 min. tot het goudbruin is.

Laat het deeg helemaal afkoelen.  
Bereid intussen de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep de room over in de spuitzak met de spuitmond van 2 cm.  
Bereid de mix voor botercrème met de boter en de melk volgens de aanwijzingen op de verpakking.  
Schep de botercrème over in de spuitzak met spuitmond van 1 cm.  
Verwarm het zakje roze glazuur in een pannetje met heet water en kneed het goed door.  
Knip het zakje open en verdeel het glazuur over een plak bladerdeeg.  
Spuit de banketbakkersroom op de andere plak bladerdeeg.  
Zorg voor een mooi patroon aan de zichtbare buitenkanten van het deeg.  
Spuit de helft van de botercrème over de banketbakkersroom en leg hierop de geglazuurde plak bladerdeeg.  
Versier de bovenkant van de taart met toefjes botercrème.  
Laat de taart 1 uur opstijven in de koelkast.  
Snijd de taart voor het serveren in stukken.

**Bereidingstijd:** 30 min.  
**Koeltijd:** 60 min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 395  
**Eiwit:** 3 g  
**Koolhydraten:** 42 g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** 23 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** 14 g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** 0,5 g

## Torta di noci svizzera - Zwitserse walnotentaart.



**Menugang:** Gebak, nagerecht  
**Keuken:** Zwitserse  
**Personen:** 12-16 punten  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Fratello-sorella.nl, Receptengalerie, Smulweb

### Ingrediënten

#### Voor het deeg:

350 g bloem  
200 g boter  
1 ei, groot, losgeklopt  
200 g suiker  
¼ tl zout

#### Voor de vulling:

1 eigeel  
1 eiwit  
3 el honing  
150 ml room, slag-  
2 el room, slag-  
200 g suiker  
250 g walnoten, grof gehakt  
2 el water

### Bereiding.

Doe de ingrediënten voor het deeg in de keukenmachine en pulseer ze tot een homogene massa.

Vorm er met je handen een samenhangend deeg van.

Voeg, indien nodig, 1-2 el water toe.

Verdeel het deeg in 2 stukken, het ene wat groter dan het andere en maak er bollen van.

Doe de suiker, het water en de honing in een pan met dikke bodem en breng het mengsel aan de kook.

Laat het koken tot het donker-goudkleurig wordt (roer van tijd tot tijd).

Voeg de noten en de slagroom toe en roer tot alle stukjes noot met het mengsel bedekt zijn.

Neem de pan van het vuur en zet die terzijde om af te koelen.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een bakvorm (ø 30 cm) in met wat boter.

Rol de grootste deegbol tussen 2 stukken pastic folie uit tot een cirkel met een diameter van 34 cm.

Bekleed de bakvorm met het deeg.

Druk de randen van het deeg voorzichtig tegen de zijkant van de bakvorm.

Verspreid de vulling egaal over de taartbodem maar druk niet teveel, anders gaat de bodem scheuren en lekken.

Vouw het deeg aan de rand naar binnen toe over de vulling.

Rol de kleinere deegbal uit tot een cirkel met een diameter van 29 cm.

Bestrijk de teruggevouwen rand van de taartbodem met eiwit en plaats de topdeeglaag op de taart.

Sluit de taartrand door er voorzichtig met de tanden van een vork op te drukken.

Meng het eigeel met 2 el slagroom en bestrijk er de bovenkant van de taart mee.

Prik de taart met een vork op verschillende plaatsen in (maak er een patroon van als je wilt).

Bak de taart in 35-40 min. mooi goudbruin.

Laat de taart tot lauwwarm afkoelen in de bakvorm.

Verwijder de rand van de bakvorm en laat de taart op een rooster verder afkoelen.



**Bereidingstijd: - min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**w/v suikers: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**w/v onverzadigd: - g**  
**w/v verzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Groente: - g**  
**Zout: - g**

---



## Worteltjestaart - carrotcake.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*\*  
**Bron:** Loesanne 's  
taarhoek

### Ingrediënten

- worteltaartmix (of  
carrotcakemix)

### Voor de vulling:

235 g boter, room-  
400 g roomkaas  
200 g suiker, poeder-  
1½ el vanille-extract

**Bereidingstijd:** - min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Volg de instructies op de verpakking van worteltaartmix.  
Vul een bakblik en bak de cake op de aangegeven tijd en temperatuur.  
Laat de cake afkoelen en snijd de cake door zodat je 1 of 2 lagen hebt.

### Maak de vulling:

Klop eerst de roomboter en de poedersuiker luchtig.  
Voeg hierna het vanille-extract en de roomkaas toe.  
Mix dit tot een luchtige crème.

Vul een spuitzak met de roomkaascrème en bekleed de lagen 1 voor 1 met de crème.  
Strijk hierna ook de bovenkant er mee af.  
Versier de worteltjestaart met nog wat geraspte wortel.

## Zandwafels.



Menugang: Gebak,  
nagerecht  
Keuken: Belgische  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Kookgek.be

### Ingrediënten

250 g bloem  
250 g boter  
1 citroenschil, geraspte  
5 eieren  
1/8 l melk  
250 g suiker  
- suiker, poeder- en/of  
boter, gesmolten  
1 pk suiker, vanille-  
- wafelijzer

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

### Bereiding.

Roer de boter (250 g) 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 door het gladde deeg.

Verdun het deeg, als het te dik is, met melk.

Bak het deeg 5-7 min., afhankelijk van de calorische waarde van het wafelijzer.

Bestrooi de wafels vervolgens met poedersuiker en/of overgiet ze met gesmolten boter.

## Zoete flammkuchen met stracciatella en wilde bessen.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Tante Fanny

### Ingrediënten

80 g chocolade, puur, fijngehakt  
- citroenmelisse, verse, voor de garnering  
1 pk flammkuchenbodem (Tante Fanny - 340 g)  
120 g mascarpone  
30 g suiker, vanille-  
200 g vruchten, bos-, gemengde (bijv. frambozen, bosbessen, bramen)

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 270°C boven- en onderwarmte.  
Verwerk de flammkuchenbodems volgens de gebruiksaanwijzing rechtstreeks vanuit de koelkast.  
Leg 2 bodems naast elkaar zonder bakpapier op een bakplaat.  
Meng de mascarpone met de vanillesuiker en 40 g van de chocolade.  
Verdeel dit mengsel over de 4 bodems, houdt hierbij rondom een rand van ca. 1 cm vrij.  
Top de flammkuchen met de bosvruchten.  
Bak de flammkuchen in het midden van de oven in 7-9 min. goudbruin af.  
Bestrooi na het bakken de flammkuchen met de overgebleven chocolade en garneer ze met de citroenmelisse.

### Tip:

In plaats van verse bosvruchten kun je ook ontdooide bevroren bosvruchten naar keuze gebruiken.

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

## Zwitserse abrikozentaart (airfryer).



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Airfryerboekje 2.0

### Ingrediënten

**500 g abrikozen**  
**1 pk bladerdeeg**  
(diepvries)  
- suiker

### voor het deeg:

**50 g bloem**  
**50 g boter**  
**50 g suiker**  
**½ zk suiker, vanille-**

### extra benodigd:

**1 springvorm 20 cm**  
(ingevet)

**Bereidingstijd:** - min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Was de abrikozen, halveer ze, ontdoe ze van hun pit en snijd ze in vieren.  
Bedeek de ingevette bakvorm met de plakjes bladerdeeg (de rand niet te hoog, ongeveer de hoogte van de abrikozenpartjes).  
Prik gaatjes in het deeg op bodem van het bakblik.  
Leg de abrikozen netjes in het rond tot de hele bodem is gevuld.  
Bestrooi ze met wat suiker naar smaak.  
Maak het deeg klaar door de ingrediënten te mengen tot een kleffe massa.  
Leg hier en daar met twee lepeltjes wat hoopjes deeg op de abrikozen.  
Bak af op de bodem van de opvangbak ( met steuntje eronder), op 170°C in de airfryer XL voor 30-35 min. (niet voorverwarmd)

### Tips:

Serveer de taart met een toefje slagroom.  
Ook lekker om in plaats van abrikozen eens pruimen te nemen.

## Zwitserse worteltaart 1.



**Menugang:** Bijgerecht  
**Keuken:** Nederlandse  
**Personen:** 8  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Jaap van Lelieveld

### Ingrediënten

250 g amandelen òf hazelnoten  
50 g bloem  
½ citroen  
5 eieren  
1 tl kaneel  
1 mp kruidnagel, gemalen  
250 g suiker  
250 g wortelen

**Bereidingstijd:** - min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Maal de amandelen òf hazelnoten.  
Rasp de schil van de halve citroen.  
Pers de halve citroen uit.  
Rasp de wortelen.  
Splits de eieren.  
Klop de eiwitten stijf.  
Roer de eidooiers met de suiker, citroensap en citroenschil schuimig.  
Meng de noten, wortel, kaneel, kruidnagel, bloem en stijfgeklopte eiwitten door het schuimmengsel.  
Beboter de springvorm.  
Bestuif de springvorm.  
Doe het beslag in de springvorm.  
Bak de taart ca. 60 minuten in een matig warme oven.  
Laat de taart afkoelen.  
Bestrijk de taart met witte glazuur.

## Zwitserse worteltaart 2.



**Menugang:** Gebak  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Solo.be

### Ingrediënten

250 g amandelen, fijn-  
gehakte  
1 el bakpoeder  
80 g bloem  
- boter, vloeibare (om in  
te vetten  
5 eidooiers  
5 eiwitten  
250 g suiker  
250 g wortelen, fijn-  
gehakte  
1 mp zout

### Voor het glazuur:

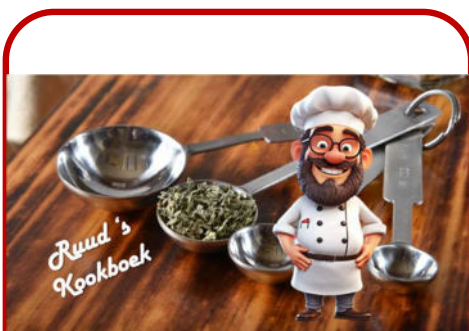
2 eiwitten  
2 el Kirsch  
450 g suiker, poeder-  
1 el water

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Klop de eidooiers met de suiker schuimig.  
Meng de fijngehakte wortelen en amandelen erdoor.  
Zeef de bloem en het bakpoeder en voeg die al roerend en knedend toe.  
Klop de vier eiwitten met 1 mp zout tot sneeuw en schep ze voorzichtig door het deegmengsel.  
Scheep het beslag in een ingevette bakvorm en bak de taart in ongeveer 50 min. in de oven gaar.  
Laat de taart afkoelen.  
Roer de ingrediënten voor het glazuur tot een glad mengsel en bestrijk hiermee de taart.

**Bereidingstijd:** 90 min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

## Gebruikte afkortingen.



v2.3

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.3

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
kpr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	StAAFje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Thee­lepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs­j	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vinger­lengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijn­glas
zk	Zak(je)





<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*  *..U ook???*

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

Compressed by  PDF24