



Recepten
Carta

Ruud 's Kookboek

Bakrecepten
(Johan)

Inhoudsopgave.

- 1. Aalbessentaart**
- 2. Aardbeientaart**
- 3. Appelbeignets**
- 4. Appelcake**
- 5. Appelcharlotte**
- 6. Appelen in zandtaartdeeg**
- 7. Appelgebak**
- 8. Appelkoek**
- 9. Appelvierstruif**
- 10. Bananenbeignets**
- 11. Biscuittaart**
- 12. Brood pannenkoek met gebakken appelschijven**
- 13. Gegarneerde beschuiten**
- 14. Gekruide bananentaart**
- 15. Gemarmerde cake**
- 16. Knisperige kaneelcake**
- 17. Moskovische tulband**
- 18. Opperolde koek**
- 19. Prinsessentaart**
- 20. Pruimentartaart**
- 21. Rabarbertaart**
- 22. Soezen**
- 23. Verjaardagstaart**
- 24. Vruchtentaart met slagroom**

aalbessentaart

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor het deeg: 100 gram boter of margarine - 125 gram suiker ---
150 gram bloem -- 4 eierdooiers - wat zout -- citroenschil

Voor de garnering: 500 gram rode bessen - 4 eiwitten -- suiker

Bereiding

De boter met de suiker schuimig roeren. De eierdooiers toevoegen, wat zout en geraspte citroenschil erbij doen en het geheel goed dooreen mengen. Vervolgens de gezeefde bloem erdoor scheppen, goed roeren en het mengsel in een beboterde vorm overdoen. Het deeg in een warme oven gaar en lichtbruin laten worden. De taart uit de oven halen en laten afkoelen. De bessen wassen en rissen. De eiwitten met suiker naar smaak zeer stijf slaan. De bessen door het eiwit mengen en op de taart scheppen. De taart in een lauwwarme oven zetten en het eiwit laten drogen en licht kleuren.

aardbeientaart

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor het deeg: 200 gram bloem - 100 gram boter of margarine - 80 gram basterdsuiker - 1 ei - wat zout - geraspte citroenschil

Voor het vulsel: 250 gram of meer aardbeien - suiker - 1 deciliter water - citroensap -- aardappelmeel - 1 /8 liter slagroom - poedersuiker

Bereiding

De bloem zeven. De boter of margarine, basterdsuiker, het ei, geraspte citroenschil en wat zout toevoegen en deze ingrediënten tot een soepele bal kneden. Het deeg uitrollen tot een lap die in een ondiepe vorm past. De vorm invetten en met het deeg voeren. De randen goed aandrukken. Om te voorkomen dat het deeg gaat zakken een steunvulsel aanbrengen. Hiertoe een ingevet stuk boterhampapier groter dan de vorm, met de vette kant op het deeg leggen. Het papier tegen het deeg aandrukken. Op het papier een vulsel leggen van rauwe rijst, erwten of bonen of desnoods propjes papier. Het deeg in een matig warme oven in 20 à 30 minuten gaar en lichtbruin bakken. Het steunvulsel verwijderen en het gebak nog even laten bijkleuren. Het gebak uit de oven halen, laten afkoelen en uit de vorm nemen. De aardbeien voorzichtig wassen en van de kroontjes ontdoen. De vruchten met suiker bestrooid enige tijd wegzetten. Het water aan de kook brengen en dit met wat aangemengd aardappelmeel binden. Het sap van een citroen eraan toevoegen. Vlak voor het gebruik de aardbeien in de korst overdoen. Het uitgelekte aardbeiensap bij de saus doen. Dit sausje indien nodig nog verder met suiker op smaak brengen en over de aardbeien gieten. De room met wat gezeefd poedersuiker stijf slaan en hiermee en met wat achtergehouden aardbeien de taart garneren.

appelbeignets

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 zure appelen - 125 gram bloem + 10 gram gist, of 125 gram zelfrijzend bakmeel - 2 deciliter melk of water - wat zout - frituurvet - poedersuiker

Bereiding

Van bloem, gist, lauwe melk of water en wat zout een glad beslag maken en dit een uur laten rijzen. Bij gebruik van zelfrijzend bakmeel eveneens een glad beslag maken; dit is echter onmiddellijk voor gebruik gereed. De appelen boren, schillen of wassen en in schijven snijden. De schijven appel door het beslag halen en in heet frituurvet lichtbruin bakken. De beignets op grauw papier laten uitlekken en voor het opdienen met poedersuiker bestrooien. De schijven appel kunnen ook, indien men geen pan met frituurvet heeft, nadat ze in het beslag gedompeld zijn, in een koekepan met boter of margarine of slaolie aan weerszijden worden gebakken. Recept voor ca. 16 stuks.

appelcake

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

175 gram boter - 150 gram suiker - zout - geraspte citroenschil - 3 eieren - 200 gram gezeefd zelfrijzend bakmeel - een scheutje melk - 500 gram goudreinetten - 1 /2 potje abrikozenjam

Bereiding

Beboter een springvorm en bestuif deze met bloem. Roer de boter met de suiker, wat zout en de geraspte citroenschil tot een schuimige massa. Voeg de eieren een voor een toe en klop ze goed door het deeg. Roer hierna het gezeefde zelfrijzend bakmeel en een scheutje melk erdoorheen. Doe de helft van het deeg in de vorm en leg hierop de helft van de 500 gram in partjes gesneden goudreinetten. Nu de rest van het deeg in de vorm doen en de resterende appels er dakpansgewijs opschikken. Bak de cake in een matig warme oven (125°C), bij overwegende onderwarmte in ca. 1 1 /2 uur gaar en bruin. Neem ten slotte de cake uit de vorm, bestrijk hem met een dun laagje abrikozenjam en laat hem op een taartrooster afkoelen.

appelcharlotte

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3/4 kg appels - 200 gram oud brood zonder korst - 2 eieren - ca.
60 gram suiker --- 70 gram boter of margarine - abrikozenjam

Bereiding

Het oude brood in gelijke reepjes snijden. Een metalen puddingvorm met boter of margarine insmeren en met de met boter besmeerde reepjes brood voeren. In plaats van een metalen puddingvorm kan ook een conservenblik of pannetje gebruikt worden. De reepjes brood moeten goed aansluiten. Op de gewone manier een dik appelmoes koken. Het moes zeven en met suiker, wat abrikozenjam en de losgeklopte eieren vermengen. De vorm met de-moes vullen en de bovenkant eveneens met besmeerde reepjes brood goed afsluiten. De vorm sluiten en 1 á 1 1/2 uur 'au bain marie' koken. Hiertoe in een pan die iets groter is dan de puddingvorm water aan de kook brengen. De puddingvorm erin plaatsen en het water steeds tegen de kook aanhouden. Zo nodig het water af en toe bijvullen. in plaats van de pudding 'au bain marie' te verwarmen kan de vorm ook 1 á 1 1/2 uur in de oven worden geplaatst. De pudding uit het waterbad of uit de oven halen, zonder deksel even laten opdrogen en op een verwarmde schotel storten. De pudding met wat verdunde abrikozenjam overgieten of er een vanille-saus bij presenteren.

appelen in zandtaartdeeg

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

6 middelgrote appelen - suiker - kaneel - rozijnen - abrikozenjam - eigeel

Voor het deeg: 200 gram bloem - 125 gram boter of margarine - 100 gram basterdsuiker - 1 /2 ei - pakje vanillesuiker - wat zout

Bereiding

De appelen schillen en er met de appelboor het klokhuis uitsteken. De holten in de appelen vullen met een mengsel van suiker, kaneel en rozijnen. De bestanddelen voor het deeg in een kom doen: de boter in de bloem klein snijden, het halve ei toevoegen en alles dooreenroeren. Vervolgens het deeg met de hand dooreenwerken. Het deeg uitrollen op een met bloem bestoven tafel of aanrecht tot een lap van ongeveer een 1 /2 cm dikte. Er met een mes of gekarteld wielkje reepjes van ongeveer 1 1 /2 cm breed en ter lengte van de omvang van de appel uitsnijden. Twee reepjes deeg kruiselings over elkaar leggen. In het midden een gevulde appel plaatsen en de reepjes deeg naar boven slaan, zodat ze elkaar raken. Van het overgebleven deeg kleine rondjes steken en die bovenop de appels leggen. Het deeg met wat eigeel bestrijken. De appels op een ingevet bakblik plaatsen en in een matig warme oven het deeg in ongeveer 20 minuten door en door gaar laten worden. Het nog warme deeg met wat abrikozenjam bestrijken.

appelgebak

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor het deeg: 250 gram bloem - 250 gram boter of margarine - 1 deciliter water - zout

Voor de vulling: 1 kilo appels - 100 gram gehakte amandelen - 4 eierdooiers - poedersuiker - amandelessence - room

Bereiding

In de bloem met zout de boter met 2 messen doorsnijden. Onder omscheppen zoveel water toevoegen dat de massa juist samenhangt. Het deeg uitrollen tot een dunne lap, in drieën vouwen en weer uitrollen. Nogmaals opvouwen en uitrollen, daarna opgevouwen enige tijd laten rusten. Deze bewerking nog 2 maal herhalen. Uit het deeg een lange lap snijden van ongeveer 12 cm breed. Deze op een omgespoeld bakblik plaatsen. Van het overige deeg repen snijden van ongeveer 1 1/2 cm breed en deze met wat water aan beide zijden op het deeg plakken. De appels schillen en in partjes snijden. De eierdooiers met poedersuiker uitroeren. Een beetje eigeel achterhouden. Room toevoegen en met essence op smaak brengen. Onder goed roeren op een zacht vuur het mengsel verwarmen tot het ei gebonden is. Deze vla laten afkoelen en op het gebak uitstrijken. De appelschijfjes erin plaatsen en met gehakte amandelen bestrooien. Wat achtergehouden eigeel met iets water verdunnen en het gebak en de appels ermee bestrijken. Het gebak in een warme oven in ongeveer 10 minuten gaar en goudbruin laten worden.

Appelkoek

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

5 á 6 appels - 300 gram bloem - 200 gram boter of margarine -
150 gram basterdsuiker -- 2 eieren - vanillesuiker of geraspte
citroenschil - 2 theelepels bakpoeder - wat zout - een scheutje
melk - poedersuiker of gele jam

Bereiding

De boter of margarine met de basterdsuiker zacht en schuimig roeren. De vanillesuiker of geraspte citroenschil toevoegen en er de hele eieren doorkloppen. De bloem met bakpoeder en zout zeven en door de massa mengen. Zo nodig een scheutje melk erbij doen. Een bakblik met boter of margarine insmeren en het deeg erop uitstrijken. De appels schillen, van de klokhuizen ontdoen en in partjes snijden. Met deze appelpartjes het deeg netjes beleggen. De koek in een matig warme oven in ongeveer 3/4 uur gaar en lichtbruin bakken. De koek in gelijke stukken snijden en met poedersuiker bestrooien of met gele jam bestrijken.

appelvierstruif

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 kleine of 2 grote zure appels - 4 eieren - 4 volle eetlepels
basterdsuiker - 4 volle eetlepels bloem

Bereiding

De eieren splitsen (er mag geen eigeel. in het eiwit komen).. De appels schillen, het klokhuis eruit halen en ze in blokjes snijden. De eiwitten zeer stijf kloppen, het eigeel met de suiker schuimig roeren en dit met de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig door elkaar scheppen. De bloem eroverheen zeven en de blokjes appel door het beslag mengen. Niet langer roeren dan nodig is, zodat het deeg luchtig blijft. Het deeg overdoen in een beboterde en met bloem bestrooide springvorm. De taart in ongeveer 40 minuten in een warme oven gaar en lichtbruin bakken. Het nog enigszins warme gebak keren en met poedersuiker bestrooien.

bananenbeignets

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

6 stevige bananen - 1 kopje zelfrijzend bakmeel - 1 theelepel
kaneel - 1 1/2 theelepel gemberpoeder - 1/2 theelepel zout - 1 1/2
theelepel sojasaus - melk - slaolie of frituurvet - poedersuiker

Bereiding

Halveer de gepelde bananen en snij beide helften in de lengte in tweeën. Maak van het zelfrijzend bakmeel, de kaneel, de gemberpoeder, het zout, de sojasaus en de melk beslag. Wentel de bananen door het beslag en laat ze in hete slaolie of frituurvet goudbruin worden. Als de eerste beignet te hard wordt, moet u aan het beslag nog wat melk toevoegen. Laat de beignets op grauw papier uitlekken. Bestrooi ze royaal met poedersuiker, serveer ze warm.

biscuittaart

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor het deeg: 4 eieren - 100 gram suiker - 100 gram bloem - zout

Voor vulling en garnering: slagroom en vruchten of roomvla en crème au beurre

Bereiding

De eieren en suiker 20 minuten kloppen tot een dikke schuimige massa is ontstaan die als een lint van de garde of klopper loopt. Vlug de gezeefde bloem en het zout door de ei-suikermassa scheppen. Een springvorm goed inboteren en met bloem bestrooien. Hierin het deeg doen. De vorm mag hoogstens voor 2/3 gevuld zijn. De taart in een matig warme oven in ongeveer 30 minuten gaar en goudbruin bakken. De taart langzaam af laten koelen en met een scherp mes horizontaal doorsnijden. Daarna vullen met bijvoorbeeld slagroom en vruchten of roomvla en garneren met een crème au beurre** mokka of vanille.

Voor een verjaardagstaart kaarsjes in houdertjes erop zetten en rondom met chocolaadjes garneren.

*18- 20 cm middellijn.

. 125 gram kristalsuiker, krap 1 /2 dl water, 1 /4 vanillestokje tot stroopdikte koken. Het vanillestokje verwijderen en de stroop langzaam onder goed roeren bij twee geklopte eierdooiers gieten. Laten bekoelen en in een dun straaltje bij 100 gram zacht geroerde boter gieten. Men kan ook i.p.v. vanille tot slot sterk koffie-extract erin druppelen.en snijden en met poedersuiker bestrooien of met gele jam bestrijken.

brood pannenkoek met gebakken appelschijven

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 zure appelen - 4 sneetjes oud brood --- 2 deciliter melk - 50 gram bloem - geraspte citroenschil - 20 gram suiker - 1 ei - zout - boter of margarine - gember

Bereiding

De korstjes van het brood afsnijden. Het brood fijnmaken en met eierdooier, suiker, geraspte citroenschil, bloem, zout en melk tot een dik beslag roeren. Het eiwit stijfkloppen en luchtig door het beslag scheppen. Wat boter of margarine in een koekepan smelten en met de helft van het beslag niet te vlug een pannenkoek bakken. Ondertussen de appelen wassen of schillen, boren en in schijven snijden. Ze aan weerszijden in wat boter of margarine bakken tot ze zacht zijn. De helft van de gebakken appelschijven op de pannenkoek leggen. Vervolgens van de rest van het beslag de tweede pannenkoek bakken en deze op de eerste leggen. Het gerecht garneren met de overgebleven gebakken appelschijven en met wat suiker bestrooien. Naar verkiezing op iedere appelschijf een bolletje gember leggen en in plaats van met suiker te bestrooien over de broodpannekoek wat gemberstroop gieten.

gegarneerde beschuiten

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 rijpe bananen - 4 beschuiten - een weinig boter - 2 appelen - wit van 2 eieren - 1 theelepel tijm

Bereiding

Wrijf het vruchtvlees van de bananen fijn. Besmeer de beschuiten met wat boter en leg daarop een flinke laag banaan. Schil de appelen en rasp ze heel fijn. Leg de laag geraspte appel op de laag bananen. Klop het eiwit stijf en leg op de laag appel een laag eiwit. Strooi over de bovenste laag wat tijm. Serveer direct (bijvoorbeeld als voorgerecht) om te voorkomen dat de beschuiten zacht worden.

gekruide bananentaart

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

400 gram bloem - 4 theelepels bakpoeder - 1 theelepel zout - 250 gram boter - 1 /2 theelepel bakpoeder - 2 theelepels kaneel - 3 theelepels gemberpoeder - 1 1 /2 theelepel nootmuskaat -- 6 stevige bananen - 200 gram suiker -- 4 grote eieren - 100 gram fijngehakte walnoten - 100 gram oranjesnippers - 100 gram rozijnen

Bereiding

Vermeng de bloem, de 4 theelepels bakpoeder en het zout. Roer de boter (bijv. met de mixer) tot room en vermeng dit, goed roerende met de theelepel bakpoeder, de kaneel, de gemberpoeder, de nootmuskaat, de suiker en een voor een de eieren. Daarna wordt hieraan het bloem-mengsel toegevoegd. Wrijf nu de bananen tot puree en roer dit goed door het deeg. Tot slot roert u er de gehakte walnoten, de oranjesnippers en de rozijnen door. Bekleed nu een cakevorm met vetvrij, beboterd papier en giet er het deeg in. Bak de cake ca. 3 uur in een voorverwarmde, matig hete oven. Zet een pannetje met water in de oven naast de cake tijdens het bakken. Garneer de taart eventueel met slagroom en walnoten, oranjesnippers en bigarreaux (franse vruchtjes).

Gemarmerde cake

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

200 gram boter - 200 gram kristalsuiker - 4 eieren - 200 gram zelfrijzend bakmeel- 30 gram suiker - 15 gram gezeefde cacao - 1 lepel melk

Bereiding

Een cakevorm flink beboteren en met bloem bestrooien. Vervolgens 200 gram boter en de kristalsuiker tot een luchtige massa roeren. Voeg hierbij een voor een 4 eieren. Telkens roeren tot het ei volkomen opgenomen is in het mengsel. Strooi nu 200 gram zelfrijzend bakmeel, dat u eerst gezeefd hebt, over de massa en meng alles nog eens goed dooreen. Vermeng vervolgens een derde deel van het deeg met 30 gram suiker, de gezeefde cacao en de melk. Verdeel het overige deeg in twee delen en leg in de geprepareerde vorm de deegsoorten laag om laag, het chocoladedeeg in het midden, en bak de cake in ongeveer 1 1 /2 uur gaar en goudbruin.

Knisperige kaneelcake

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor het deeg: 2 eieren - 100 gram boter of margarine - 150 gram suiker - 165 gram tarwebloem - 2 theelepels bakpoeder - 1 theelepel zout - 1 theelepel kaneel - 1 1 /2 deciliter melk

Voor de garnering: 1 kop corn flakes - 15 gram (1 theelepel) gesmolten boter of margarine - 50 gram suiker

Bereiding

Splits de eieren.

Roer de boter of margarine, de suiker en de eierdooiers schuimig. Meng en zeef de tarwebloem, de bakpoeder, het zout en de kaneel en voeg dit geleidelijk toe. Roer er daarna de melk doorheen. Klop de eiwitten zolang tot ze bijna stijf zijn en spatel ze voorzichtig door het deeg. Vul de vorm met het deeg. Maak de corn flakes iets fijn, meng ze met de overige ingrediënten van de garnering en bedek het deeg met dit mengsel. Zet de vorm ca. 1 1 /4 uur onder het midden van een vrij warme oven (175°C).

Voor een beboterde springvorm van ca. 23 cm.

moskovische tulband

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

80 gram krenten - 80 gram rozijnen - een beetje bloem - 80 gram harde boter - 100 gram bloem - zout - 4 eieren - 80 gram poedersuiker - Franse vruchtjes

Bereiding

Was de krenten en de rozijnen en droog ze goed. Haal ze hierna door wat bloem. Beboter een tulbandvorm en een zandtaartvormpje en bestrooi ze eveneens met wat bloem. Snij 80 gram harde boter in kleine stukjes en vermeng deze met 100 gram bloem en wat zout in een kom. Roer de dooiers van 4 eieren met 80 gram suiker schuimig en klop de eiwitten stijf. Hierna alles goed maar voorzichtig door elkaar scheppen. Vul de beide vormen voor hoogstens 3/4 met dit deeg. Plaats ze op een rooster in een vrij hete oven en laat het deeg rijzen, gaar en bruin worden. Het kleine tulbandje na 20 minuten' uit de oven halen, de grote na 45 minuten. Het gebak laten afkoelen. Het kleine tulbandje op de grote plaatsen, het geheel met poedersuiker bestrooien en garneren met Franse vruchtjes.

Een feestelijke lekkernij.

opgerolde koek

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 eieren - 75 gram suiker - 60 gram bloem - zout --- 1 /2 pot jam - glazuur van 75 gram poedersuiker gekonfijte vruchten

Bereiding

Een bakplaat insmeren met boter. Van vetvrij papier een bakje maken van 35 x 25 cm met een hoogte van 3 cm. Deze vorm ook inboteren. Biscuitdeeg maken. zie bakrecepten, kaart 10). Het deeg uitgieten in de vorm op het bakblik en in een matig warme oven met veel onderwarmte in ca. 10 minuten gaar laten warden. Het gebak vlug keren op een ingevet papier en de bakvorm snel, maar voorzichtig, eraf trekken. Nu vlug de vrij dunne jam uitstrijken en de koek stevig oprollen. De afgekoelde koek recht- of schuin afsnijden en bedekken met glazuur (poedersuiker aangelengd met water). Garneren met gekonfijte vruchtjes.

prinsessentaart

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type -	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor het deeg: 200 gram bloem - 150 gram boter of margarine - 1 deciliter koud water - wat zout - 1 /2 ei. (Men kan ook een kant en klaar gekochte taartbodem gebruiken)

Voor de vulling: 6 of 8 handperen - frambozen- of bessenjam - Franse vruchtjes - suiker --- citroenschil - aardappelmeel

Bereiding

De bloem met de boter of margarine en wat zout in een kom doen. Met behulp van twee messen de boter of margarine door de bloem snijden. Zoveel koud water toevoegen tot het deeg samenhangt, maar vooral niet te veel gebruiken. Het deeg uitrollen tot een grote lap en er met behulp van bijv. een deksel een cirkel uitsnijden van ca. 30 cm doorsnede. Deze deeglap op een met bloem bestrooide bakplaat leggen. Uit het overige deeg met behulp van een glas halve maantjes steken. De rand van de deeglap met water bestrijken en hierop de halve maantjes leggen. Het deeg met losgeklopt ei bestrijken. De bodem van de taart op verschillende plaatsen met een vork inprikken. De taart in het midden van een vrij warme oven zetten en in ongeveer 20 minuten gaar bakken. De peren schillen en doormidden snijden. Het klokhuis verwijderen en de helften in wat water met suiker en een citroenschilletje voorzichtig verwarmen. Zodra ze glazig zijn de peerhelften voorzichtig uit het kook-vocht scheppen en laten uitlekken. De taartbodem met wat bessen- of frambozenjam bestrijken, de peerhelften erop plaatsen. Het kookvocht met wat aangemengd aardappelmeel bijbinden en hiermee de peerhelften glanzen. De taart verder met Franse vruchtjes garneren. Doorsnede ca. 30 cm.

pruimentaart

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type -	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor het deeg: 200 gram bloem - wat zout - 1 /2 theelepel
bakpoeder - 100 gram boter of margarine - 80 gram basterdsuiker
- 1 ei. (Men kan ook een kant-en-klaar gekochte taartbodem
gebruiken.)

Voor de vulling: 1 /2 kilo pruimen - suiker naar smaak - 1 /8 liter
slagroom

Bereiding

De bloem zeven. De boter of margarine, basterdsuiker, het ei en wat zout toevoegen. De bakpoeder erbij doen en deze ingrediënten tot een soepele bal kneden. Het deeg uitrollen tot een lap die in een vorm met een middellijn van 22 cm past. De vorm met boter insmeren en met het deeg voeren. Om te voorkomen dat het deeg gaat zakken een steunvulsel aanbrengen. Hiertoe een ingevet stukje boterhampapier groter dan de vorm, met de vette kant op het deeg leggen. Het papier tegen het deeg aandrukken. Op het papier een vulsel leggen van rauwe rijst, erwten of bonen of desnoods propjes papier. Het deeg in een matig warme oven in 20 à 30 minuten gaar en lichtbruin bakken. Het steunvulsel verwijderen en het gebak nog even laten bijkleuren. Het gebak uit de oven halen, laten afkoelen en voorzichtig uit de vorm nemen. Ondertussen de pruimen wassen en halveren. De pitten verwijderen. Een suikerstroopje maken en hierin de pruimenhelften voorzichtig verwarmen tot ze zacht zijn (niet koken). De pruimenhelften uit het vocht scheppen en laten uitlekken. Het vocht met wat aangemengd aardappel-meel binden. De pruimen op het deeg rangschikken en er het gebonden vruchtenai overheen gieten. Naar verkiezing de pruimentaart met slagroom garneren.

rabarbertaart

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor het deeg: 200 gram bloem - 10 gram gist - melk - 50 gram boter of margarine - wat zout - 50 gram basterdsuiker - citroenschil - 1 ei. (Men kan ook een kant en klaar gekochte taartbodem gebruiken.)

Voor de vulling: 1 kilo rabarber -- suiker naar smaak --- 3 eiwitten --sago of aardappelmeel

Bereiding

De bloem met iets zout, de suiker, geraspte citroenschil en in kleine stukjes gesneden boter of margarine in een kom doen en er een kuiltje inmaken. Het ei hierin uitroeren. De gist met wat lauwe melk aanmengen en onder roeren bij het bloemmengsel doen. De massa tot een soepel deeg kneden. Het deeg toegedekt op een lauwwarme plaats ongeveer een uur laten rijzen. Het deeg uitrollen en er de ingevette vorm mee voeren, nog wat laten rijzen en hier en daar de bodem met een vork inprikken. Het deeg met beboterd vetvrij papier bedekken en er een steunvulsel van erwten, bonen of rijst op leggen. De taartbodem in een warme oven lichtbruin en gaar bakken. Ondertussen de rabarber schoonmaken maar niet schillen. De stelen in stukjes snijden en met weinig water even koken. De rabarber met suiker op smaak brengen en binden met aangemengde sago of aardappelmeel. Na verwijdering van het steunvulsel, de taartbodem vullen met dit rabarbermoes. De eiwitten met suiker zeer stijf slaan en hiermede de rabarbertaart garneren. De taart in de lauwwarme oven schuiven en het eiwit nog wat laten drogen en bijkleuren. Voor een taartvorm van ca. 24 cm middellijn.

soezen

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 deciliter water - 45 gram boter - zout - 60 gram gezeefde bloem
- 2 eieren

Als vulling: slagroom of vla

Als garnering: glazuur of crème au beurre

Bereiding

Breng 1 deciliter water met 45 gram boter en wat zout aan de kook. Voeg 'er de gezeefde bloem bij en blijf zolang roeren tot het deeg als een bal van de panbodem loslaat. Neem nu de pan van het vuur en laat de massa iets afkoelen. Onder voortdurend roeren de eieren een voor een toevoegen en het deeg steeds weer glad roeren. Op een ingevet bakblik van het deeg bergjes maken (8 grote of 20 kleine) en deze in een vrij warme oven in een 1 /2 uur gaar en lichtbruin bakken. De soezen moeten dan licht aanvoelen. Vullen met slagroom of vla en garneren met bijvoorbeeld glazuur, crème au beurre of poedersuiker.

Verjaardagstaart

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	24 bak recepten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 eieren - een beetje bloem - 120 gram suiker - 90 gram bloem - 30 gram maizena - zout - 2 1 /2 deciliter slagroom - 1 potje jam - 150 gram amandelsnippers - 1 doosje taartkaarsjes - vruchten (uit blik)

Bereiding

Beboter een springvorm en bestuif hem met bloem. Klop de eieren met de suiker in een verwarmde kom tot een dikke, luchtige massa. Vermeng hierna 90 gram bloem en 30 gram maizena en een snuifje zout voorzichtig met de eiermassa en giet het in de vorm die hoogstens voor 2/3 gevuld mag zijn. Plaats de vorm in een matig verwarmde oven en laat de taart in 30 - 40 minuten gaar en lichtbruin worden. Klop ondertussen 2 1 /2 deciliter slagroom stijf. Snij de taart, nadat ze is afgekoeld, in 3 lagen en leg op de snijvlakken een laag jam en een laag slagroom. Bestrijk ook de zijkanten met jam en rol de taart door een laagje geroosterde amandelsnippers. Bestrijk de bovenkant met slagroom, zet kaarsjes in houdertjes erbovenop, garneer met de vruchten, en bespuit de taart ten slotte nog met slagroom.

vruchtentaart met slagroom

Menugang	Gebak, Taart en Koek	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 eieren -- 120 gram suiker - geraspte citroenschil - 80 gram
bloem - 40 gram maizena - zout - 1 /8 liter slagroom - blikje ananas
- blikje mandarijntjes

Bereiding

Klop in een voorverwarmde kom de eieren, suiker en citroenschil tot een dikke massa. Bloem en maizena zeven. Mengsel hiervan voorzichtig door de eiermassa scheppen. Doe het deeg in een springvorm van 20 cm doorsnee, na de vorm met boter ingesmeerd en met bloem bestoven te hebben. Bak de taart in een matig warme oven ca. 40 minuten. Snij de taart nadat hij afgekoeld is in 2 lagen. Bedruip de onderste helft van de taart met vruchtensap, en besmeer het met een deel van de geklopte slagroom, met daar doorheen stukjes fijngesneden mandarijn. Leg de bovenste helft erop en bestrijk de zijkanten eveneens met slagroom. De bovenkant met slagroom besmeren en met de slagroomsput bewerken. Breng een fantasierijke versiering met schijven ananas en mandarijntjes aan. Springvorm van 20 cm doorsnede.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



U ook???

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

Compressed by

