



Ruuds kookboek



Gebakrecepten



Inhoud

Gebruikte afkortingen.	3
4/4 cake.	5
Advocaat roomtaart.	6
Airbollen (airfryer).....	8
Appelstrudel (airfryer).	9
Appelbollen.	10
Appelgemberbeignets.	11
Appelflappen (airfryer).	12
Banaan in bladerdeeg (airfryer).	13
Bananenkoekjes.....	14
Bananentaart met sinaasappelmarmelade.	15
Banketbakkersroom.....	16
Basisrecept - taartdeeg.	17
Berliner bollen.	18
Eenvoudige kleine cake (airfryer).....	19
Fruitbeignets.	20
Ganache – emulsie van chocolade en room I.	21
Ganache – emulsie van chocolade en room II.	22
Gevulde speculaas (airfryer).	23
Kersenflapjes.....	24
Kerstcake.....	25
Muffins (airfryer).	26
Nieuwjaarswafels met boerenjongens.	27
Nonnevotten I.	28
Nonnevotten II.	29
Oliebollen VI.....	30
Omelette Siberienne - ijstaart (airfryer).	31
Salami-kaasmuffins.	32
Utrechtse sprits.	33
Warm appel-kruimel toetje.	34
Weesper moppen.	35
Zwarte Pietenmuffins.	36
Zwitserse abrikozentaart (airfryer).....	37

Gebruikte afkortingen.



Afkorting	Betekenis
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blk	Blok
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel
fls	Fles
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbl	Klein blik
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kleine krop
kl	Kleine
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kr	Kropje
par	Partje
pk	Pak
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
spr	Sprietje
stf	Staafje
stk	Stokje
stl	Stengel



Afkorting	Betekenis
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepел
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vlt	Vingerlengte
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

4/4 cake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Basisbakboek

Ingrediënten

250 g bloem,
zelfrijzende
250 g boter
5 eieren
250 g suiker
- vetstof (om in te
vetten)

Bereidingstijd: 20 min.
Baktijd: 40 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Laat de boter een klein beetje smelten en roer ze romig tot een licht schuimige massa.
Voeg de suiker toe en meng die krachtig door de boter.
Voeg de eieren één voor één toe.
Meng er als laatste de bloem bij.
Roer niet te lang in het deeg.
Doe het deeg in een licht ingevette cakevorm.
Kerf het cakebeslag met een beboterd mes bovenaan in vóór het bakken, zodanig dat de cake mooi openbarst tijdens het bakproces.
Zet de cake onderaan in de oven tijdens het bakproces, zodat hij mooi omhoog komt in het midden.
Bak de cake gedurende 40 min. in de voorverwarmde oven.

Advocaat roomtaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Frans Huits

Ingrediënten

100 g boter
250 g gemberkoekjes of
bastognekoeken,
verkruid

Voor het roommengsel:

2 dl advocaat
30 g custardpoeder
3 eieren
2-3 bld gelatine
3 dl melk
½ dl room, slag-
70 g suiker

Bereiding.

Smelt de boter.
Meng de boter met de gemberkoekjes.
Druk het koekmengsel in een taartvorm (Ø22 cm, met lage opstaande rand; dus geen springvorm), ook langs de rand van de vorm. Zet de vorm koel weg.

Roommengsel:

Week de gelatine 5 min. in ruim koud water.
Breng 2 dl melk aan de kook.
Roer 1 dl melk met custardpoeder, suiker en eieren glad.
Schenk de hete melk op het custardmengsel, roer het goed door elkaar en schenk het terug in de pan.
Laat het mengsel nog 1 min. koken.
Knijp de gelatine uit en laat het oplossen in het warme custardmengsel.
Laat het, al roerend, afkoelen.
Slaat de slagroom stijf spatel het met de advocaat door het afgekoelde custardmengsel.
Schenk het mengsel in de taartvorm en laat de taart 3 uur in de koelkast opstijven.

Garnering:

Verdeel de slagroom over de advocaatvulling.
Schaaf de chocolade met een dunschiller in kleine krullen.
Verdeel de chocoladekrullen met de banaanshijfjes over de taart.

Ingrediënten (vervolg)

Voor de garnering:

1-2 bananen, in plakjes
30 g chocolade, pure
3 dl room, slag-,
stijfgeklopt

Bereidingstijd: - min.

Oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Groente: -g

Zout: - g

Airbollen (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: **
Snel / Slang
Bron: Philips.nl

Ingrediënten

100 g bloem
7 g gist, gedroogde
1 el olie, zonnebloem-
500g oliebollemix
250 g rozijnen, geweld
in water
25 g suiker, poeder-
400 ml water, warm

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

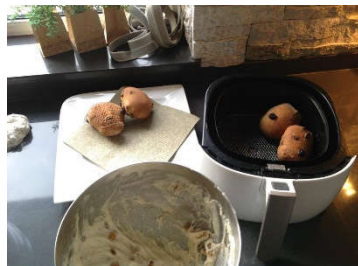
Bereiding.

Doe de oliebollemix, het water, de gist en de rozijnen in een kom en meng goed. Als je een keukenmachine hebt kun je deze het werk laten doen met behulp van de deeghaak. Laat het deeg 1 uur rijzen onder een vochtige doek.

Leg de bloem en poedersuiker op een bord. Knijp met een ijsknijper bollen van het deeg en rol ze door het bloem en poedersuiker mengsel. Spray het deeg met wat olie om ze kleur te geven.



Verwarm de airfryer voor en bak de bollen per 4 stuks op 200°C in 10 min. Draai de airbollen na 5 min. om.



Dien op met poedersuiker.

Apfelstrudel (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

3 appels
6 pl bladerdeeg
1 ei
1 tl kaneel
15 g rozijnen
- suiker, poeder-
2 g suiker, Stevia

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Leg de plakjes bladerdeeg met de bebloemde kant onder op je snijplank.
Ontdoe de appel van de kern en snijd de appel in kleine blokjes (je hoeft hem niet te schillen).
Scheep er de Stevia, kaneel en rozijnen door.
Leg de appelvulling in het midden van het deeg.
Vouw de strudel dicht en bestrijk deze met het opgeklopte ei en prik er wat gaten in.
Bak de appelstrudel af in je voorverwarmde Airfryer op de grillpan in 15 min. op 180°C.
Bestrooi met poedersuiker en dien op.



Appelbollen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: Ruud's kookboek

Ingrediënten

2 el abrikozenjam
4 appeltjes, kleine, iets
zoete
6 pl diepvries-
roomboterbladerdeeg
1 ei
1 tl kaneel
4 el suiker

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 240°C.
Laat de bladerdeegplakjes nèt ontdooien op een
koude ondergrond.
Leg de bladerdeeglapjes op elkaar.
Rol de bladerdeegplakjes uit tot een dunne lap.
Snijd 4 vierkanten van 15 x 15 cm uit de
bladerdeeglap.
Bestrijk de deegvierkanten dun met jam.
Snijd van de restjes bladerdeeg versieringen
zoals blaadjes of lintjes voor een strik.
Schil de appels.
Boor de klokhuisen uit de appels.
Zet de appels op de deegvierkanten.
Meng 2 el suiker met de kaneel.
Vul de holtes van de appel op met de suiker en
kaneel.
Vouw het deeg om de appels.
Plak het deeg aan elkaar met wat water.
Zet de appelbollen met de naadjes naar
beneden op de bakplaat.
Leg de versieringen op de appelbollen.
Laat de bollen ca. 10 min. opstijven.
Bestrijk de appelbollen met het losgeklopte ei.
Laat de appelbollen in de voorverwarmde oven
ca. 10 min. goudbruin bakken.
Serveer de appelbollen warm.

Appelgemberbeignets.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 15-20
Sterren: *
~~Snel~~ / Slank
Bron: Libelle

Ingrediënten

2 appels, grote,
geschilde, in blokjes
gesneden
200 g bloem
½-1 el citroenschil,
geraspte
1 ei, groot, losgeklopt
2 el gember,
fijngesneden
10 g gist, verse (òf 5 g
gist, gedroogde)
1½ dl melk, lauwwarme
- olie, frituur-
- suiker, poeder-
- zout

Bereiding.

Zeef de bloem in een kom.
Los de gist op in de melk.
Maak een kuiltje in het midden van de bloem.
Schenk het gistmengsel in het kuiltje.
Voeg het ei, snufje zout en citroenrasp toe.
Roer het mengsel tot een glad beslag.
Roer de appel door het beslag.
Roer de gember door het beslag.
Dek de kom af met een vochtige doek.
Laat het beslag ca. 1 uur rijzen op een warme
plek tot het in volume is verdubbeld.
Vorm van 2 vetgemaakte kleine lepels ovale
vormen.
Bak de beignets in de frituurolie (175°C) in 2-4
min. goudgeel en gaar.
Keer de beignets af en toe om.
Laat de beignets op keukenpapier uitlekken.
Bestrooi de beignets voor het serveren met
poedersuiker.

Bereidingstijd: 95 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Appelflappen (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: Gerie Blokzijl

Ingrediënten

½ appel
2 pl bladerdeeg
- kaneel

Bereiding.

Snijd de appel in kleine stukjes.
Neem een plak bladerdeeg.
Vul 1 helft met de stukjes appel.
Bestrooi de appel met kaneel.
Sla de andere helft van het bladerdeeg over de appel.
Druk de (open)kanten van de 'flap' stevig in elkaar.
Bak de appelflappen 16 min. op 200°C (gewoon in het mandje).

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Banaan in bladerdeeg (airfryer).



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

Ingrediënten

- banaan
- bladerdeeg
- chocopasta
- kaneel
- melk
- suiker

Bereiding.

Meng de suiker met de kaneel.
Neem een vel bladerdeeg.
Besmeer het bladerdeeg voor een deel met de chocopasta.
Leg een stuk banaan op de chocopasta.
Sla het bladerdeeg om de banaan.
Druk de beide kanten van het bladerdeeg stevig op elkaar.
Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met wat melk.
Bestrooi de melk met het suikermengsel.
Bak de banaanhapjes 14 min. op 180°C (gewoon in het mandje).

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bananenkoekjes.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Ruud's kookboek

Ingrediënten

4 bananen, rijpe
4 eieren
1 el kaneel
4 el meel, zelfrijzend
bak-
4 el suiker, vanille-

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pel de bananen en prak ze fijn.
Klop de eieren schuimig en roer de
bananenmoes erdoor.
Strooi het bakmeel erover en prak het er goed
door.
Vorm hier vier koekjes van.
Verhit olie in een koekenpan en bak de koekjes
aan beide zijden bruin.

Serveertip:

Leg de koekjes op een bord. Meng suiker en
kaneel door elkaar en bestrooi de koekjes
hiermee.

Bananentaart met sinaasappelmarmelade.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: ***
Snel / Smaak:
Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 bananen
6 pl bladerdeeg
65 g bloem
1 ei, losgeklopt
4 eierdooiers
½ l melk
200 g sinaasappel-
marmelade
100 g suiker
2 zk suiker, vanille-
- zout, snufje

- bakpapier

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Leg op het bakpapier de plakjes deeg met ½ cm overlap in een rechthoekvorm van 2 x 3 plakjes.
Snijd 1 cm rondom van de rand.
Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
Leg het afgesneden deeg rondom op de buitenkant van het deeg zodat er een rand ontstaat.
Snijd overtollig deeg weg.
Prik gaatjes in het deeg tussen de randen.
Bak de taartbodem in ca. 25 min. goudbruin.
Brenge de melk tegen de kook.
Mix de eidooiers, suiker en het zout tot een romige crème.
Zeef de bloem boven de crème.
Meng de bloem door de crème.
Voeg de melk langzaam mixend bij de crème.
Giet alles in 1 pan en brenge het al roerend aan de kook.
Laat het geheel 5 min. op laag vuur doorkoken (af en toe roeren!).
Strijk de room uit over de taartbodem.
Laat de taart afkoelen.
Snijd de bananen in dikke plakken.
Leg de banaanplakken op de taart.
Warm de marmelade op.
Verdeel de marmelade met een kwast over de bananentaart.
Laat de marmelade afkoelen.
Snijd de taart in stukken.

Bereidingstijd: 30-60* min.

***afkoelen:** ca. 30 min.

Oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 539

Eiwit: 11 g

Koolhydraten: 81 g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: 19 g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: 11 g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Banketbakkersroom.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Snel / Slank
Bron: Cas Spijkers

Ingrediënten

45 g custardpoeder
4 eidooiers
½ l melk
125 g suiker, kristal-
½ tl vanillemerg

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng de melk langzaam aan de kook.
Roer de eidooiers met de kristalsuiker en vanillemerg los.
Roer het custardpoeder door de eidooiers.
Voeg al roerend de hete melk toe aan de eidooiers.
Laat de banketbakkersroom onder voortdurend roeren op een laag vuur 5-6 min. koken.
Dek de vla af met een stukje huishoudfolie.
Laat de vla afkoelen.

Basisrecept - taartdeeg.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: AllerHande 2005-3

Ingrediënten

250 g bloem, patent-
125 g boter, koude
1 eierdooier
2 el melk, koude
75 g suiker, basterd-,
witte
1 mp zout

Bereiding.

Meng de bloem, basterdsuiker en 1 mp zout in een kom.
Snijd de boter met 2 gekruiste messen door de bloem in blokjes.
Voeg de dooier en melk toe.
Kneed het geheel met koele hand snel tot een samenhangend deeg.
Vorm een bal van het deeg.
Laat het deeg vormen in folie minstens 1 uur in de koelkast rusten.
Vries het deeg eventueel in voor later gebruik.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Berliner bollen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
~~Snel / Slank~~
Bron: Kasteelhoeve Puth

Ingrediënten

100 g boter
1 ei
- frituurvet
50 g gist
500 g meel, tarwe-
250 g melk, lauwe
- olie, sla-
25 g suiker, basterd-
10 g zout

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng alle ingrediënten door elkaar (zorg ervoor, dat de gist niet in direct contact komt met het zout).

Laat het deeg 45 min. rijzen.

Laat intussen de frituurpan opwarmen, met als frituurvet 50% slaolie en 50% frituurvet.

De temperatuur moet ca. 175°C zijn.

Laat het deeg met 2 lepels in de frituurpan glijden.

Haal de Berliner bollen uit de frituurpan als ze bruin zijn.

Laat de bollen afkoelen.

Bepoeder de Berliner bollen met poedersuiker en/of vul ze met een heerlijke jam.

Eenvoudige kleine cake (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: Margie Janssen

Ingrediënten

100 g bakmeel,
zelfrijzend-
100 g boter
2 eieren
100 g suiker
1 zk suiker, vanille-

Bereiding.

De boter een beetje smelten.
Alle ingrediënten goed mengen.
Het cakebeslag in een springvorm (Ø18 cm)
doen.
De cake bakken in de Airfryer (40 min. -
160°C).

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Fruitbeignets.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Sofie Dumont

Ingrediënten

- appels
- ananas
- banaan
140 g bloem
1 eidooier
4 eiwitten
- olie, frituur-, plant-
aardig
20 g olie, maïs-
20 g suiker
1 snf zout

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zeef de bloem in een ruime kom en voeg er een snuifje zout aan toe.

Voeg er de eidooier, bier, en olie bij en roer tot een glad beslag zonder klonten.

Snijd intussen het fruit in stukken.

Klop net voor het bakken de eiwitten en suiker in pieken.

Spatel dit voorzichtig door het beslag.

Verwarm de frituurpan (met plantaardige olie) op 180°C.

Haal het fruit door het beslag en bak in 3 min. goudgeel.

Laat even uitlekken op keukenpapier, bestrooi met poedersuiker en serveer meteen.

Tip:

Het bier kan vervangen worden door 250 ml melk en 20 g gist. Met gist, bier of mineraalwater wordt het beslag luchtig. Met wijn worden de beignets knapperiger door het aanwezige wijnsteenzuur. Een beslag met bier is sneller klaar maar blijft na het bakken niet zo lang krokant. Een gistbeslag daarentegen blijft langer krokant maar moet van tevoren kunnen rijzen.

Voor de bananenbeignets, eerst de gesneden banaan(stukjes) marinieren in wat griessuiker, citroensap en rum (extra lekker).



Ganache – emulsie van chocolade en room I.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Oetker.nl

Ingrediënten

300 g chocolade, pure
300 ml room, slag-

Bereidingstijd: 20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de slagroom, let goed op dat het niet kookt!
Hak de chocolade in stukken.
Voeg de stukken chocolade toe aan de warme slagroom.
Laat het 1 min. staan en roer daarna tot de chocolade helemaal is opgelost.
Zet de ganache in de koelkast totdat het de gewenste dikte heeft (hoe langer de ganache in de koelkast staat, hoe steviger deze wordt).

Ganache – emulsie van chocolade en room II.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
~~Snel / Slank~~
Bron: Smulweb

Ingrediënten

25 g boter
250 g chocolade, pure
1 dl room, slag-
1 el stroop, glucose-

Bereidingstijd: 20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Ganache is een heerlijke roomchocolade. Bonbons, truffels en chocolade en veel andere heerlijkheden worden gevuld of afgewerkt met chocolade.

Een heel bijzondere en graag gebruikte samenstelling daarbij is die van ganache. Door toevoeging van room wordt de chocolade zachter en is daarmee veelzijdiger in gebruik. Smaaktechnisch blijkt het een heerlijk span. De receptuur kan onderling wat verschillen. Door toevoeging van meer slagroom of boter wordt het uiteindelijke resultaat minder stevig dan de ganache die gebruikt wordt om te glaceren.

Glucosestroop remt de kristallisatie en zorgt ervoor dat de ganache fijn van structuur blijft en daardoor zachter smaakt.

Hak de chocolade in kleine stukjes of smelt deze langzaam.

Breng de slagroom met de boter en glucosestroop aan de kook, neem de pan van het vuur en roer de pure chocolade erdoor. Zet de pan eventueel weer op een heel zacht vuurtje of een warmhoudplaatje om alle chocolade goed te laten smelten, maar let erop dat het geheel niet gaat koken.

Tips:

De warme ganache kan worden gebruikt om te glaceren.

Wanneer u de ganache enigszins laat afkoelen en deze licht losroert kunt u hem op smaak brengen met likeur en gebruiken als vulling of om taarten rondom mee te bedekken.

Ook is de afgekoelde ganache een prima basis voor bonbons die later met chocolade worden bedekt.

Gevulde speculaas (airfryer).



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Snel / Slank
Bron: Louisa Bussink

Ingrediënten

- amandelen (decoratie)
1 pk amandelspijs
10 g bakpoeder
200 g bloem
150 g boter, room-
2 eieren
20 g kruiden, speculaas-
2 el melk
125 g suiker, riet-
1 mp zout

Bereiding.

Zeef de bloem, bakpoeder, rietsuiker, speculaaskruiden en een mespunt zout boven een kom. Snijd de boter in kleine blokjes en voeg samen met de melk aan het bloemmengsel toe. Meng het met de hand tot een mooi speculaasdeeg.

Als je een keukenmachine hebt, kun je deze het werk laten doen.

Rol het deeg in plastic folie en laat het 30 min. rusten.

Meng de eieren met een eetlepel water. Houd een klein gedeelte achter voor het afwerken van de speculaas.

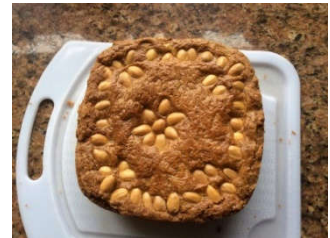
Kneed het eimengsel door het amandelspijs. Verdeel het speculaasdeeg in twee gelijke stukken en rol deze uit ter grootte van de bakaccessoire.

Vet het bakblik in met wat olie en leg de eerste plak speculaasdeeg erin.

Druk het spijs in de vorm en dek af met de tweede laag speculaasdeeg.

Druk het geheel goed aan, garneer met de amandelen en smeer in met het overgebleven eimengsel.

Bak de gevulde speculaas in 45 min. af op 150°C in de airfryer.



Bereidingstijd: - min.

Oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Kersenflapjes.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Antoinette Kooi

Ingrediënten

4 pl bladerdeeg,
ontdoid
- kaneel
1 blk Kersen Vlaaifruit
(Hak)
- suiker

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Doe op elke plakje bladerdeeg 1 el Kersen Vlaaifruit (ca. 8 kersen)
Vouw de plakjes schuin dicht (zoals een appelflap) en druk de 2 open randen lichtjes aan met een vork.
Bestrooi de kersenflappen met kaneel en suiker.
Leg de kersenflappen op een bakplaat met bakpapier in het midden van de oven.
Ongeveer 20 – 25 min. bakken tot ze lichtbruin zijn geworden.

Tip.

Een heerlijk alternatief voor de bekende appelflap!
kan ook met poedersuiker, en natuurlijk een bolletje ijs!

Kerstcake.



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

Ingrediënten

Benodigd voor een
cakevorm van 2 liter
inhoud:

125 g bloem
- boter (om in te vetten)
250 g boter
5 eieren
100 g krenten
35 g kruiden, koek-
125 g meel, bak-,
zelfrijzend
25 g oranjesnippers
100 g rozijnen
2 dl rum
300 g suiker, basterd-,
bruine
25 g sukade
- zout

Bereiding.

*Cake bakken vindt men moeilijk.
Aan de buitenkant kan hij er prachtig uitzien,
terwijl de binnenkant nog ongaar en klef is.
Het resultaat hangt af van de temperatuur en
de gaartijd.
Zet de oven niet te hoog.
Laat de cake een wat langere tijd garen.
Dan heb je gegarandeerd een goede cake waar
je mooie plakken van kunt snijden.*

Verwarm de oven voor op 150°C.
Vet de cakevorm in.
Week de rozijnen, de krenten, de sukade en de
oranjesnippers in de rum.
Zeef de bloem.
Klop de boter met de suiker en de eieren tot
een crème.
Meng de bloem en zelfrijzend bakmeel door de
crème.
Laat de vruchten uitlekken en drogen.
Roer de vruchten door het deeg.
Breng het deeg op smaak met de koekkruiden
en een snuffje zout.
Scheep het deeg in de cakevorm.
Bak de cake in de oven in 1½ uur af.

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Muffins (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 6
Sterren: ****
Snel / Slang
Bron: Philips.nl

Ingrediënten

2½ tl bakpoeder
250 g bloem
50 g boter, room- of
margarine
2 eieren
1½ dl melk
60 g suiker
1 snf zout

Benodigd

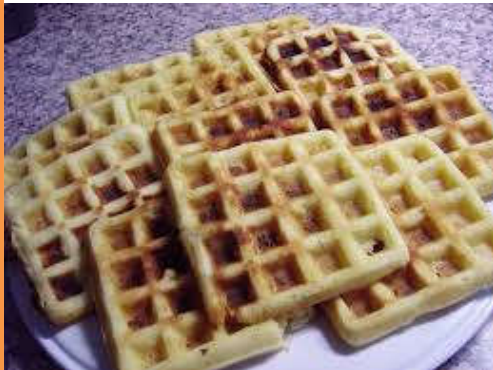
Lage schaal of bak die
ruim in de Airfryer past

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Gebruik 2 kommen.
Doe in de eerste kom suiker, bloem, bakpoeder en zout.
Meng dit goed door elkaar.
Doe in de tweede kom eieren, melk, en de zachte boter.
Klop dit goed door elkaar.
Voeg de kom met het botermengsel bij de kom met de droge ingrediënten.
Meng het geheel met een spatel (niet te lang spatelen).
Vul voor 2/3e de muffinvormpjes met het muffinbeslag.
Doe de muffinvormpjes in de airfryer.
Bak ze 20 min. (Viva) of 16 min. (Avance) op 160°C.

Nieuwjaarswafels met boerenjongens.



Menugang: Gebak
Keuken:
Nederlandse/Limburgse
Stuks: 25
Sterren: **
~~Snel / Slank~~
Bron: -

Ingrediënten

500 g bakmeel,
zelfrijzend-
1 pt boerenjongens
250 g boter
6 eieren
3 dl melk
(- room, slag-)
250 g suiker, basterd-,
witte
- suiker, poeder-
2 zk suiker, vanille-
- zout, snufje

Bereiding.

Zeef het bakmeel met het zout.
Roer het meel en zout in gedeelten door het beslag.
Verwarm de melk tot ze lauw is.
Voeg de melk beetje bij beetje bij het beslag.
Als het beslag in stukken van de lepel valt,
geen melk meer toevoegen.
Roer nog 1 el opgevangen brandewijn door het beslag.
Vet het (electrisch) wafelijzer voor dikke wafels
in met een beetje olie.
Bak de wafels.
Bestrooi de wafels met poedersuiker.
Serveer de wafels met een glaasje van de
opgevangen brandewijn.

Tip:

Serveer de wafels met een toefje slagroom.

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Nonnevotten I.



Menugang: Gebak
Keuken:
Nederlandse/Limburgse
Stuks: 20
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Wijnerij.web-
log.nl

Ingrediënten

500 g bloem
100 g boter of
margarine
1 ei
50 g gist
200 g melk, lauwe
- olie, frituur-
25 g suiker
- suiker, poeder-
10 g zout

Bereiding.

Los de gist op in een beetje lauwarme melk. Meng bloem, melk, suiker, ei met het gismengsel.

Kneed het gismengsel tot een soepel deeg. Voeg boter en zout toe aan het gismengsel. Kneed het gismengsel tot een geheel. Laat het deeg onder een doek gedurende 40 min. rijzen.

Sla het deeg plat slaan totdat er een soort "pannenkoek" ontstaat.

Vouw de deegpannenkoek dubbel.

Laat de deegpannenkoek opnieuw 15 min. rijzen.

Sla het deeg opnieuw plat slaan.

Snij repen uit het deeg van ongeveer 30 cm.

Rol de repen rond.

Mond een knoop of strik in de repen.

Laat de ongebakken nonnevotten ongeveer 10 min. narijzen op een met bloem bestoven keukendoek.

Frituur de nonnevotten in hete (frituur)olie van 180°C.

Bestrooi de gefrituurde nonnevotten rijkelijk met suiker en poedersuiker.

Tip:

Carnavallisten eten nonnevotten vaak als tussendoortje, want het gebak is tamelijk vet en zou de invloed van alcohol bij opname in het bloed temperen.

Bij een kop koffie is deze lekkernij natuurlijk ook niet te versmaden en wat te denken bij een mooie, edelzoete dessertwijn, zoals een Muscat de Lunel ?

De naam 'Nonnevot' zou ik dan wel willen omdopen tot 'Derrière d'une Religieuse'!

Bereidingstijd: - min.

Oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Nonnevotten II.



Menugang: Gebak
Keuken: Limburgse
Stuks: 12
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Recepten uit
Limburg

Ingrediënten

250 g bloem
65 g boter
12 g gist
125 ml melk
- olie, frituur-
20 g suiker, witte
basterd-
- suiker
- zout

Bereiding.

Zeef de bloem met het zout en suiker in een kom en maak in het midden een kuiltje.
Los de gist op in de lauwwarme melk en giet dit mengsel in het kuiltje.
Smelt de boter, maar laat deze niet te warm worden.
Giet de boter in het kuiltje en kneed alle tot een soepel deeg.
Laat dat 1 uur rijzen.
Kneed het deeg na het rijzen nog eens goed door.
Maak dunne rolletjes van het deeg en leg daarin een knoop.
Bak de nonnevotten in het frituurvet (180°C) goudbruin.
Wentel ze, wanneer ze nog warm zijn, door de suiker.
Eet ze koud of warm.

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Oliebollen VI.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 25
Sterren: *
~~Snel / Slank~~
Bron: Jaap van Lelieveld

Ingrediënten

250 g bloem
1 ei
15 g gist
25 g suiker
- suiker, poeder-
- vet, frituur-
1½ dl water of melk,
lauw
250 g bloem
1 ei
15 g gist
25 g suiker
- suiker, poeder-
- vet, frituur-
1½ dl water of melk,
lauw

Bereiding.

Doe de bloem in een kom.
Verbrokkel de gist.
Meng de gist met het lauwe water of de lauwe melk.
Voeg 1 el suiker toe.
Maak een kuiltje in de bloem.
Giet het gistmengsel in het kuiltje van de bloem.
Voeg geleidelijk de lauwe melk bij de bloem.
Besla het deeg flink met een houten lepel.
Voeg het ei bij het deeg.
Bedeck de kom met een doek.
Laat het deeg 30 min. rijzen.
Dompel, om plakken te vermijden, een lepel in vet of olie en schep daarmee het deeg uit de kom.
Bak de bollen in zeer heet frituurvet.
Laat de oliebollen op keukenpapier uitlekken.
Dien de oliebollen op, bestrooid met poedersuiker.

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Omelette Siberienne - ijstaart (airfryer).



Menugang: Gebak / nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Snel / Slank
Bron: Philips.nl

Ingrediënten

1 cake
150 g eiwit
1 bk ijs, room- met Amarena kersen
- kersen, Amarena
- likeur, Kirsch
100 g suiker

Benodigd

Lage schaal of bak die ruim in de Airfryer past

Bereiding.

Je leest het goed: een ijstaart bereiden in je Airfryer. Door de cake en het eiwit zal het ijs niet gaan smelten als je hem afbakt in je Airfryer. Maak indruk op je gasten met dit speciale dessert. Mijn favoriet is roomijs met Amarena kersen, maar varieer gerust.

Neem een ovenschaal die ruim in je Airfryer past en bedek deze met plastic folie. Bedek de schaal met plakken cake van ongeveer 1 cm.

Zorg dat het ijs op temperatuur is, zodat je het gemakkelijk in de cake kan scheppen. Schep het ijs in de cake en dek af met laagjes cake.

Pak in met plastic folie en laat in de diepvries opstijven, liefst 24 uur.

Los de cake en verwijder het plastic. Klop het eiwit stijf totdat het pieken vormt. Bedek de cake met het eiwit, maar zorg ervoor dat hij niet te hoog wordt en wel in de Airfryer past.

Leg de cake op de grillpan accessoire en bak 10 min. op **180°C**.

Los de taart op een mooie schaal en garneer met Amarena kersen.

Tips voor andere combinaties:

Karamelijs met een garnering van karamel fudge en verkruimelde Bastognekoekjes.
Bosvruchtenijs met een garnering van rood fruit.

Vanilleijs met een garnering van advocaat en Licor 43.

Koffieijs met een garnering van chocolade koffieboontjes en een lekkere espresso.

Bereidingstijd: - min.

Oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Salami-kaasmuffins.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: *
Snel / Slank
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 el bieslook, verse,
fijngesneden
75 g cashewnoten,
ongezouten, fijngesneden
1 ei
75 g kaas, belegen-, grof
geraspt
1½ dl melk
1 pk mix voor hartige
muffins (Honig)
1 dl olie, olijf-
50 g salami, grof gesneden

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 175°C.
Zet de muffinvormpjes op een bakblik.
Roer de kaas met de cashewnoten door elkaar.
Meng de bakmix met het ei, melk en olie in een kom tot een egaal beslag.
Scheep de salami door de bakmix.
Scheep 100 g van het kaasnotenmengsel door de bakmix.
Scheep de bieslook door de bakmix.
Verdeel het mengsel met behulp van twee eetlepels over de muffinvormpjes.
Strooi de rest van het kaasmengsel over de muffins.
Bak de muffins in de voorverwarmde oven in ongeveer 20 min. goudbruin en gaar.
Laat de muffins afkoelen tot lauwwarm of eet ze koud.

Bereidingstijd: 35 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 286
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 23 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 4 g
Vezels: 21 g
Groente: - g
Zout: - g

Utrechtse sprits.



Menugang: Gebak,
hapje, koek
Keuken: Nederlandse
Personen: -
Sterren: ****
Snel / Slang
Bron: Streekgerechten

Ingrediënten

½ tl bakpoeder
200 g bloem
160 g boter
1 ei
100 g suiker, basterd-,
witte
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

Bereidingstijd: 45-60
min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Roer de boter met de suiker tot een zachte massa ontstaat.
Voeg het ei, zout en vanillesuiker toe en roer goed door.
Zeef de bloem.
Meng de bloem en het bakpoeder goed door elkaar.
Voeg het bloemmengsel in één keer toe aan de botermassa.
Meng dit goed door elkaar.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een bakplaat in en doe het deeg in een spuitzak met een grove, gekartelde spuitmond.
Spuit het deeg in een slingerende beweging op de bakplaat (ca. 8-10 cm lang).
Herhaal dit tot het deeg op is.
Laat het beslag een half uurtje in de koelkast opstijven.
Bak de sprits in het midden van de warme oven in ca. 20 min. gaar.
Haal de spritsen direct van het bakblik en laat ze afkoelen.

Warm appel-kruimel toetje.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Tof

Ingrediënten

1 kg appels
150 g bloem
150 g boter, koude
50 g havermout
1 el kaneel
150 g suiker
75 g suiker, basterd-,
bruine
½ tl zout

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.



1 Schil de appels. Snijd ze in schijfjes. Verwarm de oven voor op 200 °C.



2 Meng appel, kaneel en basterdsuiker in een kom.



3 Doe het mengsel in een ingevette ovenschaal.



4 Snijd in een kom de boter in kleine stukjes.



5 Doe bloem, suiker, havermout en zout bij de boter.



6 Kneed het tot het kruimels zijn.



7 Verdeel de deegkruimels over de appels in de ovenschaal.



8 Zet de ovenschaal 30 minuten in de oven.

Tips:

Serveer warm met vanillevla of een bolletje ijs. Ook lekker bij de koffie.

Weesper moppen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 26
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Koopmans

Ingrediënten

300 g amandelspijs (dr.
Oetker)
- bloem, beetje
(Koopmans
Kristalbloem)
25 g citroenrasp
1 ei
100 g suiker, kristal-

Bereidingstijd: ±20 min.
Baktijd: ±8 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Splits het ei.

Doe de spijs met de citroenrasp en de eidooier in een beslagkom.

Meng de inhoud van de beslagkom met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend geheel.

Verdeel de spijs in twee gelijke delen.

Maak van de delen spijs twee spijsrollen van met een lengte van 20 cm.

Bestuif de spijsrollen met wat bloem om te voorkomen dat ze blijven plakken aan het aanrecht.

Bestrijk de spijsrollen licht met het eiwit.

Rol de spijsrollen door de kristalsuiker.

Laat de deegrollen ca. 40 min. opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor (zie hieronder).

Beleg de bakplaat met bakpapier.

Snijd de deegrollen in elk in dertien plakjes van 1½ cm.

Leg de deeggrondjes met 2-3 cm tussenruimte op de bakplaat.

Bak de Weesper moppen iets boven het midden van de oven in ca. 8 min. lichtbruin (houd de koekjes de laatste minuten goed in de gaten om aanbranden te voorkomen).

Tip:

Elektrische oven: 200°C

Heteluchtoven: 180°C

Gasoven: Stand 4

Zwarte Pietenmuffins.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: *
~~Snel / Slang~~
Bron: Carin Leenders-de Vries

Ingrediënten

375 g bakmeel, zelfrijzend
90 g boter
50 g cacao poeder
200 g chocolade, pure (70% cacao)
2 eieren
330 ml melk
165 g suiker, tafel-, fijne
1 vanillestokje
1 snf zout

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Smelt de boter op een laag vuur in een steelpannetje (het mag niet heet worden).

Zeef de cacao poeder.

Zeef de suiker.

Snijd het vanillestokje in de lengte open.

Schraap met een mesje het 'merg' uit het vanillestokje.

Klop de 'merg' samen met de eieren, suiker en cacao luchtig.

Breek de chocolade.

Laat de chocolade 'au bain marie' smelten.

Verwarm intussen de oven voor op 180°C.

Roer de gesmolten boter door het eimengsel.

Voeg de melk toe aan het eimengsel.

Spatel het zelfrijzend bakmeel met het snuffje zout door het eimengsel.

Vet muffin-vormpjes dun in met wat boter.

Zet de vormpjes op een bakplaat.

Vul de vormpjes voor 2/3e met het chocolade-muffinbeslag.

Bak de Zwarte Pietenmuffins in het midden van de voorverwarmde in ca. 20 min. gaar.

Laat de muffins op een rooster afkoelen.

Tips:

Om een 'echte piet' te maken kun je op de bovenkant met glazuur een gezichtje maken.

Bewaar de 'lege' stokjes in de suikerpot, zo krijgt de suiker een heerlijke vanillesmaak.

Zwitserse abrikozentaart (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Snel / Slank
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)

Bereiding.

Was de abrikozen, halveer ze, ontdoe ze van hun pit en snijd ze in vieren.
Bedeck 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.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g



<https://ruudskookboek.jouwweb.nl>