



Boekje
Nummer 5

Receptenboekje "Echt Hollands"

Voor verse bakklare degen

Verse inspiratie.

Smaakvolle creatie.



Voor alle zoete en pikante ideeën met verse ingrediënten.



- ✓ puur plantaardig
- ✓ lactosevrij
- ✓ zonder transvet
- ✓ zonder conserveringsmiddel

Echt Hollands

Vers gekoeld bladerdeeg van Tante Fanny is de perfecte basis voor typisch Hollandse gerechten. Bovendien gaat er natuurlijk niets boven zelfgebakken lekkernijen.

In dit receptenboekje staan inspirerende recepten gebaseerd op typisch Hollandse recepturen.

Hartige en zoete variatie

Wat is een feestje of partijtje zonder **bladerdeeghapjes**? Zelfgemaakte **kaasbroodjes** met een vulling van romige ragoût of **kruidige gehaktrollen** voor thuis, in de lunchtrommel of mee in de picknickmand.

Een koekje bij de koffie of een gebakje als er feest is...

Zoete herinneringen

Met een tompouce kun je naar hartenlust variëren. In het receptenboekje staat de traditionele **roze tompouce** of kijk op de website van Tante Fanny voor de **gele paastompouce** of de **feestelijke oranjetompouce**. Maak een **appelbol** met of zonder een vanillesaus en bak de **krakelingen** voor jezelf of verpak ze in bakpapier en verras iemand met deze zelfgemaakte krakelingen.

In december kunt u op onze website terecht voor een traditionele amandelstaaf of een feestelijke kerstkrans.

Meer recepten kunt u vinden op www.tantefanny.nl

Tante Fanny degen zijn heerlijk van smaak en een echte toevoeging in de keuken van de bakliefhebber. Ervaar het zelf!
Uw Tante Fanny



 ca. 20 MIN.
  ca. 20 MIN.
 200° C
  190° C



Appelbol met vanillesaus

BENODIGDHEDEN:

- 1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg 270 g
- 6 jonagolds, verwijder het klokhuis
- 4 tl appelsap
- 4 tl rozijnen
- 1 el walnoten
- 1 el suiker
- 2 tl kaneel
- 2 eigeel om te bestrijken

Voor de vanillesaus:

- 1/4 l melk
- 50 g kristalsuiker
- 4 eigeel
- 1 vanillestokje

- 1 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C. (heteluchtoven: 190° C)
- 2 Meng de rozijnen, walnoten, kaneel, 1 el suiker en het appelsap. Laat dit mengsel een paar minuutjes staan, zodat de smaken kunnen intrekken. Vul daarna de appel met het mengsel.
- 3 Verdeel het deeg in vierkanten van ca. 12 x 13 cm, zet de appel in het midden van het deeg en vouw het deeg om de appel en druk het deeg bovenop aan.
- 4 Zet de appels in een bakvorm en smeer ze in met eigeel en bak de appelbollen in ca. 20-25 minuten goudbruin.
- 5 Meng voor de vanillesaus het eigeel met de suiker. Verwarm de melk met de vanille (geschraapt uit het vanillestokje) en laat het koken. Zodra het kookt het eigeelmengsel er doorheen roeren. Zet het vuur lager en roer het mengsel tot het gaat indikken.
- 6 Serveer de warme appelbol met warme vanillesaus.



ca. 10 MIN.



ca. 20 MIN.



200° C



190° C



Kaasbroodje

- 1 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C. (heteluchtoven: 190° C)
- 2 Rol het bladerdeeg uit en snij het deeg in de lengte in 4 stukken van 12 x 20 cm.
- 3 Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat de bloem garen, maar niet bruin worden. Giet langzaam de bouillon erbij en blijf roeren tot het een geheel wordt. Blijf op laag vuur doorroeren tot het de juiste dikte krijgt.
- 4 Voeg de kaas en de mosterd toe en breng de ragout op smaak met peper. Laat de ragout afkoelen.
- 5 Doe de ragout in een spuitzak en spuit het op de lengte van het bladerdeeg.
- 6 Bestrijk de randen met eigeel en vouw het deeg dubbel. Bestrijk het deeg met eigeel en bestrooi het met geraspte kaas en sesam en bak de kaasbroodjes in ca. 20-25 minuten goudbruin.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg 270 g
 25 g boter
 30 g bloem
 175 ml Bouillon
 100 g geraspte oude kaas
 1/2 el mosterd
 1 eigeel om te bestrijken
 peper, gemalen
 geraspte oude kaas en sesam om te bestrooien

Tip: serveer de kaasbroodjes lauwwarm met een groene salade. Of neem de broodjes mee naar school of werk of stop ze in de picknickmand.



 ca. 10 MIN.
  ca. 20 MIN.
 200° C
  190° C

4 stuks

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg 270 g
 500 g gemengd gehakt
 1 tl cayenne peper
 1 tl currypoeder
 1 tl paprikapoeder
 zout en peper, gemalen
 zeezout grof
 1 eigeel om te bestrijken



Kruidig gehaktbroodjes

- Een lekkere variatie op het traditionele saucijzenbroodje -

- 1 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C. (heteluchtoven: 190° C)
- 2 Rol het bladerdeeg uit en snij het deeg in de lengte in 4 stukken van 12 x 20 cm.
- 3 Meng de kruiden door het gehakt en breng het daarna extra op smaak met peper en zout.
- 4 Rol van het gehakt 4 gelijke worstjes die in de lengte precies op het deeg passen.
- 5 Leg ze in het midden van het deeg en sla het bladerdeeg er overheen. Druk het deeg aan met een vork en laat de uiteinden open. Het gehakt mag er iets uitsteken.
- 6 Smeer het deeg in met eigeel en strooi wat zeezout en peper over het eigeel.
- 7 Bak de broodjes in het midden van de oven in ca. 20 minuten goudbruin.

*Tip: serveer de broodjes met mosterd, ketchup of zelfgemaakte Aioli!
 Neem ze mee naar school of werk of stop ze in de picknickmand.*



ca. 10 MIN.



ca. 20 MIN.



200° C



190° C



Krakelingen

- 1 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C. (heteluchtoven: 190° C)
- 2 Neem het deeg uit de verpakking en snij de rol, nog opgerold, in 2 cm. brede stroken. Rol de stroken uit en haal het bakpapier eraf.
- 3 Leg 3 stroken deeg op elkaar en druk het aan. Vorm een krakeling van het deeg en leg ze op bakpapier op de bakplaat.
- 4 Vermeng het eigeel met de melk en bestrijk hiermee de krakelingen.
- 5 Vermeng de suiker met kaneel en strooi dit over de krakelingen. Laat ze 10 minuten op de bakplaat rusten.
- 6 Bak ze daarna in ca. 15-20 minuten goudbruin af in het midden van de oven.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg 270 g
1 eigeel
3 el melk
30 g rietsuiker
1/2 tl kaneel



🕒 ca. 50 MIN. 🏠 ca. 20 MIN.
🔥 180° C 🍷 170° C



BENODIGDHEDEN: 2 rollen Tante Fanny vers bladerdeeg 270 g
1 zakje vanillepuddingpoeder
250 ml melk
500 ml slagroom
150 g poedersuiker
1 eiwit
1 pakje gelatine
Roze levensmiddelen kleurstof

Tompouce

- 1 Laat de gelatine in koud water weken. Bereid de vanillepuddingpoeder met de melk voor volgens de instructie op de verpakking. Meng de uitgeknepen gelatine door het warme vanillemengsel en laat daarna de pudding afkoelen. Sla de slagroom stijf en meng deze door het afgekoelde mengsel.
- 2 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 180° C. (heteluchtoven: 170° C)
- 3 Rol de verse degen met het meegerolde bakpapier af op de bakplaat en prik met een vork gaatjes in het deeg.
- 4 Bedek de beide degen daarna met bakpapier en leg er een bakblik bovenop (zodat het bladerdeeg mooi plat blijft).
- 5 Afbakken in ca. 20 minuten en dan tussen de bakplaat laten afkoelen.
- 6 Verdeel de pudding over een bakplaat/ bakblik en dek dit af met plastic folie. Laat dit in de koelkast in ca. 3 uur opstijven.
- 7 Roer de poedersuiker door het eiwit tot er een glazuur ontstaat. Meng de levensmiddelenkleurstof erdoor net zolang tot je het de juiste kleur vind. Bestrijk 1 deegdeel met de glazuur en laat dit drogen.
- 8 Neem 1 plak bladerdeeg en leg de opgestijfde vanillecrème hier op.
- 9 Snij de gekleurde bovenkant in 12 gelijke stukken en leg deze op de crème en snij de tompoucen door.





Pikante Bladerdeeghapjes



ca. 15 MIN.



ca. 15 MIN.



200° C



190° C



Tapenadehapjes

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
70 g gedroogde tomaten op olie
70 g olijven zonder pit
1 eigeel om te bestrijken
14 houten stokjes

- 1 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C. (heteluchtoven: 190° C)
- 2 Snij het deeg in ca. 28 vierkantjes van ca. 6 x 6 cm. Snij de gedroogde tomaten en de olijven heel fijn en meng dit door elkaar.
- 3 Leg op ieder vierkant een nat houten stokje en een beetje vulling. Bestrijk de deegranden met eigeel. Leg hier een bladerdeegvierkantje op en druk de randen aan met een vork.
- 4 Bestrijk de hapjes met eigeel en bak ze in ca. 12-15 minuten in het midden van de oven goudbruin af.

Tip: serveer de hapjes in een glas!



ca. 10 MIN.



ca. 20 MIN.



200° C



190° C

12 stuks

Geitenkaasrondjes - met honing en walnoten

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g 30 g gehakte walnoten
80 g verse geitenkaas bv. Bettine 1 eigeel om te bestrijken
2 el honing

- 1 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C. (heteluchtoven: 190° C)
- 2 Steek met een vorm 24 schijven uit (ca. 6 cm doorsnede).
- 3 Meng de geitenkaas met honing en walnoten. (Bewaar een beetje voor de versiering op het hapje).
- 4 Leg op iedere circl een beetje vulling en smeer de deegranden in met eigeel. Leg daarop een tweede rondje en druk de randen aan met een vork. Bestrijk alle hapjes met eigeel en bestrooi ze met gehakte walnoten.
- 5 Bak de geitenkaashapjes in het midden van de oven in ca. 12-15 minuten goudbruin.



ca. 15 MIN.



ca. 15 MIN.



200° C



190° C

28 stuks

Pittige kipdriehoekjes

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g 5 el sojasaus
2 kipfilets 1 eigeel om te bestrijken
2 tl sambal Sesam

- 1 Braad de kipfilet aan. Laat het afkoelen. Snij de kipfilet in kleine stukjes en vermeng dit met de sambal en sojasaus.
- 2 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C. (heteluchtoven: 190° C)
- 3 Snij het deeg in ca. 28 vierkantjes van ca. 6 x 6 cm.
- 4 Leg een beetje vulling op ieder vierkantje. Bestrijk de randen met eigeel. Vouw de vierkantjes diagonaal dicht en druk de randen aan met een vork.
- 5 Bestrijk de driehoek met eigeel en strooi er sesam over.
- 6 Bak de bladerdeeghapjes in ca 15-18 minuten in het midden van de oven goudbruin af.



ca. 15 MIN.



ca. 15 MIN.



200° C



190° C



28 stuks



Kruidige gehaktrolletjes

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
300 g gemengd gehakt
1/2 tl cayenne peper
1/2 tl curriepoeder

1/2 tl paprikapoeder
zout en peper, gemalen
1 eigeel om te bestrijken
zeezout grof

- 1 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C. (heteluchtoven: 190° C)
- 2 Snij het deeg in ca. 28 vierkantjes van ca. 6 x 6 cm.
- 3 Meng het gehakt met alle kruiden door elkaar en verdeel het gehakt over de stukjes bladerdeeg en vouw ze dicht.
- 4 Druk met een vork de lengte van het deeg dicht en laat de zijkanten open. Smeer de hapjes in met eigeel en bestrooi ze met zeezout en peper.
- 5 Bak de bladerdeeghapjes in ca. 15 minuten af in het midden van de oven.

Tip: serveer ze met mosterd of een mosterdsaus van 1 eellepel mosterd en 1 eellepel crème fraîche.



ca. 15 MIN.



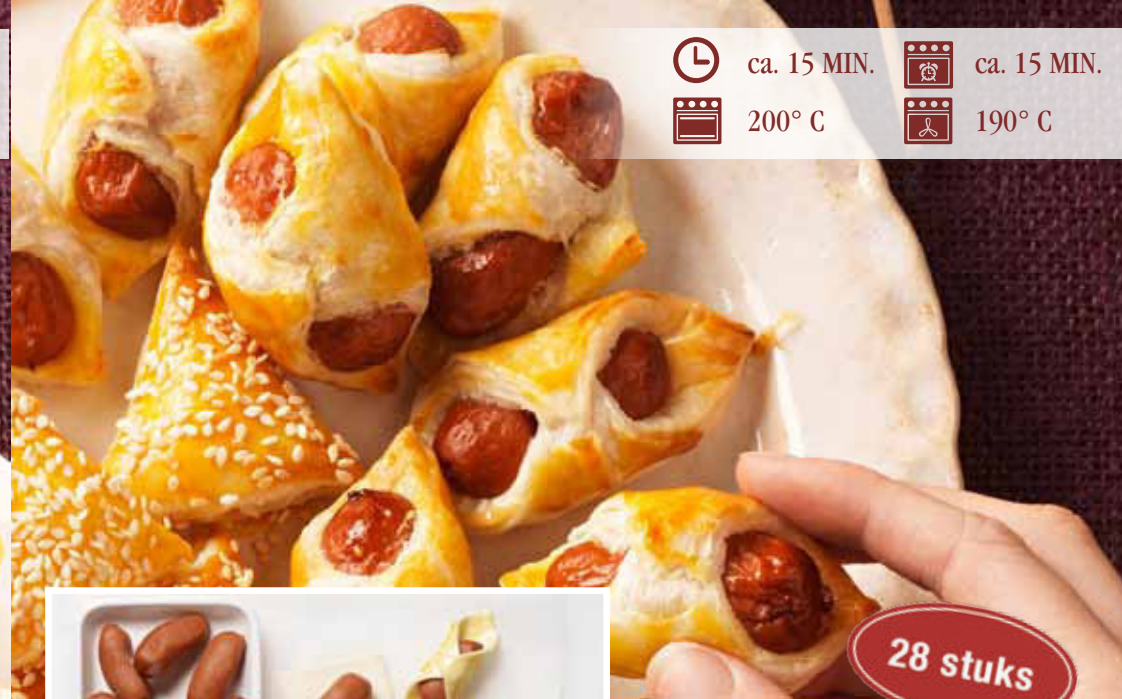
ca. 15 MIN.



200° C



190° C



28 stuks



Mini worstenhapjes

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
ca. 28 knakworstjes
1 eigeel om te bestrijken

- 1 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C. (heteluchtoven: 190° C)
- 2 Snij 28 vierkantjes uit het deeg van ca. 6 x 6 cm.
- 3 Leg de worstjes schuin op het deeg en vouw de hoekjes naar binnen en druk ze op elkaar.
- 4 Bestrijk ze met eigeel en bak ze in ca. 15 minuten goudbruin

Tip: serveer hierbij een bakje met ketchup of mosterd.

Verse degen gevuld met
frisse ideeën!



Bekijk onze kookvideo's
op YouTube



Verse inspiratie.

Smaakvolle creatie.



PR & Marketing Tante Fanny Nederland
Benedenkade 10A | 4797 AV Willemstad
Tel: +31-168-331919 | office@tantefanny.nl



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

