



Vers gebakken  
herinneringen

# Receptenboekje

Voor verse bakklare degen

*makkelijke recepten,  
snel klaar.  
Boekje Nr. 1*



[www.tantefanny.nl](http://www.tantefanny.nl)



## Vers deeg van Tante Fanny

Vers gebakken zoals toen, dat is wat men het lekkerste vindt. Bovendien gaat er natuurlijk niets boven zelfgebakken lekkernijen. Bak met onze verse degen uw eigen lievelingsrecepten in een handomdraai. Vers, kant en klaar en naar origineel recept van Tante Fanny.

Ons assortiment bestaat uit Bladerdeeg, Croissantdeeg, Zanddeeg, Filodeeg en Pizzadeeg met saus, bakklaar al op het bakpapier gerold. In de laatste maanden van het jaar hebben wij tevens een najaarsassortiment.

Met de smaakvolle deegproducten van Tante Fanny is ieder gerecht in een handomdraai klaar. Zoet of pikant, voor strudel, taarten, quiches, klein gebak, croissants, saucijzenbroodjes, een pizza of appeltaart. De variaties zijn talrijk en uw ideeën onbegrensd.

**Meer recepten kunt u vinden op [www.tantefanny.nl](http://www.tantefanny.nl)**

*Leef u uit met onze mooie recepten,  
veel plezier bij het bakken! Eet smakelijk!  
Vr Tante Fanny*



Bereidings tijd:  
35 min.  
Afbakken: 40-50 min.

# FILET WELLINGTON EXCELLENT

## Ingrediënten (voor 4 personen):

1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg 270g  
500g ossenhaas (rundbiefstuk)  
2 eetlepels olie  
250g champignons, fijn gehakt  
3 sjalotjes, gesneden  
3 groene koolbladeren, geblancheerd  
2 eetlepels peterselie, fijn gehakt  
zout, witte peper  
1 ei om het gerecht te bestrijken

## Voor de saus:

¼ l rundvlesbouillon  
1 sjalotje, fijn gehakt  
koude roomboter  
2 cl Madeira



## Bereiding:

- ❶ Verhit olie in de pan en fruit de sjalotjes.
- ❷ Voeg de champignons toe en laat deze stoven tot het vocht weg is. Breng op smaak met gehakte peterselie, zout en peper.
- ❸ Haal het bladerdeeg ca. 10 min. voor het verwerken uit de koelkast.
- ❹ Oven voorverwarmen: elektrische oven 210° C, heteluchtoven 200° C.
- ❺ Wrijf de ossenhaas in met zout en peper, schroei de ossenhaas dicht in hete olie.
- ❻ Haal het vlees uit de pan en laat het volledig afkoelen.
- ❼ Rol het bladerdeeg uit en leg de koolbladeren op het deeg.
- ❽ Verdeel het ui- champignon mengsel gelijkmatig hierover.
- ❾ Leg de afgekoelde ossenhaas op het bladerdeeg en rol het geheel strak op. Sluit de uiteinden goed af en bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
- ❿ Bak de aangeklede rol 10 min. op hoge temperatuur, zet daarna de temperatuur terug op 170° C voor de laatste 20 tot 30 min.  
Dek het geheel af met aluminiumfolie en laat het 10 min. afkoelen.

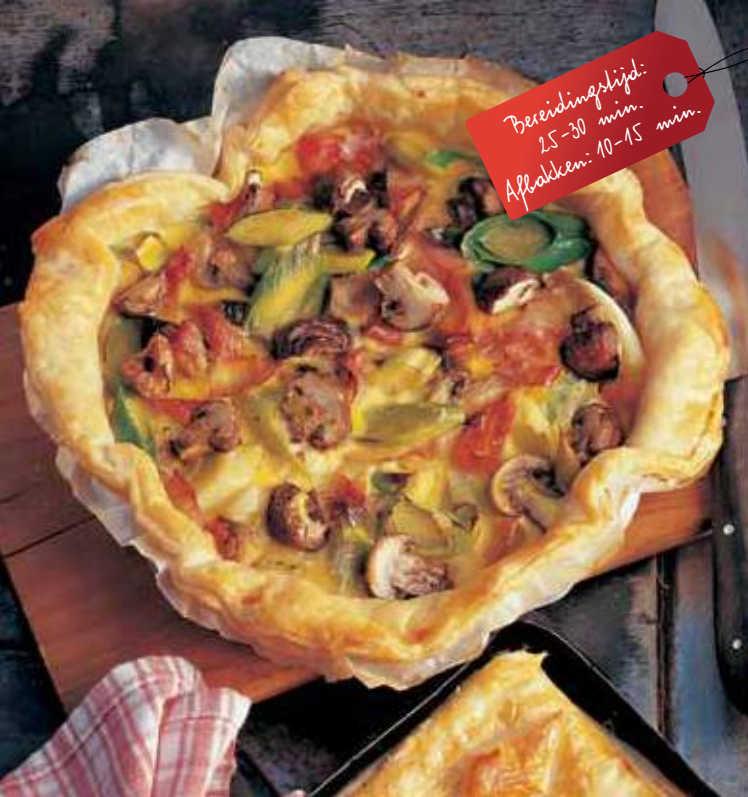


## Bereiding van de saus:

- ❶ Fruit de sjalotjes in de jus van de ossenhaas
- ❷ Blus het geheel af met Madeira
- ❸ Voeg de rundvlesbouillon toe en laat het inkoken.
- ❹ Roer er tot slot ijskoude boter door en laat het nu niet meer koken!

Eet Smakelijk!

# HAM/ PREI KAASTAART



Bereidingstijd:  
25-30 min.  
Afbakken: 10-15 min.

## Ingrediënten (voor vorm 24 cm diameter):

- 1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg 270g
- 250g champignons, schoongemaakt en in schijfjes gesneden
- 250g prei, in ringen gesneden
- 2 eetlepels olie
- 250g achterham, gesneden
- 3 eidooiers
- 150g crème fraîche
- 3 eetlepels peterselie, fijn gehakt
- 60g kaas, geraspt bijv. Emmentaler
- snufje zout, peper



## Bereiding:

- 1 Haal het bladerdeeg ca. 10 minuten voor het verwerken uit de koelkast.
- 2 Oven voorverwarmen: elektrische oven 210° C, heteluchtoven 200° C.
- 3 Bedek de bakvorm met het bladerdeeg en maak een rand van minimaal 2 cm hoog.
- 4 Fruit de prei in de voorverwarmde olie.
- 5 Voeg de champignons toe en laat het geheel zacht koken tot het vocht verdampt is.
- 6 Voeg de ham toe en laat het geheel afkoelen.
- 7 Verdeel het geheel over het deeg.
- 8 Meng de eidooier, crème fraîche, de peterselie, het zout en peper.
- 9 Schenk het uit in de vorm over de prei, champignons en de ham.
- 10 Verdeel als laatste de kaas er overheen. Plaats de vorm in het midden van de oven en laat hem op de juiste temperatuur gaar bakken.



*Tip: Serveer de ham/ prei kaart warm.*



*Bereidings tijd: 25-30 min.  
Afbakken: 10-15 min.*

#### Bereiding vanillecreme:

- 1 Meng een scheutje melk door de pudding poeder.
- 2 Meng de rest van de melk met de suiker en breng dit aan de kook.
- 3 Voeg al roerend het opgeloste vanille poeder toe en breng het nogmaals aan de kook.
- 4 Voeg nu de gelatine en de rum toe en roer dit alles koud.
- 5 Spatel de losgeklopte slagroom er doorheen. Bewaar het koud in de koelkast.

# BLADERDEEG RONDO MET VANILLECRÈME EN AARDBEIEN

## Ingrediënten (voor 16 Stuks):

- 2 rollen Tante Fanny vers bladerdeeg 270g
- 15g vanille puddingpoeder
- ¼ l melk
- 4 eetlepels kristalsuiker
- 2 gelatine blaadjes
- Rum
- 250g slagroom
- aardbeien om te garneren



## Bereiding:

- 1 Haal het bladerdeeg ca. 10 min. voor het verwerken uit de koelkast.
- 2 Oven voorverwarmen: elektrische oven 210° C, heteluchtoven 195° C.
- 3 Rol het bladerdeeg af.
- 4 Steek met ronde stekers (ca. 10 cm diameter) ringen uit het deeg.
- 5 Prik met een vork meerdere keren in het deeg.
- 6 Plaats de ringen in het midden van de oven en bak ze ca. 10 – 15 min. goudbruin.
- 7 Laat de bladerdeeg ringen afkoelen.
- 8 Verdeel de vanillecreme over de ringen (met een spuitzak) en garneer ze met aardbeien.

*Tip: Bereid de vanillecreme enkele uren voor het serveren, zodat het goed gekoeld is. Het is dan goed van dikte en blijft fris van smaak!*

# BAKLAVA- TURKSE LAAGJESTAART

Bereidingstijd:  
20 min.  
Afwakken: 30-35 min.

## Ingrediënten (voor van 30 x 30 cm):

16 Tante Fanny Filodeegvellen  
200g fijn gemalen amandelen  
100g fijngemalen walnoten  
½ tl kaneelpoeder  
citroensap  
200g gesmolten boter

## Voor de siroop:

350g suiker  
250ml water  
80g honing



## Bereiding:

- 1 Filodeeg ca. 60 minuten voor verwerken uit de vriezer halen en in de verpakking laten ontdooien.
- 2 Oven voorverwarmen: elektrische oven 170° C, heteluchtoven 160° C.
- 3 Leg acht filodeegvellen op een vierkante ingevette vorm of plaat. Wrijf telkens tussen ieder vel heel licht wat boter.
- 4 Meng de amandelen, walnoten en kaneelpoeder en verdeel dit over het deeg. Leg de 8 resterende vellen, licht ingevet met boter, hier overheen.
- 5 Snijdt met een mes vierkanten van 5 x 5 cm, maar laat het liggen in de bak of op de plaat.
- 6 Bestrijk de bovenkanten van de vierkanten met de overgebleven boter.
- 7 Meng de suiker en honing door het water en voeg het citroensap toe. Kook dit tot een dikke siroop.
- 8 Plaats het baksel in het midden van de voorverwarmde oven en bak ze 10 minuten.
- 9 Haal ze eruit, verdeel de siroop eroverheen en bak het geheel verder af voor de laatste 20 á 25 min. Snijdt de baklava de volgende dag nogmaals door over de randen van 5 x 5 cm.

*Tip: Serveer de riekantjes met geraspte kokos of gehakte pistachenootjes!*

# PIZZA CALZONE

Bereidingstijd:  
15 min.  
Afbakken: 10 min.



## Ingrediënten (voor 1 pizza calzone):

1 vers Tante Fanny Pizzateeg met potje tomatensaus 600g

U kunt de pizza naar eigen smaak vullen met ingrediënten. Denk aan een combinatie van fijn gesneden: rauwe ham, mozzarella, champignons, paprika, ui, oregano, peterselie en knoflook. Meng dit met 2 eieren voor de binding. U kunt eindeloos variëren!



## Bereiding:

- 1 Haal het pizzadeeg 10 minuten voor bereiding uit de koelkast.
- 2 Verwarm de oven voor op 200° C.
- 3 Rol het deeg direct af op het bakblik.
- 4 Besmeer één helft van de pizza met de pizzasaus.
- 5 Verdeel de vulling over de helft waar u de saus heeft aangebracht.
- 6 Smeer de randen in met water.
- 7 Vouw het deeg dubbel.
- 8 En druk de randen dicht.
- 9 Bestrijk de bovenkant met olie.
- 10 Plaats de pizza onderin de oven en laat hem 10 minuten gaar bakken.

*Tip: Serveer de pizza met een heerlijke frisse salade!*



Bereidings tijd:  
15-20 min.  
Afbakken: 15 min.

# NOTEN GESUIKERDE KOEKEN

## Ingrediënten (voor 20 koeken):

- 1 rol vers Tante Fanny Zanddeeg 300g
- 400g geraspte hazelnoten of walnoten
- 110g kristalsuiker
- 1/5 l melk
- 2 theelepels kaneel
- 1 pakje vanille suiker
- 160g rozijnen
- 1 ei om de koeken te bestrijken
- 12 halve walnoten ter decoratie



## Bereiding:

- Haal het Tante Fanny Zanddeeg 10 minuten voor bereiding uit de koelkast.
- Oven voorverwarmen: elektrische oven 165° C, heteluchtoven 155° C.
- Meng de geraspte noten, kristal- en vanillesuiker met de melk, kaneel en rozijnen in een schotel.
- Rol het zanddeeg uit op het bakpapier.
- Snijd vierkanten van 8 x 8 cm.
- Bestrijk de randen met het losgeklopte ei.
- Leg de notenvulling in midden van de vierkanten. Vouw het deeg dicht als rechthoek of driehoek.
- Bestrijk de bovenkanten met het losgeklopte ei.
- Leg een halve walnoot in het midden en druk de randen dicht met een vork.
- Bak de koekjes ca. 15 minuten in het midden van de oven, totdat de bovenkant goudbruin is.

*Tip: Bestrooi de koekjes voor het serveren met poedersuiker!*





Bereidingstijd:  
60 min.  
Afbakken: 40-45 min.

# EEN KLEINTJE APPELTAART

## Ingrediënten (appeltaart Ø 20-22 cm):

- 1 rol vers Tante Fanny Zanddeeg 300g
- ± 3 harde lichtzure appels
- 40g rozijnen
- 25g suiker
- 20g custard
- 1 eetlepel kaneel
- 1 losgeklopt ei
- ½ eetlepel citroensap



## Bereiding:

- ❶ Haal het Tante Fanny Zanddeeg ca. 10 min. voor het verwerken uit de koelkast.
- ❷ De ontdooitijd bij kamertemperatuur bedraagt ca. 3 uur. In de koelkast ca. 10 uur.
- ❸ Oven voorverwarmen: elektrische oven 180° C, heteluchtoven 165° C.
- ❹ Leg de rozijnen ± 45 min. in water en dep deze droog.
- ❺ Leg de ingevette springvorm op het deeg en snijdt het deeg los (2 cm buiten de vorm).
- ❻ Leg het deeg in de vorm en verhoog evt. de rand met extra deeg.
- ❼ Schil de appels, snijdt ze in stukjes en wrijf ze in met citroensap.
- ❽ Meng de appels met de rozijnen, suiker, custard en kaneel  
Vul de vorm tot bovenaan de deegrand met het appelmengsel.
- ❾ Snijdt van het restdeeg dunne reepjes, leg deze over de vulling en bestrijk ze met ei.
- ❿ Bak de appeltaart onder het midden van de oven ca. 45 tot 55 min. goudbruin.

*Tip: Laat de appeltaart 1 uur afkoelen voordat u de springvorm versnijdt, anders kan hij breken. Gebruik eventueel rum, spijs of noten door de vulling voor extra smaak.*

# HARTIGE CROISSANTS

## Ingrediënten (voor 6 hartige croissants):

- 1 rol Tante Fanny Croissantdeeg 360g
- 200g ham of spek in blokjes gesneden
- 100g crème fraîche met kruiden
- 1 ei om de croissant te bestrijken
- Geraspte kaas om de croissants mee te bestrooien



## Bereiding:

- 1 Haal het Tante Fanny Croissantdeeg 5 minuten voor bereiding uit de koelkast.
- 2 Oven voorverwarmen: elektrische oven 170° C, heteluchtoven 160° C.
- 3 Snijdt het deeg langs de kartelranden los.
- 4 Snijdt de driehoeken 2cm in aan de onderkant (korte zijde). Dan laten ze zich beter rollen. Meng de crème fraîche met de blokjes ham of spek.
- 5 Verdeel het mengsel over de 6 croissants, iets onder het midden van de driehoek.
- 6 Rol de croissants op en buig ze in een gebogen vorm.
- 7 Leg ze met het bakpapier op de bakplaat.
- 8 Bestrijk ze met het geklopte ei en strooi de kaas eroverheen.
- 9 Bak de croissants in het midden van de oven in ca. 15 - 20 min. goudbruin.

*Tip: U kunt de croissants ook bestrooien met sesamzaad, pompoen- of pijnboompitten. Voor een mediterrane variant kunt u de ham of spek vervangen door gehakt met olijven!*



*Bereidings-tijd:  
ca. 15 min.  
Afbakken: 15-20 min.*



**Wij verleiden u graag tot bakken!**



**Het beste van toen, met het gemak van vandaag.**

**Bak zelf ook uw eigen lievelingsrecepten  
met de kant en klare degen van Tante Fanny.**

**Veel bakplezier!**

[www.tantefanny.nl](http://www.tantefanny.nl)