

Bakken met sukade

*Smakelijk gebak, lekkere
taarten en desserts!*



Esther Souverein-Donk

VOORWOORD

Als je aan mensen vraagt waarvan sukade gemaakt wordt, dan blijft men vaak het antwoord schuldig. Men weet vaak wel dat sukade gebruikt wordt bij het bakken van lekkere taarten, maar dat het een citrusvrucht is die vooral in tropische gebieden goed gedijdt dat weet men niet.

De sukade

Naar verluidt werd sukade in Babylonië in de tijd van Nebukadnezar al gebruikt als grondstof voor parfums. De etherische olie van de vrucht was een belangrijke geurstof. Daarna is de traditie ontstaan om de sukade te konfijten, te conserveren en te gebruiken bij het bakken van allerlei soorten lekkernij, veelal zoete lekkernijen.



Konfijten

Konfijten is één van de eeuwenoude technieken om fruit langer te kunnen bewaren. Door het toevoegen van veel suiker aan het fruit, vaak onder gelijktijdig koken, wordt het fruit gesuikerd en daarmee lang houdbaar. Met veel soorten fruit is dit mogelijk maar bekend zijn vooral gekonfijte sukade, kersen, sinaasappelschillen en gember in taarten en cakes.

Gekonfijte sukade

In dit kookboek komen allerlei gerechten waarin sukade wordt gebruikt als één van de ingrediënten. De blackcake, de cake die in de Cariben wordt gegeten met kerst. In Europa kent men traditioneel met kerst het kerstbrood. Een echte traditie vormen ook de vruchtencakes en –taarten die onder andere met sukade worden gemaakt. Daarnaast koekjes, desserts en puddingen.

Ten slotte

Wij hebben ons best gedaan om een selectie te maken van gerechten die wereldwijd met sukade worden gemaakt. Heeft u extra ideeën, laat het ons weten. Veel plezier met het bakken en hopelijk smaken de taarten, cakes, koekjes en desserts heerlijk!

Esther Souverein-Donk

Inhoud

1	Konfijten van	6
	Gekonfijte aalbessen	6
	Gekonfijte grapefruit	7
	Gekonfijte druiven	7
	Gekonfijte sinaasappelschillen.....	8
	Gekonfijte meloenballetjes	9
	Gekonfijte kumkwats.....	9
	Gekonfijte pompelmoesshil	10
	Gekonfijte papaja	10
2	Sukade rond kerst en Nieuwjaar	12
	Blackcake (Caribbean)	12
	Kerstbrood.....	14
	Kerstcake	15
	Kerstpudding met cognacboter	16
	Kerststol.....	17
	Oliebollen, gevuld	18
	Sneeuwballen.....	19
3	Puddingen met sukade	20
	Broodpudding met boter uit Nederland - dessert.....	20
	Broodpudding, warme	21
	Kabinetpudding, warme	22
	Plumpudding (poudingplum).....	24
	Sultanapudding, warme	25
	Surinaamse pudding.....	26
	Vruchtenpudding (nagerecht)	26
	Wenerpuding, warme	27
4	Oud-Nederlands met sukade	28
	Broeder of Poffert (traditioneel Gronings gerecht)	28
	Drie-in-de-pan	29
	Gouden dukaten	29
	Jan-in-de-zak	30
	Kaakjes	30
	Ketelkoek	31

Potjekoek van de Wadden	32
Trommelkoek	32
5 Suriname en sukade	34
Adolfina koekjes	34
Broodtaart	34
Fiadoe	35
Hernhutttertjes	35
Keksi	36
Magdalena koekjes	36
Trow Koekoe (trouwtaart)	37
Was'wasi godo	37
6 Joodse gerechten met sukade	38
Beschuittaart – Joods recept voor Rosj Hasjana	38
Gremsjelies – Joods voor bij Pesach	38
Kruidkoek, Joodse	39
Orgeadekoek, Joodse	39
7 Verder in de wereld	40
Brune kager (Denemarken)	40
Dundee cake (Schotland)	40
Eccles cake (Engeland)	41
Italiaanse rijsttaart	42
Kaneelkoek (Indonesië)	43
Koningscake (Duitsland)	44
Kulitsch (Pasen in Rusland)	45
Mince-pies (Engelse kerstgebakjes)	46
Panforte di siena (Italië)	47
Poundcake (Engeland)	47
Semifreddo di cassata (Italiaans ijs)	48
Stol met pistachenootjes (Duitsland)	49
Vruchtenbrood (Zwitserland)	50
Wiener apfelstrudel (Oostenrijk)	51
8 Gewoon lekker	52
Appelcarrés	52
Appeltaart	53
Chocoladekoekjes met amandelen en sukade	53
Diplomatencrème	54
Florentines, mini	54
Gebedenkoekjes	55

Gegarneerde cupcakes	56
Kokos-vruchtenkoek.....	57
Koningsbrood	57
Krentenbrood of krentenbollen.....	58
Kruidkoek, gevuld	59
Madeiracake, krokante.....	59
Moscovische tulband	60
Paasbrood	61
Pinksterbollen	62
Speculaas, dikke.....	62
Spiralen	63
Sukadekoekjes	63
Tulband.....	64
Tutti-frutti-taart	65
Volkoren kwarksukadekoeken.....	66
Vruchtentulband	66
Zandtaart, gevuld	67

1

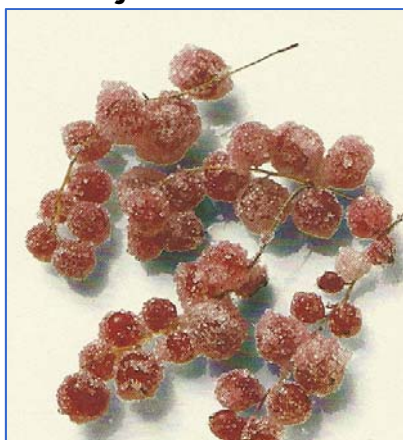
Konfijten van

Het konfijten is een wijze van conserveren die niet zo heel erg vaak meer wordt toegepast voor het conserveren. Tegenwoordig zijn er allerlei methoden om fruit te bewaren en hierdoor is het niet echt meer nodig om konfijten te gebruiken als conserveringstechniek. Tegenwoordig konfijten we vooral voor de smaak

Citrusfruit is het meest geschikt om zelf te konfijten omdat het een goede dikke schil heeft. De meest toegepaste citrusvruchten zijn sukade en sinaasappel. Gember, ananas, peren en appels zijn ook geschikt. Papaja, perziken en nectarines zijn al wat zachter en dus moeilijker te konfijten. Zomerfruit als aardbeien, frambozen, bessen en bramen zijn nog zachter en dus het moeilijkst te konfijten. Dit fruit verliest snel zijn structuur, terwijl bij het konfijten juist essentieel is dat de vruchten mooi stevig blijven

Konfijten is eigenlijk niets anders dan het inleggen van vruchten of delen ervan in suiker. Daarbij kunnen enkele smaakmakers, zoals vruchtensappen (citroensap), wijnen en andere alcoholhoudende dranken worden gebruikt. Hierna voorbeelden, niet van sukade want dat is erg bewerkelijk.

Gekonfijte aalbessen



Ingrediënten

500 g aalbessen

750 g suiker, bij voorkeur

Fijne kristalsuiker

*2 eetlepels Crème de Cassis of
andere bessenlikeur*

Bereiding

1 Was de aalbessen. Laat ze aan de steeltjes zitten. Verwijder alle ongerechtigheden. Breng in een pan 2 liter water aan de kook. Voeg de bessen toe. Temper de warmtebron en laat de bessen gedurende 2 minuten heel zachtjes koken. Laat ze op een vergiet of zeef uitlekken.

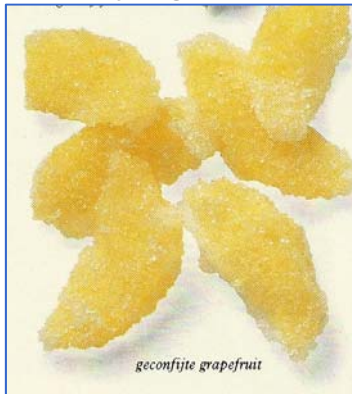
2 Breng 1 deciliter water aan de kook. Los er 250 gram suiker in op en roer de likeur erdoor. Leg de bessen in de kokende suikerstroop en neem onmiddellijk daarna de pan van de warmtebron. Laat de bessen in de suikerstroop afkoelen (tot ca. 40 °C).

3 Bestrooi een of twee borden met een laagje suiker. Leg de uitgelekte bessen er trosje voor trosje op. Strooi de rest van de suiker over de bessen, zodanig dat alles met een min of meer gelijk laagje suiker is bedekt. Laat de bessen 48 uur op een koele en vooral droge plek staan. Neem de bessen daarna van de borden. Bewaar ze in goed en vooral luchtdicht

gesloten potten of trommels. Gebruik de gesuikerde trosjes aalbessen voor het garneren van open taarten. De gekonfijte aalbessen zijn in de potten of trommels ten minste 6 weken houdbaar.

N.B. Op precies dezelfde wijze kunt u ook andere verse vruchten konfijten, zoals aardbeien, frambozen, kersen (ontpit) en in schijven of parten gesneden perziken en abrikozen (ontveld en ontpit)!

Gekonfijte grapefruit



Ingrediënten

4 grote grapefruits

750 g suiker

2 eetlepels whiskylikeur (Drambuie)

Bereiding

1 Schil de grapefruits zo dik af dat ook de witte onderhuid wordt verwijderd. Snijd daarna de parten tussen de vliezen uit. Verwijder de eventuele pitten.

2 Maak een suikerstroopje van 1 deciliter water, 250 gram suiker en de likeur. Laat het heel even doorkoken en leg de parten grapefruit in de stroop. Laat ze er niet langer dan 8 minuten zachtjes in doorkoken. Neem daarna het pannetje van de warmtebron en laat de inhoud tot circa 40 °C afkoelen.

3 Leg de uitgelekte parten grapefruit op met suiker bestrooide borden en bedek ze met een dikke laag suiker. Laat de vruchten ten minste 48 uur op een koele en vooral droge plek staan.

4 Neem de parten grapefruit daarna van de borden, leg ze in potten of trommels en sluit deze luchtdicht af. Bewaar de grapefruitparten niet langer dan 3 maanden.

Gekonfijte druiven



Ingrediënten

1 grote tros blanke (mustaard)druiven, gepeld, ca. 500 g

1 dl zoete witte wijn, bijvoorbeeld Beaumes de Venise, Sauternes of zoete (cream)sherry

750 g suiker

Bereiding

- 1 Ontvel en ontpit de druiven. Laat de vruchten echter zo heel mogelijk. Gebruik voor het ontpitten een dikke (stop)naald.
- 2 Breng de wijn en 250 g suiker al roerend aan de kook. Laat de stroop even doorkoken en leg de druiven erin. Schep alles voorzichtig om en laat alles gedurende 8 minuten heel zachtjes doorkoken.
- 3 Laat de druiven in de suikerstroop afkoelen tot circa 40 °C. Leg de uitgelekte druiven op met suiker bestrooide borden en strooi daarna nog zoveel suiker over tot ze allemaal met een min of meer even dikke suikerlaag zijn bedekt.
- 4 Laat ze 48 uur op een koele en vooral droge plek staan. Leg de druiven daarna in potten of trommels die goed en vooral luchtdicht kunnen worden afgesloten. Bewaar de druiven niet langer dan 3 maanden.

Gekonfijte sinaasappelschillen



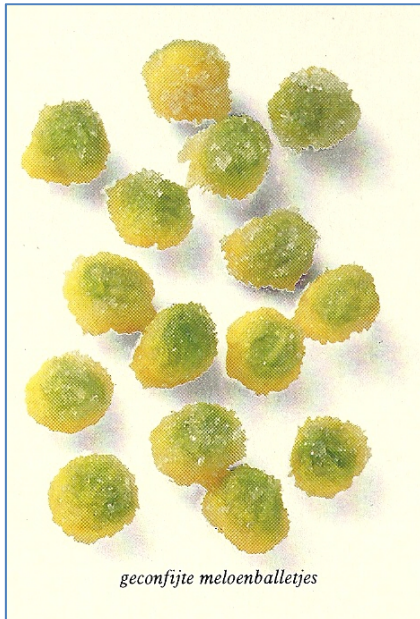
Ingrediënten

- 6-8 grote sinaasappelen
- 750 g suiker
- 2 eetlepels blanke rum

Bereiding

- 1 Kies bij voorkeur (onbespoten) sinaasappelen met gave schillen. Boen ze goed schoon. Breng 2 tot 3 liter water aan de kook en leg de sinaasappelen erin. Ze moeten net met het water zijn bedekt. Laat de sinaasappelen gedurende 15 minuten zachtjes doorkoken. Laat ze op een vergiet uitlekken en afkoelen. Snijd iedere sinaasappel in 8 of 12 smalle parten. Verwijder het vruchtvlees en de onder de schillen aanwezige witte onderhuid.
- 2 Los 250 gram suiker in 1 deciliter kokend water op en voeg de rum eraan toe. Leg de schillen in de suikerstroop en laat ze ten minste 30 minuten zachtjes doorkoken. Laat de schillen daarna in de stroop afkoelen tot circa 40 °C en vervolgens uitlekken.
- 3 Leg ze op met suiker bestrooide borden. Strooi er zoveel suiker over dat iedere schil is bedekt met een flink laagje suiker. Laat de schillen 48 uur op een koele en vooral droge plek staan. Bewaar de schillen in goed en vooral luchtdicht afgesloten trommels of potten. Gekonfijte sinaasappelschillen zijn 3 maanden goed houdbaar.

Gekonfijte meloenballetjes



Ingrediënten

*1 grote of 2 kleinere onrijpe
meloenen
3 eetlepels citroensap
1½ kg suiker*

Bereiding

1 Halveer de meloenen. Verwijder het vocht en de pitten. Neem ook het zachtere gedeelte van het vruchtvlees weg. Steek met behulp van een boortje balletjes uit het vruchtvlees.

2 Breng het citroensap en 1½ deciliter water aan de kook. Los er, onder voortdurend roeren, 500 gram suiker in op. Laat de suikerstroop even doorkoken en voeg dan de meloenballetjes toe. Schep alles voorzichtig om. Temper de warmtebron. Laat de meloenballetjes niet langer dan 2 tot 3 minuten in de suikerstroop heel zachtjes koken. Neem de pan van de warmtebron en laat de balletjes afkoelen tot circa 40 °C (lauwwarm).

3 Leg de uitgelekte balletjes op met een laag suiker bestrooide borden en schep daarna zoveel suiker over de balletjes tot ze allemaal met een min of meer even dikke laag suiker zijn bedekt. Laat ze 48n uur op een koele en vooral droge plek staan. Leg de balletjes daarna in potten of in trommels die goed en vooral luchtdicht kunnen worden afgesloten. Bewaar de meloenballetjes niet langer dan 2 maanden.

Gekonfijte kumkwats

Ingrediënten

*1 kg kumkwat
6 dl water
2 kg suiker
2 eetlepels soda*

Bereiding

1 De kumkwats met soda bestrooien en met heet water overgieten. Deze laten afkoelen. Het water afgieten en de vruchten 2 tot 3 keer met koud water afspoelen. De vruchten laten uitlekken. De kumkwats inprikken om het barsten te voorkomen.

2 De vruchten in kokend water ca. 10 tot 15 minuten laten koken tot ze bijna zacht zijn. De suiker en het water vermengen en dat ca. 10 minuten laten koken. De kumkwats bij de suikersiroop doen en ze koken tot ze doorschijnend en helder zijn.

3 De vruchten één nacht laten staan en ze daarna verwarmen. De vruchten in goed schoongemaakte flessen doen. De stroop even doorkoken en over de vruchten gieten, de fles direct afsluiten en deze een paar dagen laten staan.

Gekonfijte pompelmoesshil

Ingrediënten

*1 kopje sponsachtige middenlaag
pompelmoes
3 kopjes suiker
3 kopjes water*

Bereiding

1 De pompelmoes dun schillen en de sponsachtige middenlaag (de schil dus) in stukken snijden. Deze twee keer koken, beide keren met schoon water. De stukken in ruim water een nacht laten staan.

2 De volgende dag de stukken in kleine reepjes snijden. De drie kopjes water en 1/3 deel van de suiker toevoegen. Het mengsel ongeveer 20 minuten laten koken en nogmaals 1/3 deel van de suiker toevoegen. Dan de laatste suiker toevoegen. De stroop komen tot ze dik en de pompelmoesschillen doorschijnend zijn. De stukjes schil uit de stroop halen en laten uitlekken.

3 De stukjes in een schaal doen en ze in de zon drogen. De stukjes met suiker bestrooien en in een droge stopfles bewaren.

Gekonfijte papaja

Ingrediënten

*1 kg kleine, groene papaja's
6 dl water
2 kg suiker
Zout*

Bereiding

1 De papaja's in blokjes snijden en 2 tot 4 dagen in ruim pekewater leggen zodat ze onderstaan. Het water op de 3^e en 4^e dag ververset.

2 De suiker (drie eetlepels overhouden voor later) in 6 dl water oplossen en hierin de stukjes papaja gooien. Het geheel koken en zodra de stroop op het kookpunt komt, de papajastukjes eruit halen, laten afkoelen en wegzetten.

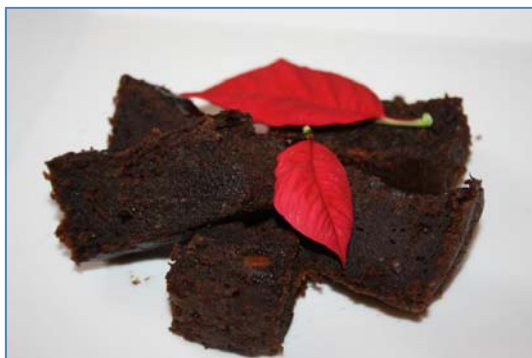
3 Na afkoeling van de stukjes papaja de stroop met drie lepels suiker aan de kook brengen en hierin de stukjes papaja weer opkoken. Deze bewerking herhalen tot de stukjes doorzichtig geworden zijn.

2

Sukade rond kerst en Nieuwjaar

Traditioneel worden er rond kerst en Nieuwjaar bepaalde gerechten gemaakt waarin sukade onmisbaar is. Over de hele wereld wordt kerstbrood gegeten. In de Caribbeaan zweert men rond kerst met Blackcake. In veel gebieden kent men kerstcakes, kerstpudding en kerststollen.

Blackcake (Caribbean)



Ingrediënten

500 g pruimen zonder pit
500 g donkere rozijnen
250 g Golden rozijnen
500 g krenten
500 g gedroogde kersen of 500 g gedroogde kersen en 250 g verse kersen
125 g sukade
2 kopjes bruine rum (vooral om de cake mee te besprenkelen)
1½ kopje kersenbrandewijn of Manischewitz Concord druivenwijn
125 g geblancheerde amandelen
1 kopje witte of lichtbruine basterdsuiker, of een ¼ kopje donkere keukenstroop (voor het branden)
500 g donkere basterdsuiker
10 eieren, geklopt
500 g zachte boter (vooral om de pannen te beboteren)
500 g zelfrijzend bakmeel
Schil van 2 limoenen, lemmetje
2 tl vanille-essence
½ theelepel Angosturabitter
4 theelepels bakpoeder
2 theelepels kaneel

Bereiding

1 Meng ten minste 2 dagen voor het bakken de pruimen, rozijnen, krenten, kersen, sukade en de rum en kersenbrandewijn in een glazen pot of een stevige plastic bak. Voeg de kruidenmix toe. Goed afsluiten en regelmatig even schudden of roeren.

2 Wanneer u klaar bent om te bakken: zet het geweekte fruit en de amandelen in een blender of keukenmachine. Werk in batches die de machine aan kan. Maal tot een ruw mengsel, zodat een gedeelte van de vruchten de oorspronkelijke vorm behoudt. Voeg een beetje brandewijn of wijn toe, nodig om het mengsel los te maken en houden in de blender of keukenmachine.

3 Brand de suiker in een diepe vuurvaste schaal: voeg 1 kopje witte of lichte basterdsuiker toe, en smelt de suiker al roerend met een houten lepel. Roer, maar laat de suiker donker blijven (het rookt!). Wanneer de suiker bijna zwart is, voeg ¼ kopje gekookt water toe (het zal spatten). Zet de warmtebron uit.

4 Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een cakevorm met een doorsnede van 25 cm en bekleed die met een dubbele lag bakpapier.

5 Meng met een mixer de boter en 500 g basterdsuiker totdat het glad en romig mengsel is geworden. Meng één voor één de eieren toe en dan de limoenschillen, de vanille-essence en de bitters. Zet het mengsel in een grote schaal.

6 Meng in een andere schaal de bloem, bakpoeder en kaneel. Voeg de ingrediënten toe aan het botermengsel. Voeg ook het fruit en ¼ kopje gebrande suiker of stroop toe. Het beslag moet medium donkerbruin zijn; als het te licht is nog één of twee theelepels van de gebrande suiker of stroop toevoegen.

7 Schep het beslag in de cakevorm en dek het af met aluminiumfolie. De cake zal niet veel rijzen, dus de bakvorm kan bijna geheel gevuld worden. Bak de cake 1 uur en breng de temperatuur dan terug tot 120 °C. bak de cake dan nog twee tot drie uur. De cake is gaar als een breinaald er schoon uitkomt. Haal de cake uit de oven en zet hem op een rooster.

8 Besprenkel de cake als hij nog warm is met rum en laat dit goed intrekken. Herhaal dit als de cake is afgekoeld; totaal zal de cake ca 4 eetlepels absorberen. Als de cake compleet is afgekoeld, kan de cake uit de bakvorm worden gehaald en worden geserveerd. Als je de cake langer wilt bewaren wikkel dan eerst bakpapier goed om de cake en zet daar vervolgens aluminiumfolie omheen. Als de cake op een koele plaats wordt bewaard blijft de cake zeker een maand goed!

Kerstbrood



Bereiding

1 Maak het brooddeeg door de bloem, vermengd met het zout in een kom te zetten. Maak de gist met een deel van de melk vloeibaar. Smelt de boter, voeg hieraan suiker, het ei, de gist en de rest van de melk toe. Maak een kuiltje in het midden van de bloem en giet hierin de vloeistof. Roer vanuit het midden uit de bloem met het vocht. Kneed het deeg gedurende 10 minuten flink door, tot het soepel is en van de handen loslaat.

2 Werk dan de vulling van citroenschil, krenten, rozijnen en sukade door het deeg. Laat het deeg met een vochtige doek afgedekt gedurende 1 uur op een lauwwarme plaats rijzen.

3 Bestrooi het aanrecht met bloem, vorm van het deeg een dikke, ronde plak en rol deze met de deegrol ovaalvormig uit, zodat het verst verwijderde gedeelte minder sterk wordt uitgerold.

4 Leg in het midden van het deeg de amandelpers. Bestrijk het dikkere gedeelte van het deeg met water en sla deze deeghelft over de rol amandelpers op het dunnere gedeelte, zodanig dat het dunnere deel nog iets uitsteekt.

5 Beboter de bakplaat, leg het deeg erop en laat het onder een vochtige doek nog 10 minuten narijzen. Verwarm inmiddels de oven 15 minuten voor, temper daarna de vlammen tot de helft van de grootte. Schuif de bakplaat op de op één na onderste richels.

6 Bestrijk het kerstbrood uit de oven direct met boter en besneeuw het dik met poedersuiker. Doe een rood lint met strik om het gebak en steek hierdoor een hulsttak.

Amandelpers

Bereiding

1 Maal de amandelen door een amandelmolen (niet door een vleesmolen). Vermeng ze met de overige ingrediënten en maal deze vochtige massa nog een keer.

2 Laat de amandelpers liefst enige tijd (ten minste 4 dagen) in een potje staan, dit komt de smaak ten goede!

Ingrediënten

500 bloem
10 g zout
35 g gist
2½ dl lauwe melk
100 g boter
75 g witte basterdsuiker
1 ei
1 theelepel kaneel
½ theelepel kruidnagelgruis
½ theelepel geraspte nootmuskaat
½ theelepel gemberpoeder
250 g gewassen en gedroogde krenten en rozijnen
Geraspte schil van 1 citroen
50 g gesneden sukade
1 rolletje amandelpers van 50 g amandelen (zie onder)
Boter
Poedersuiker

Ingrediënten

150 g gepelde amandelen
150 g suiker
1 klein ei
Geraspte schil van 1 citroen

Kerstcake



Bereiding

1 Vet een vierkante vorm (20 cm) in. Zet er van ingevet papier een extra rand omheen. Zeef bloem, kruiden en kaneel in een grote kom, roer de citroensap erdoor.

2 Roer boter tot room, roer geleidelijk de suiker erbij tot een licht en luchtig geheel. Voeg de geklopte eieren roerend toe. Doe als het deeg klontert, een beetje bloem erbij. Schep er afwisselend bloem, vruchten, amandelen en sukade door. Voeg 2 eetlepels cognac toe.

3 Schep het deeg in de vorm, strijk de bovenkant glad en maak in het midden een kuiltje, zodat de cake een glad oppervlak krijgt. Laat eventueel, afgedekt, een nacht afkoelen.

4 Bak bij 160 °C (stand 2) gedurende ca 4 uur. Controleer met breinaald of de cake gaar is. Laat 1 uur in de vorm afkoelen, keer op een taartrooster. Verwijder papier.

5 Prik in de koude cake hier en daar gaatjes en sprenkel er wat cognac over. Keer om, wikkel in vetvrij papier. Bewaar minstens een maand in een goed afgesloten trommel. Bestrijk dan met de amandelspijs en laat dat goed intrekken. Strijk er dan glazuur Royal over. Garneer desgewenst.

Amandelspijs

Bereiding

1 Vermeng poedersuiker, basterdsuiker en amandelen. Voeg de citroensap, amandelessence en geklopt ei toe, zodat een soepele massa ontstaat.

2 Leg de amandelspijs op een werkblad, bestrooid met gezeefde poedersuiker, kneed met de handen.

3 Een taart met amandelspijs bedekken: bestrijk de taart eerst met de glazuur royal (zie hierna). Rol de spijs uit, snijd stukjes ter grootte van bovenkant en zijkanten van de taart, druk tegen de taart aan. Strijk de naden glad met een deegrol. Laat 2-5 dagen staan alvorens te glazuren.

Ingrediënten

400 g bloem
1 theelepel koekkruiden
1 theelepel kaneel
Citroenrasp (1 citroen)
350 g boter
350 g witte basterdsuiker
6 grote eieren, losgeklopt
625 g krenten
225 g sultana's
225 g rozijnen, gehakt
175 g gekonfijte kersen, in vieren
100 g amandelen, gepeld en fijngehakt
100 g sukadesnippers, fijngehakt
Cognac

Garnering

400 g amandel voor de spijs
900 g poedersuiker voor de glazuur
Royal

Ingrediënten

100 g poedersuiker
100 g witte basterdsuiker
225 gemalen amandelen
1 theelepel citroensap
Enkele druppels amandelessence
1 ei of 2 eierdooiers, losgeklopt

Glazuur royal

Bereiding

1 Klop de eiwitten tot schuim. Klop er met een houten lepel ca ¼ van de poedersuiker door. Voeg dan onder voortdurend kloppen, geleidelijk meer suiker toe, tot ca ¾ van het totaal. Voeg citroensap toe en blijf ca 10 minuten kloppen tot het glazuur glad, glanzend en wit is.

Ingrediënten

2 eiwitten
450 g poedersuiker, gezeefd
2 theelepels citroensap
1 theelepel glycerine

2 Roer de overige suiker en glycerine door toe de gewenste dikte is bereikt (een houten lepel moet redelijk kunnen blijven staan). Dek af met een vochtige doek, laat 24 uur staan, zodat alle luchtballen eruit trekken.

3 Glazuren van de kerstcake: strijk met een pannenkoekmes glazuur over de bovenkant en zijkanten van de cake. Trek het glazuur overal in pieken omhoog.

Kerstpudding met cognacboter



Ingrediënten

350 g vers wittebroodkruim
350 g bloem
1 theelepel zout
1 theelepel foelie
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel nootmuskaat
1 theelepel kaneel
350 g niervet
225 g basterdsuiker
225 g bruine suiker
175 g sukade, oranjesnippers, fijngehakt
275 g krenten

Bereiding

1 Meng alle droge ingrediënten, inclusief sukade, krenten, rozijnen, appels, amandelen, geraspte schillen. Meng eieren, vruchtensappen en 4 eetlepels cognac met elkaar en giet ze bij de droge ingrediënten. Doe er zoveel melk bij dat alles vochtig wordt en laat een nacht afgedekt afkoelen.

2 Vet 2 puddingvormen in van elk 11. Knip twee cirkels van vetvrij papier en aluminiumfolie met 2 cm extra buiten de rand. Vet de cirkels in. Roer vervolgens het puddingbeslag door en schep de helft in iedere vorm. Dek af met papier en aluminiumfolie en bind dicht.

Cognacboter

75 g boter
75 g basterdsuiker
225 g gele rozijnen
450 g donkere rozijnen
175 g amandelen, gepeld en fijngehakt
200 g appels, zonder schil en klokhuis, fijngehakt
Geraspte schil en sap van 1 citroen
Geraspte schil en sap van 1 sinaasappel
4 eetlepels cognac
3 grote eieren, losgeklopt
1½ dl melk
6 eetlepels cognac

3 Zet elke vorm in een grote pan, voor de helft gevuld met kokend water. Stoom de puddingen afgedekt ca 9 uur. Vul de pannen af en toe bij met kokend water.

4 Neem de vormen uit de pan en laat afkoelen. Verwijder de folie, laat het papier zitten. Doe er een nieuw stuk folie over en bind de vormen weer dicht. Zet ze op een koele plaats (men kan ze enkele weken tevoren bereiden). Stoom de pudding voor het opdienen nog drie uur. Verwijder papier en folie en stort ze.

5 Meng boter en suiker en voeg druppelsgewijs de helft van 6 eetlepels cognac toe. Laat afkoelen. Verwarm de rest van de cognac, giet over de warme pudding en steek aan. Breng brandend binnen met de cognacboter.

Kerststol



Ingrediënten

300 g rozijnen
100 g krenten
100 g sukade, gesneden
100 g oranjesnippers, gesneden
500 g bloem
10 g zout
50 g witte basterdsuiker
Geraspte schil van 1 citroen
40 g verse gist
1½ à 2 dl lauwarme melk (40 °C)
1 theelepel suiker
2 eierdooiers
100 g net gesmolten boter
300 g amandelspijs
½ ei, losgeklopt
2 eetlepels room
1 à 2 eetlepels citroensap
Geraspte schil van ½ citroen
Boter
Poedersuiker, gezeefd
Merg van 1 vanillestokje
1 à 2 el rum

Bereiding

1 Schenk zoveel kokend water op de gewassen rozijnen en krenten dat ze net onderstaan en laat ze 30 minuten wellen. Droog de gewelde, uitgelekte vruchten met keukenpapier. Strooi er wat bloem over en meng er sukade en oranjesnippers door. Besprenkel met rum. Goed laten intrekken.

2 Zeef bloem, zout en basterdsuiker in een kom en voeg de citroenrasp toe. Los de gist in de lauwe melk op, roer de suiker erdoor en laat de gistoplossing op een tamelijk warme plaats circa 10 minuten staan tot zich belletjes aan de oppervlakte vormen.

3 Maak een kuiltje in de bloem, doe hier eierdooiers, net gesmolten boter en de gistoplossing in. Roer met de mixer, voorzien van deeghaken, vanuit het midden, tot een soepel deeg ontstaat. Kneed en besla het deeg op een met bloem bestoven aanrecht tot het elastisch is en van de handen loslaat. Zet het deeg, afgedekt met een vochtige theedoek, op een tochtvrije warme plaats en laat het circa 1 uur rijzen.

4 Beboter de bakplaat. Vermeng amandelspijs, ei, room, citroensap en citroenrasp met elkaar en maak er een lange rol van. Kneed en besla het gerezen deeg opnieuw flink door. Voeg in gedeelten het vulsel van rozijnen, krenten, sukade en oranjesnippers toe. Maak van het deeg een dikke ovale plak en leg de amandelspijsrol in het midden in de lengte erop. Sla de deegplak over de spijs heen dubbel.

5 Breng de stol over op de bakplaat en bestrooi de stol met wat bloem. Laat het deeg, afgedekt met een vochtige theedoek, op een tochtvrije warme plaats nog circa ¾ uur rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C.

6 Plaats de bakplaat iets onder het midden in de voorverwarmde oven en bak de kerststol op 200 °C in circa 45 minuten gaar en bruin. Open de oven pas tegen het einde van de baktijd. Klop op het brood; maakt dit een hol geluid, dan is het brood gaar. Neem de bakplaat direct uit de oven.

7 Bestrijk het hete brood met een kwastje met boter en strooi er rijkelijk poedersuiker over.

Oliebollen, gevuld



Ingrediënten circa 40 stuk

500 g bloem

1 mespunt zout

30 g verse gist

4½ dl lauwarme melk (40 °C)

1 theelepel suiker

1 ei

Geraspte schil van citroen

250 g gewassen rozijnen, krenten, sukade en/of gemberstukjes

Frituurolie of -vet

Keukenpapier

Poedersuiker, gezeefd

Bereiding

1 Zeef bloem en zout in een kom. Los de gist in 2 dl lauwe melk op, roer de suiker erdoor en laat de gistoplossing circa 10 minuten staan tot zich belletjes aan de oppervlakte vormen. Maak een kuiltje in de bloem, doe hier het ei, de gistoplossing en de resterende melk in. Roer met de mixer, voorzien van garden, vanuit het midden tot een glad en klontvrij beslag is ontstaan. Meng citroenrasp en vulsel door het beslag. Zet het beslag, afgedekt met een bord of vochtige theedoek, op een tochtvrije warme plaats en laat het circa 1 uur rijzen. Roer het beslag na het rijzen NIET meer door.

2 Laat de frituurolie matig heet worden (160 °C), zodat er net geen damp van afkomt. Vorm van het beslag met twee vetgemaakte lepels of een ijsschep bollen en laat ze voorzichtig in de olie glijden. Bak de olieballen in circa 8 minuten gaar en goudbruin.

3 Laat ze op een vergiet waarin enkele lagen keukenpapier zijn gelegd, uitlekken. Bestrooi de warme of koude olieballen voor het serveren met poedersuiker.

Sneeuwballen



Ingrediënten

3 dl water
1 mespunt zout
75 g boter
200 g bloem
5 à 6 eieren
75 g gewassen rozijnen, krenten, sukade,
gemberstukjes, appelblokjes en/of gehakte amandel
Frituurolie of –vet
Keukenpapier
Poedersuiker, gezeefd

Bereiding

- 1** Laat de frituurolie matig heet worden (160 °C) zodat er net geen damp afkomt. Breng in een emailen- of roestvrijstalen pan water, zout en boter aan de kook.
- 2** Voeg in één keer de bloem toe en blijf roeren tot zich een deegbal vormt, die van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur en doe het deeg in een kom.
- 3** Klop de eieren één voor één goed door het deeg en blijf daarna nog vijf minuten kloppen tot het deeg glanzend ziet. Meng er het kurkdroke vulsel door.
- 4** Vorm van het deeg kleine balletjes en laat ze voorzichtig in de olie glijden. Bak de sneeuwballen in circa 10 minuten gaar en goudbruin. Laat de sneeuwballen op een vergiet, waarin enkele lagen keukenpapier zijn gelegd, uitlekken. Bestrooi de warme of koude sneeuwballen voor het serveren met poedersuiker.

3

Puddingen met sukade

Van oudsher wordt in veel puddingen sukade gebruikt. Hierna presenteren wij er een aantal.

Broodpudding met boter uit Nederland - dessert



Ingrediënten

85 g zachte boter
6 sneden dik witbrood
55 g gemengde gedroogde vruchten (sultana's, krenten, rozijnen)
25 g sukade
3 grote eieren
300 ml melk
150 ml volle room
55 g witte basterdsuiker
Hele nootmuskaat, om te raspen
1 el rietsuiker
Room, niet geklopt, voor erbij

Bereiding

- 1 Vet een ovenschaal van 20 x 25 cm in met wat boter en gebruik de rest van de boter om de sneden brood te besmeren. Snijd de sneden brood in vieren en leg de helft elkaar overlappend in de schaal.
- 2 Strooi de helft van de vruchten en sukade over het brood, leg de andere helft van het brood erop en strooi de rest van het fruit en de sukade erover.
- 3 Klop in een kan de eieren goed met de melk, room en suiker en schenk het mengsel over het brood. Laat de pudding 15 minuten staan om het brood het eimengsel op te laten nemen. Druk uitstekende stukjes fruit erin, zodat ze niet verbranden. Rasp naar smaak nootmuskaat over de pudding en strooi de rietsuiker erover.
- 4 Zet de pudding op een bakplaat en bak hem 30-40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven, tot hij gestold en goudbruin is.
- 5 Serveer de pudding warm met wat room.

Broodpudding, warme



Ingrediënten

5 à 10 g boter
Paneermeel
4 dl melk
200 g oud brood zonder korst
30 g boter
75 g suiker
2 of 3 eieren
Geraspte citroenschil
75 g rozijnen
50 g sukade
6 dl wijn- of chocoladesaus

Bereiding

1 De warme puddingvorm (en ook het deksel van binnen) bestrijken met weke boter, met paneermeel bestrooien en het losse paneermeel eraf schudden.

2 De melk aan de kook brengen, het brood erin laten weken en fijn roeren. De pap vermengen met boter, suiker, eidooiers, citroenschil, gewassen en goed uitgelekte rozijnen en de klein gesneden sukade. Het eiwit stijf kloppen en luchtig door de pap mengen. Het beslag direct overdoen in de warme puddingvorm.

3 De pudding dadelijk in kokend water zetten en dichtgedekt 'au-bain-marie' gaar koken in ca 1½ uur. Voor het keren de pudding even laten opdrogen, aan alle kanten losmaken en keren op een warme schotel. De pudding serveren met warme vruchten-, wijn- of chocoladesaus.

Warme wijnsaus

Bereiding

1 De dooiers roeren met de suiker (en de maïzena). Citroenschil, citroensap en wijn toevoegen en dit alles roerende verwarmen tot het gebonden is.

2 Als de maïzena is gebruikt, dan doorkoken.

Ingrediënten

4 eidooiers
10 g maïzena
75 g basterdsuiker
Geraspte citroenschil
Sap van ½ citroen
2 dl Rijn- of Moezelwijn

Warme chocoladesaus

Bereiding

1 Chocolade en water 25 minuten laten koken. De vanillesuiker erdoor roeren, de room erdoor mengen en dan het stukje boter toevoegen, laten smelten en erdoor roeren.

Ingrediënten

250 g geraspte chocolade
4 dl water
1 lepel vanillesuiker
3 à 4 lepels slagroom
10 g roomboter

Warme vruchtensaus

Bereiding

1 Vruchtensap en water aan de kook brengen., binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met suiker.

Ingrediënten

2 dl frambozensap
1 dl water
15 g aardappelmeel
40 g suiker

Chocoladepudding, warme

Bereiding

1 De warme puddingvorm (en ook het deksel van binnen) bestrijken met weke boter, met paneermeel bestrooien en het losse paneermeel eraf schudden.

2 De melk aan de kook brengen, het brood erin laten weken en fijn roeren. De pap vermengen met boter, suiker, eidooiers, cacao, gewassen en goed uitgelekte rozijnen en de klein gesneden sukade. Het eiwit stijf kloppen en luchtig door de pap mengen. Het beslag direct overdoen in de warme pudding-vorm.

Ingrediënten

5 à 10 g boter
Paneermeel
4 dl melk
200 g oud brood zonder korst
30 g boter
150 g suiker
2 of 3 eieren
60 g cacao
50 g rozijnen
40 g sukade
6 dl vanillesaus

3 De pudding dadelijk in kokend water zetten en dichtgedekt 'au-bain-marie' gaar koken in ca 1½ uur. Voor het keren de pudding even laten opdrogen, aan alle kanten losmaken en keren op een warme schotel. De pudding serveren met vanillesaus.

Vanillesaus

Bereiding

1 De melk aan de kook brengen en met het opengesneden vanillestokje en iets zout ca. een half uur laten trekken. De eidooiers roeren met de suiker, aanmengen met de hete melk en bij de rest van de melk gieten. De massa onder goed roeren laten binden, zonder ze te laten koken. Het vanillestokje verwijderen.

Ingrediënten

4 dl melk
1 dl room
¼ vanillestokje
Zout
3 eidooiers
40 g suiker

2 Als de massa is afgekoeld de room toevoegen. Even roeren.

Kabinetpudding, warme



Ingrediënten

100 g eierbiscuits de Savoye
50 g gebroken bitterkoekjes
100 g rozijnen
50 g sukade
4 eieren
60 g suiker
3 dl melk
Vanillemerg
½ à ¾ dl rum
6 dl vruchten-, marasquin- of rumsaus

Bereiding

1 Een warme puddingvorm met boter besmeren. De rozijnen wassen en laten uitlekken, de sukade snipperen. De koekjes laag om laag met rozijnen en sukade in de vorm leggen.

2 De eieren met de suiker loskloppen, melk, vanillemerg en rum toevoegen en dit mengsel over het vulsel gieten en het er tussen laten lopen.

3 De vorm sluiten en de pudding 1½ uur 'au-bain-marie' laten koken. De pudding voor het keren laten opdrogen, losmaken en keren op een warme schotel. Kabinetpudding serveren met een warme vruchten-, marasquin- of rumsaus.

Biscuit de Savoie

Bereiding

1 Een springvorm beboteren en bestrooien met bloem. De overtollige bloem afschudden.

2 In een verwarmde kom de hele eieren met suiker, vanillemerg en zout zo stijf kloppen, dat de massa als een lint afvloeit en langzaam gelijk vloeit. Het gezeefde meel er luchtig mee vermengen. Het deeg dadelijk in de vorm gieten.

3 Het rooster zo laag mogelijk in de oven schuiven, zodat het midden van de vorm in het midden van de oven komt. De vorm op het rooster plaatsen. Het deeg in een matig warme oven (160 °C) in ca 30 à 40 minuten laten rijzen en lichtbruin bakken. Het eerste kwartier de oven niet openmaken. De taart is gaar als hij loslaat van de vorm en veerkrachtig aanvoelt. Een erin gestoken breinaald komt er droog uit. De taart een paar minuten in de open oven laten staan, uit de vorm nemen, op een rooster laten uitdampen en nog even tegen sterke afkoeling beschermen.

Ingrediënten

Springvorm van ca 20 cm doorsnede
3 eieren
120 g suiker
Vanillemerg
Iets zout

Warme vruchtensaus (frambozen)

Bereiding

1 Vruchtensap en water aan de kook brengen., binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met suiker.

Ingrediënten vruchtensaus

2 dl frambozensap
1 dl water
15 g aardappelmeel
40 g suiker

Rumsaus, warme

Bereiding

1 De hele eieren met de suiker in een pannetje goed schuimig kloppen. Rum, water, citroensap en citroenschil toevoegen en de saus kloppende verwarmen tot ze gevonden en schuimig is. Omdat men bij kloppen niet zo goed als bij roeren de gehele bodem bereikt, is het aan te bevelen de saus 'au-bain-marie' te verwarmen om aanzetten te voorkomen.

Ingrediënten rumsaus

2 eieren
75 g basterdsuiker
Sap van ½ citroen
1 dl rum
1 dl water
Geraspte schil van citroen

Marasquinsaus, warme

Bereiding

1 De melk aan de kook brengen. De eidooiers roeren met de suiker, aanmengen met de hete melk en bij de rest van de melk gieten. De massa onder goed roeren laten binden, zonder ze te laten koken. De saus lichtroze kleuren.

2 Als de massa is afgekoeld de room en marasquin toevoegen. Even roeren.

Ingrediënten marasquinsaus

3½ dl melk
1 dl room
40 g suiker
4 eidooiers
Iets rode kleurstof of ½ blad rode gelatine
½ dl marasquin

Plumpudding (poudingplum)



Bereiding

1 Verwijder de velletjes van het vet en hak ze fijn in de gezeefde bloem. Was de krenten en rozijnen in warm water en laat ze drogen. Snij de sukade en appels fijn. Vermeng dit alles.

Ingrediënten

250 g bloem
250 g bruine suiker
250 g krenten
150 g oud brood
400 g rozijnen
150 g sukade
50 g oranjesnippers
150 g kalfsniervet
4 zure appels
2 dl rum
Sap en schil van 1 citroen
5 eieren
½ nootmuskaat, geraspt
10 g zout

2 Voeg er achtereenvolgens eieren, het geraspte brood, het zout, de suiker, de helft van de rum, de snippers van de sinaasappelschil, het citroensap en de nootmuskaat aan toe en kneed het geheel goed door.

3 Vet een bakvorm in en laat dit au bain-marie (plaats bakvorm in pan met water) 6 uur lang koken. De pudding in de vorm laten tot de pudding gebruikt gaat worden.

4 Voor het gebruiken de vorm weer in komend water zetten tot de pudding door en door warm is. Dan stort men de pudding, overgiet de pudding met de overgebleven rum. Voor het serveren aansteken en brandend aan tafel brengen!

Sultanapudding, warme



Ingrediënten

150 g oud brood zonder korst
100 g boter
1 grote goudrenet (ca 150 g)
25 g sukade
125 rozijnen
125 bruine suiker
3 eieren
Sap en geraspte schil van 1 citroen
4 dl vanille- of rumsaus

Bereiding

1 Het brood fijn kruimelen of raspen. De boter smelten en over de broodkruimels gieten. De geschilde appel en de sukade snipperen, de rozijnen wassen en laten uitlekken.

2 Alle droge bestanddelen stevig dooreen mengen en dan eieren en citroensap toevoegen. Het mengsel overdoen in een met weke boter bestreken warme puddingvorm en de pudding dichtgedekt 2 à 2½ uur 'au-bain-marie' laten koken.

3 Voor het keren de pudding laten opdrogen, losmaken en keren op een warme schotel. De pudding serveren met warme vruchten-, vanillesaus of warme rumsaus.

Vanillesaus

Bereiding

1 De melk aan de kook brengen en met het opengesneden vanillestokje en iets zout ca. een half uur laten trekken. De eidooiers roeren met de suiker, aanmengen met de hete melk en bij de rest van de melk gieten. De massa onder goed roeren laten binden, zonder ze te laten koken. Het vanillestokje verwijderen.

2 Als de massa is afgekoeld de room toevoegen. Even roeren.

Ingrediënten

4 dl melk
1 dl room
¼ vanillestokje
Zout
3 eidooiers
40 g suiker

Rumsaus

Bereiding

1 De hele eieren met de suiker in een pannetje goed schuimig kloppen. Rum, water, citroensap en citroen schil toevoegen en de saus kloppende verwarmen tot ze gevonden en schuimig is. Omdat men bij kloppen niet zo goed als bij roeren de gehele bodem bereikt, is het aan te bevelen de saus 'au-bain-marie' te verwarmen om aanzetten te voorkomen.

Ingrediënten

2 eieren
75 g basterdsuiker
Sap van ½ citroen
1 dl rum
1 dl water
Geraspte schil van citroen

Warme vruchtensaus (frambozen)

Bereiding

1 Vruchtensap en water aan de kook brengen., binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met suiker.

Ingrediënten

2 dl frambozensap
1 dl water
15 g aardappelmeel
40 g suiker

Surinaamse pudding

Bereiding

1 De warme puddingvorm (en ook het deksel van binnen) bestrijken met weke boter, met paneermeel bestrooien en het losse paneermeel eraf schudden.

2 De boter tot room roeren, de dooiers toevoegen en daarna suiker en bloem. Fijn gestampde beschuiten, gewassen en uitgelekte krenten en rozijnen, fijn gesneden sukade, gemalen amandelen, melk en citroenschil er door roeren en het laatst de stijf geklopte eiwitten luchtig erdoor mengen.

3 De massa overdoen in de warme puddingvorm. De pudding in de gesloten vorm 'au-bain-marie' ca 2 uur laten koken. Voor het keren de pudding laten opdrogen, losmaken en keren op een warme schotel. Serveren met vruchten, wijn- of rumsaus.

(Zie voor de sausen hiervoor!)

Ingrediënten

10 g boter
Paneermeel
150 g boter
5 eieren
125 g suiker
125 g bloem
10 grote beschuiten
100 g krenten
100 g rozijnen
75 g sukade
100 g amandelen
1 dl melk
Geraspte citroenschil
1 l vruchten-, wijn- of rumsaus

Vruchtenpudding (nagerecht)



Bereiding

1 De vruchten met de 3,75 dl water overgieten en een nacht laten wellen. De vruchten aan de kook en

Ingrediënten

200 g gedroogde peren
200 g gedroogde pruimen
200 g gedroogde abrikozen
3,75 dl water
200 g bloem
4 afgestreken theelepels bakpoeder
30 g suiker
1 zakje vanillesuiker
1 mespunt gemberpoeder
1 mespunt kruidnagelpoeder
1 mespunt kaneel
1 el kirsch
1,5 dl afgekoelde vruchtensap
65 g grof gehakte hazelnoten
65 g sukade
100 g rozijnen
Bloem

ongeveer twee minuten laten koken. Vervolgens laten uitlekken (vocht opvangen) en de afgekoelde vruchten in stukjes snijden.

2 De 200 g bloem en het bakpoeder in een kom zeven. Een kuiltje in het midden maken en de 30 g suiker, de vanillesuiker, de gemberpoeder, het kruidnagelpoeder, de kaneel, de kirsch en de afgekoelde vruchtensap toevoegen. Alle ingrediënten snel tot een glad beslag vermengen en ten slotte de stukjes vruchten erdoor scheppen.

3 Het beslag in een bestoven puddingvorm (1,5 l) doen en met het deksel afdekken. De vorm in een snelkookpan zetten, zoveel water toevoegen dat de vorm 1/3 in het water staat. De snelkookpan sluiten en de regelaar pas op stand 1 zetten als er veel stoom is ontsnapt (na 1 minuut). Na het verschijnen van de 1^e ring de pudding gaar laten koken (ca. 65 minuten). De pan van het vuur nemen, pas openen als het drukventiel niet meer te zien is.

4 De vruchtenpudding koud in plakken serveren met boter en eventueel een vanille- of wijnsaus.

Wenerpudding, warme

Bereiding

1 De melk aan de kook brengen. Van 125 g suiker in een vrij grote pan karamel maken. Hiervoor de suiker droog verwarmen, het droge deel van de suiker schudden over de suiker, die begint te smelten en dit telkens herhalen. Wanneer bijna alles gesmolten is, de karamel dooreenroeren en roerende verder verwarmen tot ze lichtbruin is en hier en daar bruist. Van het vuur af ½ dl water toevoegen, daarna de hete melk toevoegen en dit iets laten afkoelen. De eieren met de rest van de suiker loskloppen en de karamelmelk toevoegen.

2 Het in dobbelstenen gesneden brood, de gewassen en uitgelekte rozijnen en de klein gesneden sukade, de citroenschil en de rum toevoegen. Wanneer het vocht grotendeels door het brood is opgenomen en de rozijnen niet meer zakken, de puddingmassa overdoen in een met weke boter ingesmeerde vorm en de pudding in de gesloten vorm 1½ uur 'au-bain-marie' koken. De melk vormt met de hele eieren eiergelei, die de pudding glimmend maakt, als het brood niet is fijn geroerd.

3 Voor het keren de pudding laten opdrogen, losmaken en keren op een warme schotel. Serveren met vanille- of rumsaus.

(Zie voor de sausen hiervoor!)

Ingrediënten

½ l melk
150 g suiker
4 eieren
150 g oud brood zonder korst
75 g rozijnen
25 g sukade
Geraspte citroenschil
½ dl rum
6 dl vanille- of rumsaus

4

Oud-Nederlands met sukade

Nederland gebruikte vroeger traditioneel in veel gebak en puddingen sukade. Door de jaren zijn veel van die gerechten minder bekend geraakt. Met dit kookboek proberen wij deze traditie terug te brengen.

Broeder of Poffert (traditioneel Gronings gerecht)



Ingrediënten

250 g bloem
5 g zout
20 g verse gist
2 à 2¼ dl lauwarme melk (40 °C)
1 theelepel suiker
½ ei, losgeklopt
125 g rozijnen, gewassen en gedroogd
25 g sukade of uitgelekte gember, gesneden
2 eetlepels olie
Stroop of boter en suiker

Bereiding

- 1** Zeef de bloem en zout in een kom. Los de gist in de lauwarme melk op en roer de suiker erdoor. Laat de gistoplossing op een tamelijke warme plaats circa 10 minuten staan tot zich belletjes aan de oppervlakte vormen. Maak een kuiltje in de bloem, doe hier een ei en gistoplossing in. Roer met de mixer, voorzien van deeghaken, vanuit het midden tot een soepel elastisch deeg ontstaat. Voed de rozijnen en sukade of gember toe.
- 2** Laat in een gietijzeren braadpan de olie heet worden en deze over de bodem en de zijwand van de pan heenlopen. Neem de pan van het vuur. Doe het beslag over in de pan en sluit deze. Zet de pan op een tochtvrije warme plaats en laat het beslag circa 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 175 °C.
- 3** Plaats de pan zonder deksel op het rooster op de onderste richel in de voorverwarmde oven. Bak de broeder op 175 °C in circa 1 uur gaar en bruin. Leg er indien de broeder te bruin wordt een deksel op.
- 4** Controleer of het gebak gaar is door erop te tikken: klinkt het hol dat is het gaar. Serveer warm of koud in plakken gesneden met stroop of boter en suiker.

Drie-in-de-pan



Ingrediënten

250 g zelfrijzend bakmeel
1 mespunt zout
3 dl melk
1 ei
200 g gewassen rozijnen, sukade en/of gemberstukjes
Boter
Suiker

Bereiding

1 Zeef bakmeel en zout in een kom. Maak een kuiltje in het bakmeel en schenk hier 2½ dl melk in. Roer met de mixer, voorzien van garden, vanuit het midden tot een glad en klontvrij beslag is ontstaan. Voeg al roerende het ei en de resterende melk toe. Meng het vulsel erdoorheen.

2 Smelt een klontje boter in een koekenpan. Leg drie gelijke dikke porties beslag in de koekenpan zo dat deze elkaar niet raken. Bak de drie-in-de-pan op matig heet vuur aan één kant goudbruin zodat de bovenkant juist is opgedroogd. Keer de drie-in-de-pan nu om en bak ook de andere zijde goudbruin.

3 Leg op een pan met kokend water een groot plat bord. Schik hierop de drie-in-de-pan en dek ze af met een omgekeerd bord om ze warm te houden. Serveer de drie-in-de-pan warm met suiker.

Gouden dukaten

Bereiding

1 Beboter de bakplaat en bestuif deze met bloem. Roer de boter zacht, voeg suiker, citroenschil en zout toe en roer tot de suiker niet meer knarst. Roer één voor één de hele eieren door het beslag en blijf ongeveer 10 minuten roeren tot het beslag luchtig is.

2 Schep de vulling, tegelijk met de gezeefde bloem, custard- en bakpoeder met een grote metalen lepel vlug en voorzichtig door het beslag.

3 Verwarm de oven 5 minuten voor. Schep met twee natgemaakte eetlepels porties deeg op de bakplaat, op enige afstand van elkaar. Gebruik naar de gewenste grootte van de dukaten per koekje ½ à 1 eetlepel deeg. Schuif de bakplaat op de middelste richels in de oven. Temper de vlammen tot 1/3 van de grootte en bak de dukaten in ongeveer 20 minuten goudgeel en gaar.

Ingrediënten

150 g boter
150 g suiker
2 eieren
300 g bloem
75 g custardpoeder
Zout
1 pakje vanillesuiker of geraspte schil van ½ citroen
100 g krenten en rozijnen
50 g sukade
50 g gember
75 g gepelde, gehakte noten

Jan-in-de-zak



Ingrediënten

300 g bloem
1 theelepel zout
25 g verse gist
2 dl lauwarme melk (40 °C)
1 theelepel suiker
1 ei
100 g krenten en rozijnen
100 g sukade
Boter
Stroop

Bereiding

1 Zeef bloem en zout in een kom. Los de gist in de lauwarme melk op, roer de suiker erdoor en laat de gistoplossing op een tamelijk warme plaats circa 10 minuten staan tot zich belletjes aan de oppervlakte vormen. Maak een kuiltje in de bloem, doe hier een ei en gistoplossing in. Roer met de mixer, voorzien van deeghaken, vanuit het midden tot een soepel elastisch deeg ontstaat. Voeg de rozijnen, krenten en sukade toe. Zet het deeg, afgedekt met een vochtige theedoek, op een tochtvrije warme plaats en laat het circa 1 uur rijzen.

2 Spoel een linnen doek uit in warm water en bestrooi één kant met bloem. Leg het gerezen deeg op de doek en bind de doek dicht, maar zorg dat er voldoende ruimte overblijft om het deeg te laten rijzen.

3 Breng intussen een grote pan met water aan de kook. Zet de doek met het deeg op een bordje in de pan met kokend water. Kook de Jan-in-de-zak in circa 2½ uur gaar.

4 Steek een breinaald op verschillende plaatsen in de pudding, blijft de naald schoon en droog, dan is de pudding gaar. Laat de Jan-in-de-zak even zonder doek uitdampen. Snijd de pudding met een stevige (ijzer)draad in plakken. Serveer de Jan-in-de-zak warm met boter en stroop.

Kaakjes



Ingrediënten

250 g bloem
75 g suiker
1 theelepel kaneel
1 theelepel karwijzaad
150 g gesmolten boter
100 g krenten
50 g sukade

Bereiding

1 Doe de bloem, suiker, kaneel en karwijzaad in een kom. Roer er eerst de gesmolten boter door en daarna de krenten en sukade. Kneed het tot een deeg.

2 Laat het deeg opstijven, rol het uit, steek er ronde koekjes van, leg ze op een ingevet bakblik en bak ze in een matig warme oven (150-175 °C) in tot 20 tot 25 minuten gaar en lichtbruin.

Ketelkoek



Ingrediënten

250 g bloem

1 kleine theelepel zout

1 ei

10 g gist

2 dl lauwe melk

100-150 g krenten, rozijnen en sukade

50 g boter

Bereiding

1 Wel de krenten en rozijnen en snipper de sukade. Doe de bloem en het zout in een kom, maak er een kuiltje in, breek het ei in het kuiltje. Maak de gist aan met een beetje lauwe melk, doe dit ook bij de bloem en roer er van het midden uit, onder toevoeging van nog 1 dl melk, een dik beslag van.

2 'Besla het beslag totdat u blazen ziet' en verdun de rest van de melk. Laat het beslag dichtgedekt ten minste 1½ uur rijzen. Zet het daarna op een hoekje van het fornuis, of in een bak met handwarm water, of in een lauwe oven. Voeg het vulsel toe.

3 Smelt de boter, roer ook deze door het beslag. Spoel een doek of een zak in warm water uit, bestrooi de zak van binnen, of de doek, aan één kant, met boem om het aankleven van het deeg en het indringen van het water tegen te gaan. Doe het deeg in de zak, of leg het op de doek, maak beide zo dicht, dat het deeg nog voldoende ruimte heeft om te rijzen.

4 Laat de ketelkoek 1½ gaar koken in een pan met 3 liter water, 3 theelepels zout en een bouillontablet.

5 Snijd de ketelkoek met een draad.

Potjekoek van de Wadden



Ingrediënten

75 g boter
100 g suiker
2 eieren
200 g bloem
5 g bakpoeder
½ dl melk
Zout
100 g rozijnen
50 g gember
50 g sukade

Bereiding

1 Roer de boter met de suiker zacht en romig. Voeg één voor één de eieren toe. Giet er tevens de melk bij. Snijd de gember klein. Was de rozijnen en laat ze goed opdrogen. Snijd de sukade klein. Voeg deze met het zout bij het deeg.

2 Vet de kleine tulband in en doe het deeg er in over.

3 Bak de koek op 180 °C gedurende 50 minuten. Controleer met een breinaald of de koek gaar is.

Trommelkoek



Ingrediënten

250 g bloem
1 kleine theelepel zout
1 ei
10 g gist
2½ dl lauwe melk
100-150 g rozijnen, krenten, sukade en/of appel

Bereiding

1 Wel de krenten en rozijnen en snipper de sukade. Doe de bloem en het zout in een kom, maak er een kuiltje in, breek het ei in het kuiltje. Maak de gist aan met een beetje lauwe melk, doe dit ook bij de bloem en roer er van het midden uit, onder toevoeging van nog 1 dl melk, een dik beslag van.

2 'Besla het beslag totdat u blazen ziet' en verdun de rest van de melk. Laat het beslag dichtgedekt ten minste 1½ uur rijzen. Zet het daarna op een hoekje van het fornuis, of in een bak met handwarm water, of in een lauwe oven. Voeg het vulsel toe.

3 Smelt de boter, roer ook deze door het beslag. Beboter een trommelkoekvorm (tulbandvorm) zorgvuldig, ook pijp en deksel. Strooi een eetlepel 'gestoten' beschuit in de vorm. Schud de vorm. Doe het beslag erin, de vorm mag voor tweederde gevuld zijn.

4 Sluit de deksel en zet de vorm ongeveer 1½ uur in een waterbad. Het water mag niet tot aan de rand reiken, het zou naar binnen kunnen koken. Enige controle is derhalve geboden: is er teveel water verkookt, dan dient het bijgevoerd te worden.

5 Keur of de koek gaar is met een mes of een breipen, die er droog en schoon uit moet komen. Laat de trommelkoek voor het keren uitdampen. Serveer er boter, suiker of stroop bij.

5

Suriname en sukade

Misschien vanwege de relatie met Nederland, maar ook gewoon omdat het zo is gegroeid zijn er ook een aantal traditioneel Surinaamse bakgerechten waarbij sukade wordt gebruikt. Fiadoe, paasbrood, keksi en kerstbrood worden daarvan nog steeds veel gegeten. Adolfina en Magdalena koekjes zijn een beetje in de vergetelheid geraakt.

Adolfina koekjes

Bereiding

1 Maak een deeg met de bloem, poedersuiker en boter. Onder een stuk vetvrij papier uitrollen tot een rechthoekige deeglap. Deze deeglap met losgeklopt ei bestrijken. De pinda's, sukade plus het restant van het ei roeren en dit mengsel gelijkmatig over de deeglap uitspreiden.

2 Het geheel nog even bedekken met het papier en met een deegrol gelijk maken. Met een mes de lap in vierkantjes snijden en deze vierkantjes op een beboterd bakblik leggen.

3 De koekjes lichtbruin bakken en op een koele plaats stijf laten worden.

Ingrediënten

Voor het deeg

100 g poedersuiker, gezeefd

150 g boter

1 ei, losgeklopt

Voor de garnering

250 g pinda's, licht geroosterd en gepeld

50 g sukade

50 g poedersuiker

Broodtaart

Bereiding

1 Gebruik brood dat ten minste één dag oud is. De sneetjes brood weken in warme melk en fijn maken. De boter smelten en de eieren heel dik klutsen met de suiker en vanille. De geklutste eieren met het brood mengen. De rozijnen, sukade, kaneel en rum toevoegen.

2 het beslag in een beboterde vuurvaste schaal of bakblik (22-24 cm) zetten. In een voorverwarmde oven in ca. in 1 uur gaar en goudbruin bakken.

Ingrediënten

1 14-16 sneetjes brood (zonder korst)

8 eieren

1 l melk

150 g boter

200 g suiker

100 g rozijnen

50 g sukade

25 g gemalen zoete amandelen

1 lepel vanille

1 lepel kaneel

1½ dl rum

Fiadoe



Ingrediënten

500 g boter
500 g blom
175 g suiker
50 g suiker (voor het deeg)
15 g gist (1 lepel)
Kaneel
Vanille
0,25 l melk (1 groot glas)
4 eieren
250 g krenten en rozijnen
50 g zoete amandelen
50 g sukade
Rum

Bereiding

1 De gewassen en gedroogde krenten en rozijnen enkele dagen vooraf in rum laten weken.

2 De gist mengen met de lauwe melk en 1 lepel suiker. De eieren met 3 lepels suiker en vanille dik klutsen, vermengd met de opgeloste gist. Bij de massa 2 lepels boter doen en even doorroeren. Al roerende zoveel blom toevoegen, dat het deeg soepel en toch rolbaar is. Het deeg plusminus 45 minuten laten rijzen.

3 Een cakeblik beboteren, bestrooien met kaneel en suiker en hierop wat vruchten en amandelen doen. Op een dun uitgerold stuk deeg dik boter smeren, kaneel met suiker, de vruchten en amandelen doen. Dit deeg 2 x omrollen en in stukjes snijden, de 'roosjes' met de open kant in het beklede cakeblik doen en zo doorgaan tot de bodem gevuld is met deze 'roosjes'. De rand van het deeg, waarmee het blik bekleed is, omvouwen. Bak de Fiadoe in een voorverwarmde oven (250 °C). Bereid een mengsel van de gesmolten boter, de suiker, de melk en de vanille-essence. Smeer de taart hier tijdens het bakken regelmatig mee in. Laat de taart ca. 50 minuten bakken en daarna rustig afkoelen. Besprenkel de Fiadoe ten slotte met wat rum.

Fiadoebollen

Zelfde ingrediënten als bij de Fiadoe. Het deeg wordt op dezelfde manier gemaakt en ook hier laten rijzen. Op een werkblad telkens wat deeg uitrollen en dit bestrijken met boter. Bestrooien met een mengsel van suiker, sukade, kaneel, krenten en rozijnen. Lange reepjes van ca. 5 cm afsnijden en deze 1 tot 2-maal oprollen. Van de lange rol, ronde, ovale of S-vormige bollen maken. Deze besprenkelen met heet water. Ze laten rijzen en in een matig hete oven ca. 30 tot 40 minuten gaar bakken. De bollen uit de oven halen en besprenkelen met suikerwater of rum.

Hernhuttertjes



Ingrediënten

300 g bloem
150 g basterdsuiker
200 g boter
75 g krenten, gewassen en gedroogd
1 ei
1 geraspte citroenschil
25 g sukade, zeer fijngehakt

Bereiding

1 Alle ingrediënten tot een soepele bal kneden. Klein geschulpte taartvormpjes beboteren en voor 2/3 vullen met het deeg.

2 De Hernhuttertjes bakken in een voorverwarmde oven. De koekjes laten afkoelen en dan met poedersuiker bestrooien.

Keksi



Ingrediënten

8 eieren
8 eetlepels gesmolten en afgekoelde boter
8 eetlepels suiker
9 eetlepels bloem
50 g gemalen zoete amandelen
2 theelepels kaneel
Vanille
110 g krenten
100 g rozijnen
50 g gesnipperde sukade
2 dl rum (1 glas)

Bereiding

1 De vruchten na het wassen drogen en enkele dagen van te voren in de rum laten trekken.

2 De bloem zeven, de eieren dik klutsen, onder het klutsen de vanille en suiker toevoegen. Als het beslag dik is geklutst, lepel gewijs de bloem luchtig door de massa scheppen. Vervolgens de vruchten, de sukade de gemalen amandelen en de kaneel erbij doen. Dan de boter voorzichtig met de massa vermengen. Daarbij zorgen dat de luchtigheid van het beslag niet verloren gaat.

3 Het beslag snel in een beboterde vorm van 22-24 cm zetten. De taart in 60 – 80 minuten gaar bakken in een voorverwarmde oven (175 – 200 °C). De eerste 20 minuten de oven beslist niet openen! Testen of de taart gaar is met een breinaald (moet droog aanvoelen). Vijf minuten nadat de taart uit de oven is op een taartrooster storten. De taart bestuiven met poedersuiker.

Magdalena koekjes

Bereiding

1 In een beboterd bakblik vetvrij papier leggen, het papier ook beboteren. De boter en suiker tot room roeren en vervolgens het ei en de eidooier luchtig door het beslag roeren, flink kloppen.

2 De bloem met het bakpoeder mengen en zeven. De gezeefde bloem met bakpoeder door het beslag scheppen en het deeg op het papier drukken. De kersjes heel klein snijden, de amandelen 5 tot 10 minuten in kokend water laten staan. Het hete water eraf gieten en spoelen met koud water en vervolgens pellen en afdrogen. De amandelen in snippers snijden. De kers, amandelen en sukade over het deeg strooien.

Ingrediënten

150 g boter
225 g bloem
1 ei
1 eidooier
100 g suiker
1 theelepel bakpoeder
75 g amandelen
4 gekonfijte kersen
35 g sukade

3 Goudgeel bakken in een voorverwarmde oven. Het deeg in ruitvormige koekjes snijden direct als het uit de oven komt.

Trow Koekoe (trouwtaart)

Bereiding

1 De rozijnen, krenten en pruimen gedurende twee weken in de rum en malaga laten weken. De bruine suiker donderbruin branden en de stout hiermee door elkaar mengen. De boter, suiker en vanille romig roeren. De eieren schuimig kloppen en met de botermassa vermengen. De gezeefde bloem, met bakpoeder, specerijen, vruchten op rum, amandelen, kersen en sukade door het beslag roeren en goed vermengen.

2 In een beboterd bakblik dat met beboterd vetvrij papier is bekleed het beslag gieten. De taart in een warme oven 3 uur bakken. De Trow Koekoe is wanneer zij geglaazuurd en gegarneerd is lang houdbaar. De taart kan vanzelfsprekend ook als toren opgebouwd worden, maar dan zal met bakblikken van verschillende maten gewerkt moeten worden.

Was'wasi godo

Bereiding

1 Maak de gist vochtig met water en laat het vervolgens 10 tot 15 minuten staan tot de korrels gezwollen zijn. Bloem en suiker met elkaar mengen en een kuiltje in het midden maken. De gist oplossen in een beetje lauwwarme melk en dit in het kuiltje gieten. Vanuit het midden roeren en beetje bij beetje de rest van de melk toevoegend totdat een glad deeg is verkregen. Het deeg flink kloppen.

2 Op een werkblad bestoven met bloem het deeg uitrollen. Bestrooien met de suiker met kaneel, rozijnen en sukade. Het deeg in reepjes snijden van ca. 16 cm breed en 12 cm lang. De reepjes oprollen en wentelen in de gesmolten boter.

3 In een beboterd bakblik de rolletjes dicht tegen elkaar leggen. Direct in de oven op 175 à 200 °C doen en in ca. 30 minuten gaar bakken.

Ingrediënten

12 eieren
500 g bloem
500 g boter
500 g suiker
250 g rozijnen, gemalen
250 g krenten, gemalen
250 g pruimen, gemalen
250 g kersen, in stukjes gesneden
250 g amandelen, gesnipperd
250 g sukade
250 g bruine suiker
1 mespunt zout
2 theelepels kaneel
2 theelepels kruidnagelpoeder
½ theelepel gember
2/3 fles rum (bij voorkeur bruine rum)
1 fles malaga wijn
½ fles stout
Vanille
1 eetlepel bakpoeder

Ingrediënten

250 g bloem
100 g gesmolten boter
1 ½ dl lauwwarme melk
100 g rozijnen
75 g suiker gemengd met kaneel
50 g sukade
1 eetlepel gist

6

Joodse gerechten met sukade

Beschuittaart – Joods recept voor Rosj Hasjana

Bereiding

1 Brokkel de beschuiten. Doe rum en water bij elkaar en sprenkel dit over de beschuiten. Hak de amandelen grof, snijd de sukade zo nodig iets bij, was en droog de rozijnen.

2 Smelt de boter en laat dit enigszins afkoelen. Klop de dooiers met de suiker en het kaneel. Roer de dooiers plus noten en boter door de geweekte beschuiten (behalve de bouillon). Klop de eiwitten stijf met een beetje achtergehouden suiker en meng dit luchtig door de massa.

3 Smeer de taartvorm goed in met boter en doe het mengsel er in. Bak de taart in ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven op 175 °C. Kijk dan of de taart een korstje begint te krijgen, gooi er in dit geval de helft van de bouillon op en herhaal dit na ongeveer 10 minuten. Laat de taart verder bakken. De taart is gaar als een erin gestoken prikker of satéstokje er schoon uitkomt.

Ingrediënten

20 beschuiten
1 dl rum
1 dl water
200 g amandelen
175 g sukade
225 g rozijnen
6 afgestreken eetlepels boter
8 eieren (gesplitst)
450 g suiker
2 theelepels kaneel
1 dl (groente)bouillon

Gremsjelies – Joods voor bij Pesach



Ingrediënten

8 matzes, ca 250 g
100 g rozijnen, geweld in lauwwarm water
50 g gepelde amandelen, fijngehakt of grof gemalen
50 g sukade, gesnipperd
50 g gekonfijte gember, gesnipperd
3 eieren, losgeroerd
150 g suiker
1½ eetlepel rasp van citroenschil
1 theelepel kaneel
50 g plantaardige margarine op kamertemperatuur
Plantaardige olie voor de frituur

Bereiding

1 Doe de matzes in een grote doek (servet) en wrijf ze daarin zo fijn mogelijk. Doe de kruimels in een kom en giet er 1½ deciliter lauwwarm water op. Schep alles enige malen goed om en laat het een kwartiertje staan. Schep daarna alles opnieuw goed om.

2 Voeg vervolgens rozijnen, amandelen, sukade, gember, eieren, suiker, rasp van citroenschil, kaneel en margarine toe. Knead alles met één hand snel door elkaar tot een stevige bal is verkregen. U kunt hiervoor ook uw keukenmachine gebruiken.

3 Leg de bal enige tijd in de koelkast om op te stijven. Vorm van het mengsel ovaalvormige platte koekjes. Verhit de olie tot de damp eraf komt. Bak de Gremsjelijes mooi bruin en knapperig. Bak echter nooit meer dan 4 stuks tegelijk, omdat anders de temperatuur van de olie daalt, het bakken daardoor te lang duurt en de 'koekjes' teveel olie in zich opnemen, waardoor ze minder smakelijk zullen zijn.

Kruidkoek, Joodse



Ingrediënten

1 pak cakemeel
300 g bruine suiker
250 g vulsel (sukade, krenten, rozijnen en gember)
4 theelepels kaneel
1 theelepel kruidnagel
½ theelepel nootmuskaat
½ theelepel peper
1 theelepel zout
(of 1 zakje koekkruiden (vanaf kaneel))

Bereiding

1 Alle ingrediënten flink mengen. Hierbij circa 3½ deciliter water doen. Mengen tot een dikte van een cakebeslag. Giet dit in een grote cakevorm, circa 40 gram boter over het beslag verdelen.

2 Afbakken zoals een cake, circa 50 minuten in de oven op 175 °C. Deze kruidkoek is heerlijk om mee te ontbijten.

Orgeadekoek, Joodse

Bereiding

1 Maalde sukade en amandelen door de amandelmolen. Voeg er dan 1 eetlepel basterdsuiker bij en maak het smeug met een paar druppels citroensap en een scheutje water.

2 Maak een deegbal van bloem, boter en vanillesuiker. Bedek de ingevette vorm met de helft van het deeg, hierop de orgeade uitstrijken en daar bovenop de rest van het deeg. Afdekken met een dun laagje losgeklopt eiwit, waarin hier en daar een gepelde amandel wordt gedrukt.

3 Baktijd 25 minuten op 200 °C.

Ingrediënten

200 g bloem
250 g boter
100 g gepelde amandelen
100 g sukade
1 eetlepel basterdsuiker
1 pakje vanillesuiker

7

Verder in de wereld

Brune kager (Denemarken)



Ingrediënten

250 g boter
200 g suiker
125 g stroop
75 g fijnggehakte amandelen zonder vlies
75 g sukade
½ theelepel kruidnagelpoeder
2 theelepel kaneel
½ theelepel gemberpoeder
7 g potas (kijk eventueel bij de apotheek)
500 g bloem

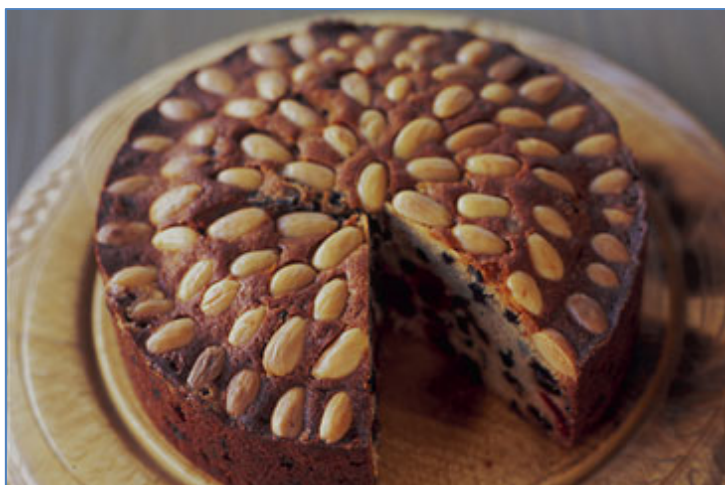
Bereiding

1 Maak het boter siroopmengsel door de boter en suiker en de stroop al roerend aan de kook brengen. De pan van het vuur nemen en de amandelen, de sukade en de kruiden erdoor roeren.

2 De bloem op een met bloem bestoven werkvlak strooien. In het midden een kuiltje maken, het lauwwarme botermengsel erin gieten ben de bloem van de rand naar het midden schuiven. Het deeg kneden tot de bloem volledig is opgenomen. De potas in warm water oplossen en pas op het laatste moment door het deeg mengen.

3 Van het gladde deeg 2 rollen van 4 cm doorsnede vormen en de deegrollen in folie 24 uur in de koelkast laten rusten. De deegrollen naast elkaar leggen en met een scherp mes in plakjes van 3 mm dik snijden. De gesneden plakjes met voldoende tussenruimte op de bakplaat leggen. De koekjes in 8 à 10 minuten in een voorverwarmde oven (200 °C) lichtbruin bakken.

Dundee cake (Schotland)



Ingrediënten

80 g sukade
60 g gekonfijte sinaasappel
80 g amandelen zonder vlies
400 g rozijnen
3 el bruine rum
250 g boter
250 g basterdsuiker
50 g marsepein
6 eieren
Mestpuntje zout
1 theelepel bakpoeder
350 g bloem
Springvorm 18 cm doorsnede
Boter voor de vorm
100 g halve amandelen zonder vlies

Bereiding

1 De sukade en sinaasappel zo nodig kleinsnijden. De amandelen grof hakken. Met de rozijnen in een mengkom doen en met rum besprenkelen en afgedekt ten minste 1 uur laten staan.

2 De springvorm licht invetten en met bakpapier bekleden. Voor de rand een reep bakpapier van 10 cm knippen. Vervolgens de boter, de suiker en de marsepein met een garde of mixer schuimig kloppen. Geleidelijk de losgeklopte eieren en het zout toevoegen en ervoor zorgen dat het beslag steeds in beweging blijft. De met het bakpoeder vermengde bloem en de vruchten erdoor scheppen tot alle bloem door het beslag is opgenomen.

3 Het beslag in een met bakpapier beklede springvorm doen en de bovenkant met een paletmes of spatel gladstrijken. De amandelen in cirkels bovenop leggen en het gebak 65 minuten in een voorverwarmde oven (180 °C) bakken. Met een houten prikker controleren of het gebak gaar is.

4 Dundee cake smaakt pas na 2 à 3 dagen echt lekker. Ze kunnen ook maximaal 2 weken in bakpapier of folie op een droge en koele plaats worden bewaard.

Eccles cake (Engeland)



Ingrediënten 10 - 12 stuks

400 g kant-en-klare bladerdeeg

2 el bloem, om te bestuiven

Vulling

55 g zachte boter

55 g bruine basterdsuiker

85 g krenten

25 g sukade, fijngehakt

½ theelepel speculaaskruiden (naar keuze)

Glazuur

1 eiwit, niet al te stijf geklopt

1 theelepel witte basterdsuiker

Bereiding

1 Rol het bladerdeeg uit. Gebruik de bloem om het werkblad en de deegroller te bestuiven. Steek er met een ronde vorm met een doorsnee van 9 cm cirkels uit. Vouw de restjes en rol ze weer uit; maak zo in totaal 10-12 cirkels.

2 Klop de boter en suiker in een kom tot een romig mengsel en voeg de gedroogde krenten en sukade en eventueel de kruiden toe.

3 Schep een theelepel vulling in het midden van de deegcirkel. Vouw de randen van de rondjes naar binnen en plak ze vast. Maak er voorzichtig weer ronde vormen van. Leg ze ondersteboven en rol ze zachtjes uit tot de rozijnen en sukade doorschijnen. Snijd er met een mesje een rasterpatroon in. Leg ze op een ingevette bakplaat en zet ze 10-15 minuten opzij.

4 Bestrijd de cakes met het eiwit, bestrooi ze met de witte basterdsuiker en bak ze boven in een voorverwarmde oven op 220 °C gedurende ongeveer 15 minuten of tot ze goudbruin en knapperig zijn.

5 Laat ze afkoelen op een rooster en strooi er eventueel nog wat poedersuiker over. Als u ze niet direct opdient, kunt u ze ongeveer een week in een luchtdichte doos bewaren. Voor gebruik even opwarmen.

Italiaanse rijsttaart

Bereiding

1 Doe de melk in de steelpan met 2 eetlepels van de suiker, de citroenschil, het vanillestokje, het kaneelstokje en het zout en breng het aan de kook. Voeg de rijst toe en laat zonder deksel op de pan, regelmatig roerend, op heel laag vuur zachtjes koken tot de rijst al het vocht heeft opgenomen en zacht en romig is. Dat duurt ca. 40 minuten. Laat van het vuur afkoelen.

2 Verwarm intussen de oven voor op 180-°C en verdeel de amandelen en de pijnboompitten op een bakplaat en laat ze ca. 10 minuten in de voorverwarmde oven roosteren. Schud om de paar minuten een keer met de plaat, om te voorkomen dat de noten aanbranden. Laat de noten iets afkoelen en hak ze grof met een mes of in de keukenmachine. Let op dat het geen poeder wordt.

3 Neem de citroenschil, het vanillestokje en het kaneelstokje uit de rijst en schep de rijst in een kom. Roer de eierdooiers één voor één door de rijst. Roer er de resterende suiker, de noten, de sukade en de rum door en let op dat alles goed vermengd is. Klop de eiwitten stijf en spatel ze door de rijst.

4 Bestrijk een ronde springvorm met een doorsnede van 25 cm met boter. Bekleed de bodem en de zijkanten van de vorm met paneermeel en schud het teveel uit de vorm. Schep het mengsel in de vorm en zet de taart ca. 45 minuten in een voorverwarmde oven. De taart is klaar als een houten prikker die er in het midden in wordt gestoken er net niet helemaal droog uitkomt. De taart zal tijdens het bakken iets krimpen.

5 Laat de taart in de vorm afkoelen, neem de rand van de vorm weg en stort de taart op een schaal. Neem de bodem en het bakpapier weg, zet een 2^e schaal op de taart en keer hem om. Dek de taart met schaal en al af met aluminiumfolie en zet haar minstens een nacht in de koelkast. Laat de taart op kamertemperatuur komen en strooi er kort voor het serveren poedersuiker over.

Ingrediënten 8 tot 10 personen

*¼ l volle melk
175 g suiker
Stuk citroenschil, zonder het wit
3 cm van vanillestokje, gespleten
5 cm van kaneelstokje
Mespunt zout
150 g arboriorijst
125 g amandelen, geblancheerd en ontveld
60 g pijnboompitten
4 eieren, gescheiden in dooiers en witten
30 g sukade
3 eetlepels rum
Geraspte schil van ½ citroen
Boter en paneermeel voor de vorm
Poedersuiker om te garneren*

Kaneelkoek (Indonesië)



Bereiding

1 Voor het deeg de bloem boven een werkvlak zeven en een kuiltje in het midden maken. De boter in stukjes snijden en samen met de suiker en het zout erin doen. Met een mes of met de vingers de ingrediënten verkrumelen en steeds met wat bloem door elkaar mengen. Met een pannenkoekmes of paletmes de bloem van buiten naar het midden schuiven tot de ingrediënten enigszins met elkaar zijn vermengd.

2 Het pannenkoekenmes met beide handen beetpakken en de vermengde ingrediënten zoals bij kruimeldeeg tot kruimels fijnhakken. Pas dan de ingrediënten snel met beide handen kneden tot er een glad samenhangend deeg ontstaat. Het deeg niet te lang kneden anders wordt de boter te warm. Het deeg wordt dan korrelig en het breekt snel. Van het deeg een bal vormen. Het deeg in folie ten minste 1 uur in de koelkast laten rusten.

3 Het zandtaartdeeg op een met bloem bestoven werkplek tot een dikte van 3 à 4 mm uitrollen. De vorm ermee bekleden, het deeg op de rand met de vingers vastdrukken en het overhangende deeg afsnijden. Op diverse plaatsen met een vork in de bodem prikken, zodat er tijdens het bakken geen blazen ontstaan. Blindbakken. Daarvoor de taartbodem met een stuk bakpapier bedekken, de gedroogde peulvruchten erop strooien en 10 minuten in een voorverwarmde oven (200 °C) bakken. Uit de oven nemen en het papier en de peulvruchten verwijderen.

4 Voor de vulling de eieren met de suiker schuimig kloppen. De slagroom, de melk, het zout, de kaneel en het bakpoeder toevoegen en door het eimengsel roeren. De amandelen, het beschuitkruim en de sukade voorzichtig erdoor scheppen. De vulling op de voorgebakken taartbodem scheppen en de bovenkant gladstrijken.

5 De kaneelkoek nog 45 à 50 minuten bakken. Uit de vorm nemen en laten afkoelen. Met poedersuiker bestrooien.

Ingrediënten

Zandtaartdeeg

250 g bloem

125 g boter

75 g suiker

Mespuntje zout

Voor de vulling

3 eieren

150 g suiker

125 ml slagroom

125 ml melk

Mespuntje zout

2 theelepel kaneel

½ theelepel bakpoeder

200 g gemalen amandelen zonder vlies

4 beschuiten

50 g fijngehakte sukade

Verder

Vruchtentaartvorm 26 cm doorsnede

Bakpapier

Gedroogde peulvruchten

Poedersuiker om te bestrooien

Koningscake (Duitsland)



Ingrediënten

100 g rozijnen
40 g kleingesneden orangeade
40 g kleingesneden sukade
1 à 2 el rum
200 g bloem
110 g boter
200 g suiker
Geraspte schil van 1 citroen
6 eidooiers
6 eiwitten
Cakevorm 30 cm lang
Bakpapier voor de vorm
Poedersuiker om na te bestuiven

Bereiding

1 De rozijnen, de orangeade en de sukade met de rum besprenkelen, afdekken en een uur laten staan. De cakevorm met bakpapier bekleden.

2 De vruchtjes met bloem vermengen om te voorkomen dat ze tijdens het bakken naar de bodem zakken. Zo verbinden ze zich namelijk beter met het beslag.

3 De boter met een derde van de suiker schuimig kloppen. Het citroenraspjes toevoegen. De eidooiers er na elkaar doorroeren.

4 De eiwitten met het resterende suiker tot sneeuw kloppen. Een derde daarvan door het botermengsel scheppen.

5 Het resterende eiwit met de met bloem vermengde vruchtjes erdoor scheppen. Zorg ervoor dat het beslag niet te veel in volume vermindert. De met bakpapier beklede vorm met het roerbeslag vullen en de bovenkant met een pannenkoek gladstrijken.

6 De cake 50 à 60 minuten in een voorverwarmde oven (180 °C) bakken. 10 minuten in de vorm laten afkoelen, op een rooster storten, het papier eraf trekken en de afgekoelde cake met poedersuiker bestrooien.

N.B.!

Op de Britse eilanden wordt deze cake 'Fruit cake' genoemd. Dit recept bevat in vergelijking daarmee weinig vruchten, maar het resultaat is door het eiwit zeer luchtig!

Kulitsch (Pasen in Rusland)



Ingrediënten

550 g bloem
1 theelepel suiker
35 g gist
250 ml lauwwarme melk
100 g rozijnen
50 g gekonfijte sinaasappel
50 g sukade
50 g fijnggehakte amandelen
1 el rum
200 g boter
150 g suiker
½ theelepel zout
Merg van 1 vanillestokje
Mespuntje saffraan
8 eierdooiers
Springvorm 18 cm doorsnede
Bakpapier om te bekleden
Boter om in te vetten
Gekonfijte vruchten om te garneren

Bereiding

1 In een kom 2 eetlepels van de bloem met de suiker vermengen, de gist erboven verkruiden en de melk erop schenken. Alles goed door elkaar roeren, met een doek afdekken en op een warme en tochtvrije plaats 15 minuten laten rijzen.

2 De rozijnen, de gekonfijte sinaasappel, de sukade en de amandelen in een schaaltje door elkaar mengen, met rum besprenkelen en laten weken.

3 De boter kort verwarmen zodat ze zacht, maar niet vloeibaar is en in een kom met de suiker schuimig kloppen. Zout, vanillemerg en saffraan toevoegen en door elkaar roeren. De eidooiers erdoor roeren en het volgende ei pas toevoegen als het vorige door het deeg is opgenomen.

4 Het boter-suikermengsel en de overige bloem aan het zetsel toevoegen en alles kneden tot een soepel en glad gistdeeg ontstaat dat van de bodem van de kom loslaat. Het deeg opnieuw afgedekt 15 minuten laten rijzen. De vruchtjes erdoor kneden. Het deeg afgedekt 20 minuten laten rijzen tot het in volume is verdubbeld. De vorm met bakpapier bekleden en licht invetten. De vorm met het deeg vullen en dat afgedekt opnieuw laten rijzen tot het in volume is verdubbeld.

5 In ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven (200 °C) lichtbruin bakken. De oventemperatuur terugdraaien tot 180 °C en na 60 minuten met een houten prikker controleren of het gebak gaar is. Het gebak uit de oven nemen, na 30 minuten uit de vorm nemen en laten afkoelen.

6 voor het glazuur de poedersuiker, het water en het citroensap tot een dik, vloeibaar mengsel roeren. Het suikerglazuur over de bovenkant van de taart gieten en in slierten over de rand laten lopen. Met gekonfijte vruchten garneren.

N.B.!

Dit traditionele Russische paasbrood valt vooral op door zijn hoge vorm. Het wordt van luchtig gistdeeg met zeer fijne poriën gebakken. Voor het Russische paasfeest wordt Kulitsch meestal bereid samen met Passcha, een zoet kwarkgerecht van kwark, boter, slagroom en eieren en het wordt dan met gekonfijte vruchten geserveerd!

Mince-pies (Engelse kerstgebakjes)



Ingrediënten 12 stuks

200 g bloem
1 mespunt zout
125 g koude, harde boter
5-6 eetlepels water, ijskoud
2-3 druppels azijn
2-3 grote zure appels
50 g kalfsniervet
50 g rozijnen, gewassen, uitgelekt
50 g krenten, gewassen, uitgelekt
35 g sukade, gesnipperd
50 g suiker
½ theelepel gemberpoeder
1 mespuntje kruidnagelgruis
2 eetlepels citroensap
1½ eetlepel rasp van citroenschil
1½ eetlepel rasp van sinaasappelschil
1 ei, losgeroerd
Poedersuiker, gezeefd

Bereiding

1 Bereid het roldeeg door 2/3 gedeelte van de bloem te zeven en doe het samen met het zout in een koude kom. Voeg de koude, harde boter toe en snijd deze met twee messen tot een kruimelige massa is ontstaan. Meng er, met een mes, de azijn en zoveel ijskoud water door tot het min of meer een samenhangend geheel is geworden. Gebruik de achtergehouden bloem om er aanrecht of werkplank, deeg en deegroller tijdens alle volgende handelingen mee te bestrijken. Rol de deegbal uit.

Controleer steeds of het deeg los van de werkplank of het aanrecht ligt en keer het deeg om. Vouw de deeglap in drieën op, draai hem een kwartslag en vouw hem nogmaals dubbel. Rol het deeg daarna, naar de vouwkant toe, zo dun mogelijk uit. Herhaal dit vouwen en uitrollen daarna nog twee maal. Laat het deeg, in drieën en dubbel gevouwen, afgedekt, gedurende 30 tot 60 minuten op een koele plek rusten. Rol het deeg daarna uit tot een lap met de gewenste dikte en omvang. N.B. U kunt het roldeeg ook kant-en-klaar kopen!

2 Verwarm de oven voor tot 225 °C. Beboter de zandtaartvormpjes. Schil de appels en rasp ze op een grove rasp.

3 Hak het kalfsniervet ragfijn. Meng de geraspte appel met rozijnen, krenten, sukade, niervet, suiker, gemberpoeder, kruidnagelgruis, citroensap en citroenschil en sinaasappelschil. Rol het deeg, op een met bloem bestoven aanrecht of werkplank, uit tot een lap met een dikte van 3 mm. Bekleed de beboterde vormpjes met een lapje deeg. Vul de vormpjes met het appelmengsel. Bedek ieder vormpje met een lapje deeg waarvan de randen zijn natgemaakt. Druk de randen stevig aan met een ion bloem gedoopte vork. Bestrijk de bovenkant van de pies met losgeroerd ei. Prik met een vork enkele gaatjes in het deegdeksel. Neem alle deegresten van de vormpjes weg.

Panforte di siena (Italië)



Ingrediënten voor 12 - 16 stuks

Boter om in te vetten

55 g gekonfijte kersen, in vieren gesneden

115 g gemengde gekonfijte sinaasappel, citroen en sukade, fijngehakt

2 el stemgember, grof gehakt

115 g amandelsnippers

115 g hazelnoten, geroosterd en grof gemalen

55 g bloem

25 g cacao

1 theelepel kaneel

¼ theelepel gemalen kruidnagel

¼ theelepel nootmuskaat, geraspt

¼ theelepel koriander

115 g honing

115 g lichtbruine basterdsuiker

1 theelepel oranjebloesemwater

Poedersuiker om te bestuiven

Bereiding

1 Vet een bakblik of taartvorm van 20 x 20 cm goed in en bekleed de bodem met vetvrij bakpapier. Doe de kersen, sukade en andere gekonfijte vruchten, gember, amandelen en hazelnoten in een kom. Voeg er de gezeefde bloem, cacao, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat en koriander bij en vermeng alles. Zet opzij.

2 Doe de honing, suiker en oranjebloesemwater in een steelpan en verhit dit mengsel op laag vuur tot alle suiker is opgelost. Breng aan de kook en laat koken tot een suikerthermometer 116 °C aangeeft, of wanneer een druppel van het mengsel in koud water een zacht balletje vormt.

3 Neem de pan dan direct van het vuur en roer de droge ingrediënten erdoor. Vermeng alles goed en giet het daarna in het bakblik. Spreid het beslag gelijkmatig uit en bak 30 minuten in een voorverwarmde oven op 160 °C. Laat het gebak in de vorm afkoelen, keer het daarna om en verwijder het bakpapier. Bestrooi lichtjes met poedersuiker en snijd voor het serveren in punten.

Poundcake (Engeland)



Ingrediënten

200 g boter

200 g suiker

3 à 4 eieren (200 g)

2 g zout

Vanillemerg of geraspte citroenschil

200 g patentbloem

Iets melk

200 g krenten en rozijnen

25 g sukade

10 g Oranjesnippers

Bereiding

1 De cakevorm beboteren en op de bodem een beboterd stukje boterhampapier leggen. De boter met suiker, zout en vanillemerg tot room roeren. De eieren één voor één toevoegen en telkens nadat een ei is toegevoegd de massa gelijkmatig en schuimig roeren. De gezeefde bloem luchtig in een paar slagen door het beslag mengen en daarna niet meer kloppen.

2 De krenten en rozijnen wassen en drogen, de sukade en de snippers klein snijden en door de cakemassa mengen.

3 Het cakedeeg overdoen in de tulbandvorm. Het rooster zo laag mogelijk in de oven schuiven zodat de cake in het midden van de oven komt. De vorm op het rooster plaatsen. De cake in een matig warme oven (140 –

160 °C) in 1¼ à 1½ uur gaar en lichtbruin bakken. De cake is gaar als een breinaald die in het midden van de cake gestoken wordt, er droog uitkomt. De cake even laten staan om steviger te worden, waar het nodig is losmaken van de kanten, keren op een taartrooster en laten afkoelen. Cake wordt niet snel 'oud'. Cake is smakelijker als ze een dag oud is, dan wanneer ze pas gebakken is!

N.B. In Engeland wordt deze cake dikwijls in ronde blikjes (zoals die van stroop wafels) gebakken. De geheel voeren (het uitstekende papier na het bakken in punten knippen. De cake in dunne, ronde plakken snijden.

Semifreddo di cassata (Italiaans ijs)

Bereiding

1 Hak de sukade of de mix fijn.

2 Klop de room, de Strega en de helft van de suiker in een kom tot de room stijf begint te worden. Klop het gedroogde eiwit volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg steeds kloppend beetje bij beetje de resterende suiker toe tot het eiwit stijve pieken vormt.

3 Spatel het eiwitschuim door de room, gevolgd door de sukade en/of mix van gekonfijte vruchten. Schep het mengsel in een diepvriesdoos en zet die afgedekt een nacht in de vriezer. Neem voor het opdienen het deksel van de doos en zet hem 5 minuten in de koelkast. Garneer eventueel vlak voor het serveren met de verse sukade of mix van gekonfijte vruchten.

Ingrediënten

200 g sukade (of mix van gekonfijte vruchten)

2¾ dl slagroom

½ dl Strega likeur (felgele likeur verkrijgbaar bij de goede slijter!)

100 g zeer fijne kristalsuiker

1 zakje gedroogd eiwitpoeder (of gepasteuriseerd eiwit)

Stol met pistachenootjes (Duitsland)



Ingrediënten

1 kg bloem
80 g gist
375 ml melk
2 eieren
130 g suiker
½ theelepel zout
Merg van 1 vanillestokje
Geraspte schil van ½ citroen
300 g boter
200 g bloem
200 g orangeade
120 g fijngehakte sukade
200 g marsepein
200 g fijngehakte pistachenootjes
100 g poedersuiker
1 el maraskinolie
Bakpapier
200 g boter
200 g suiker
Merg van 1 vanillestokje

Bereiding

1 De bloem zeven boven een kom en een kuultje maken in het midden. De gist erboven verkruiden, met de lauwwarme melk oplossen en met wat bloem van de rand vermengen. Het zetsel met wat bloem bestuiven. Met een doek afdekken en ca. 10 minuten laten rijzen. Intussen de boter, de bloem en de fijngehakte orangeade en sukade door elkaar kneden. Het mengsel door het deeg kneden en het deeg nog 15 minuten laten rijzen.

2 De marsepein, de pistachenootjes, de poedersuiker en de maraskino door elkaar kneden. Het mengsel tot een dikte van 1 cm uitrollen en in blokjes snijden. De blokjes snel door het deeg kneden; ze moeten als kleine eilandjes zichtbaar blijven.

3 Van het deeg 2 stollen vormen en deze op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. Met een doek afdekken en nogmaals 20 à 25 minuten laten rijzen. 50 à 60 minuten in een voorverwarmde oven (210 °C) bakken. De boter smelten en de warme stollen aan alle kanten ermee bestrijken en met vanillesuiker bestrooien.

Vruchtenbrood (Zwitserland)



Bereiding

1 De pruimen, de peren en de vijgen in een kom doen, het water erop schenken en alles een nacht laten weken.

2 De vruchten in een zeef laten uitlekken en in stukken snijden. De noten in grove stukjes hakken en samen met de vruchten, de suiker, kaneel, kruidnagelpoeder en zout in een kom doen. Met rum en citroensap besprenkelen en 20 minuten laten staan.

3 Intussen het gistdeeg maken. Daarvoor de bloem en het roggemeel zeven boven een kom en een kuiltje in het midden maken. De gist boven het kuiltje verkruiden, met wat lauwe melk oplossen en met wat bloem van de rand vermengen. Het gistpapje met bloem bestuiven. De kom met een schone theedoek afdekken en op een warme en tochtvrije plaats laten rijzen tot het oppervlak barstjes vertoont. De gesmolten boter met de suiker, de eieren en het zout vermengen en op het zetsel schenken. Alles met een spatel door elkaar mengen.

4 De ingrediënten met de hand kneden tot een glad en glanzend deeg met blazen ontstaat, dat gemakkelijk van de wand loslaat. De kom opnieuw met een theedoek afdekken en het deeg laten rijzen tot het in volume is verdubbeld. De vruchten erdoor kneden. Indien nodig nog wat bloem toevoegen, opdat het deeg niet kleeft.

5 Van het deeg 2 lange broden vormen en deze zoveel mogelijk met natte handen gladstrijken. De broden met amandelen en gekonfijte vruchten garneren, op een ingevette bakplaat leggen en nogmaals laten rijzen. Ca. 60 minuten in een voorverwarmde oven (180 °C) bakken.

6 De ingrediënten voor gistdeeg verdubbelen indien de beide broden nog een keer in deeg worden gewikkeld. Het deeg op een met bloem bestoven werkvlak gelijkmatig tot een dikte van 3 à 4 mm uitrollen, het brood in het deeg wikkelen en bakken met de naad onderaan.

Ingrediënten

Voor het vruchtenmengsel

200 g ontpitte, gedroogde pruimen
300 g gedroogde peren
200 g gedroogde vijgen
1 l water
100 g walnoten
100 g gepelde hazelnoten
100 g rozijnen
100 g krenten
50 g orangeade
50 g sukade
125 suiker
½ theelepel kaneel
Mespuntje gemalen kruidnagelpoeder
Mespuntje zout
2 el rum
2 el citroensap

Gistdeeg

150 g bloem
150 g roggemeel
125 ml water
20 g gist
½ theelepel zout
1 theelepel suiker

Voor de garnering

50 g gehalveerde amandelen zonder vlies
60 g gekonfijte vruchten

Wiener apfelstrudel (Oostenrijk)



Ingrediënten

200 g bloem
20 g gist
1 ei
 $\frac{3}{4}$ dl lauw water
Zout
100 g krenten en rozijnen
 $\frac{3}{4}$ kg appels
50 g sukade
Citroenschil
100 g suiker
Boter of margarine
Poedersuiker

Bereiding

1 Doe de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Strooi het zout langs de buitenkant van de bloem. De gist met lauw water aanmaken en onder goed roeren in het kuiltje gieten. Het ei loskloppen en door het deeg roeren. Het deeg met de hand vervolgens stevig kneden tot een zeer soepele bal ontstaat. Het deeg met wat droge bloem bestrooien en ca een uur op een vrij warme plaats en toegedekt met een doek in een kom laten rijzen. Dit kan gebeuren door de kom in een teiltje met warm water te zetten of in de nabijheid van een verwarming.

2 Het deeg uitrollen tot een heel dunne rechthoekige lap, die ongeveer 30 cm breed is. Het deeg met gesmolten boter of margarine bestrijken. Vervolgens er de goed gewassen en uitgelekte krenten en rozijnen over de strooien. De sukade en de geschilde en gesnipperde appels met de suiker vermengen en ook er overheen strooien. Rasp er wat citroenschil over. Het deeg met het vulsel vrij stevig oprollen.

3 De strudel op een beboterd bakblik leggen en de bovenkant van de strudel met gesmolten boter of margarine bestrijken.

4 Het gebak in een matig warme oven plaatsen en in ca 45 minuten gaar bakken. Tijdens het bakken af en toe bestrijken met boter of margarine. Het gebak met de poedersuiker bestrooien en in plakken gesneden – al dan niet met slagroom – presenteren.

8

Gewoon lekker

Appelcarrés



Ingrediënten ca 12 stuks

300 g bloem
1 mespunt zout
150 g koude, harde boter
Ca. 1½ dl water, ijskoud
3 druppels azijn
4-5 flinke stevige zure appels, in kleine blokjes gesneden
75 g suiker
35 g sukade, gesnipperd
35 g gekonfijte sinaasappelschil, gesnipperd
75 g rozijnen, gewassen, uitgelekt
1½ theelepel kaneel
Eventueel 1½ theelepel rasp van citroenschil
1 ei, losgeroerd, om te bestrijken

Bereiding

1 Bereid het roldeeg door 2/3 gedeelte van de bloem te zeven en doe het samen met het zout in een koude kom. Voeg de koude, harde boter toe en snijd deze met twee messen tot een kruimelige massa is ontstaan. Meng er, met een mes, de azijn en zoveel ijskoud water door tot het min of meer een samenhangend geheel is geworden. Gebruik de achtergehouden bloem om er aanrecht of werkplank, deeg en deegroller tijdens alle volgende handelingen mee te bestrijken. Rol de deegbal uit.

Controleer steeds of het deeg los van de werkplank of het aanrecht ligt en keer het deeg om. Vouw de deeglap in drieën op, draai hem een kwartslag en vouw hem nogmaals dubbel. Rol het deeg daarna, naar de vouwkant toe, zo dun mogelijk uit. Herhaal dit vouwen en uitrollen daarna nog twee maal. Laat het deeg, in drieën en dubbel gevouwen, afgedekt, gedurende 30 tot 60 minuten op een koele plek rusten. Rol het deeg daarna uit tot een lap met de gewenste dikte en omvang. N.B. U kunt het roldeeg ook kant-en-klaar kopen!

2 Verwarm de oven voor tot 225 °C. Schep in een grote kom appelblokjes, suiker, sukade, gekonfijte sinaasappelschil, rozijnen, kaneel en eventueel rasp van citroenschil zo luchtig mogelijk door elkaar.

3 Beboter de bakplaat. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkplank of aanrecht uit tot een grote lap van 30 centimeter breed. Snijd de lap daarna in de lengte in twee stukken, waarvan het ene stuk 1½ keer zo breed is als het andere. Keer de smalste lap om en leg hem op de bakplaat. Bevochtig de randen (ca. 2 cm) met water. Schep de vulling zo gelijkmatig mogelijk op de deeglap. Keer de tweede deeglap om en leg hem over de vulling op de eerste deeglap. Druk de randen stevig aan met een in bloem gedoopte vork. Knip met een schaar in de bovenkant van het deeg op regelmatige afstanden openingen. Bestrijk het deeg daarna met het ei.

4 Schuif de bakplaat iets onder het midden in de voorverwarmde oven. Bak de appelcarrés in 25 tot 30 minuten goudbruin. Snijd het gebak daarna in circa 12 gelijke stukken.

Appeltaart



Ingrediënten

400 g bloem
2 theelepels bakpoeder
200 g basterdsuiker
1 ei
250 g boter
Geraspte schil van 1 citroen
500 – 750 g appels
4 – 6 eetlepels koekjeskrum
Suiker
Kaneel of geknipte verse venkel
100 g rozijnen en sukade
25 g gekonfijte gember
Abrikozenjam
Poedersuiker

Bereiding

1 Roer in een kom de bloem met zout, bakpoeder en suiker door elkaar. Doe hierbij de boter en verdeel deze in kleine stukken. Klop het ei los met schil, roer het door de inhoud van de kom en kneed een soepel deeg.

2 Zet 1/3 deel van het deeg koud weg. Druk de rest op de bodem en 4 – 5 cm tegen de rand van de springvorm. Boor en schil de appels, verdeel ze in partjes en doe ze in een kom met de fijngemaakte koekjes, suiker naar smaak, de kaneel of venkel en de rozijnen, sukade en gember.

3 Schep alles door elkaar en doe het beslag in de vorm. Sla eventueel boven de vulling uitstekend deeg terug op de appels. Rol het restant deeg op een met bloem bestoven aanrecht met beide handpalmen uit tot een rol. Verdeel deze rol in enige stukken en rol hiervan staafjes van gelijke dikte. Leg deze als een rooster op deeg en vulling in de vorm.

4 Verwarm de oven voor op 190 °C en zet het rooster in het midden van de oven. Bak de taart in 45 à 55 minuten gaar en mooi van kleur. Bestrijk de taart direct uit de oven dun met een kwastje met de abrikozenjam en bestuif de taart met poedersuiker.

Chocoladekoekjes met amandelen en sukade



Ingrediënten

100 g blokchocolade
100 g suiker
2 eetlepels honing
½ glas water
50 g amandelsnippers
50 g sukade
40 cl dikke room
1 snuifje kaneel

Diplomatencrème



Ingrediënten

1 pakje puddingpoeder
Vanille
50 g suiker
Zout
5 dl melk
40 g sukade
125 g rozijnen
1 afgestreken theelepel suiker
4 el water
2,5 dl slagroom
1 zakje vanillesuiker
100-125 g lange vingers
2-3 el rum
50 g bittere geraspte chocolade

Bereiding

- 1 Bereid met de puddingpoeder, de vanille, de 50 g suiker, het zout en de 5 dl melk een pudding. Volg daarbij de instructies op de verpakking. Laat de pudding afkoelen en daarbij af en toe omroeren.
- 2 Kook de sukade, rozijnen en de afgestreken theelepel suiker in de 4 el water tot het water is verdampt. Daarna laten afkoelen.
- 3 Klop de slagroom in ½ minuut en voeg vervolgens al kloppend het zakje vanillesuiker toe. De slagroom stijf kloppen en door de afgekoelde pudding scheppen.
- 4 De lange vingers met rum besprenkelen. Vervolgens de crème, de lange vingers, het sukaderozijnen mengsel en de chocolade in laagjes in coupes schikken, de bovenste laag moet uit crème bestaan. De Diplomatencrème garneren met de rest van de rozijnen, sukade en geraspte chocolade. Eventueel 20-30 g fijngesneden sinaasappelschil door de crème scheppen.

Florentines, mini



Ingrediënten

90 g boter
125 g fijne tafelsuiker
1 el honing
50 g amandelen, fijngemalen
50 g gedroogde abrikozen, fijngesneden
2 el bigarreaux, gehakt
50 g sukade
60 g bloem
150 g pure chocolade

Bereiding

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed twee bakplaten met bakpapier. Smelt boter, suiker en honing in een steelpannetje. Neem de pan van het vuur en roer er amandelen, abrikozen, bigarreaux, sukade en bloem door. Roer alles goed door (het mengsel kan wat vettig aanvoelen).

2 Maak van theelepels mengsel balletjes en leg ze op het bakpapier ruim uit elkaar. Druk ze iets in met u vingertoppen, zodat er rondjes van 3 cm ontstaan.

3 Bak de rondjes in 8 – 10 minuten goedbruin. Laat ze op de bakplaat afkoelen tot ze vrij stevig zijn. Neem ze met een cakemes van de bakplaat en laat ze op een rooster afkoelen. Herhaal dit met de rest van het deeg.

4 Breng een pan met water aan de kook en neem de pan van het vuur. Doe de chocolade in een vuurvaste kom en plaats de kom boven de pan, maar zorg ervoor dat de kom het water niet raakt. Roer af en toe tot de chocolade is gesmolten. Bestrijk de achterkant van de Florentines snel met wat chocolade; er zal wat chocolade door de Florentines heenkomen. Laat ze, met de chocoladekant naar boven, hard worden. Bewaar ze in een luchtdichte doos op een koele plaats of zet ze in de koelkast. Ze zijn twee weken houdbaar.

Gebedenkoekjes



Bereiding

1 Kook de honing met water en laat het afkoelen. Roer de eierdooiers, suiker en het hertshoornzout door elkaar, voeg de kruiden, de sukade en het afgekoelde honingwater toe en roer tot slot lepelsgewijs de bloem erdoor.

2 Kneed het deeg goed door en laat het rusten. Verdeel het deeg in een paar stukken, rol elk stuk tot een plak van 3/4 cm dikte en verdeel dit weer in vierkantjes van 10 bij 6 cm. Bestrijk deze met het geklopte ei en bak ze op het ingevette bakblik.

3 Besmeer één vierkantje met de vulling en leg er een ander vierkantje op. Giet de chocoladesaus erover en versier ze met gepelde amandelen.

Ingrediënten

125 g honing
125 g suiker
2 eierdooiers
1/16 l water
5 g hertshoornzout
400 g bloem
Kaneel, gemalen
1 mespuntje anijs
1 el gehakte sukade
Vet voor invetten
1 ei voor het bestrijken
Chocoladesaus en gepelde amandelen
voor het versieren

Vulling:

1 kopje kruidkoekkruiden
1/2 el honing
3 el suiker
1 el water
1 el gehakte hazelnoten
1 el aalbessenjam
1 el gehakte gekonfijte vruchten

De vulling:

Meng de kruidkoekkrumels, de suiker, het lauwe water en de honing door elkaar, roer de jam erdoor, de gekonfijte vruchten en de gemalen of gehakte geroosterde notjes.

Gegarneerde cupcakes



Ingrediënten

Voor de cakes

100 g boter

100 g suiker

1 mespunt zout

Geraspte schil van ½ citroen of 1 zakje vanillesuiker

2 eieren

100 g cakemeel, gezeefd

Poedersuiker

Circa 15 papieren of metalen bakvormpjes

Voor de garnering

100 g poedersuiker

Ca 1 eetlepel marasquin of kirsch of 1 eetlepel heet water met een gekleurde essence

Frans vruchtjes of

Rozijntjes of gekleurde

chocoladedragees of

Sukade of

Gesuikerde taartgarneringen of

Uitgelekte vruchten of

Stukjes noot of

Gekleurde hagelslag of

Gesuikerde dropstaafjes of

Tumtum of

Stukjes Engelse drop

Bereiding

Kleine cakes – circa 15 stuks

1 Beboter de metalen vormpjes en bestuif ze met cakemeel. Papieren vormpjes hoeven niet beboterd te worden. Zet de vormpjes op het bakblik. Verwarm de oven voor op 150 °C.

2 Roer met de mixer boter, suiker, zout en citroenrasp of vanillesuiker tot een lichtgekleurde romige massa. Klop de eieren er één voor één goed door en blijf daarna nog 5 minuten kloppen.

3 Schep het cakemeel luchtig door het deeg tot dit geheel glad is. Vul de vormpjes voor 2/3 met deeg. Plaats het bakblik direct midden in de voorverwarmde oven. Bak de cakejes op 160 °C in circa 30 minuten gaar en goudbruin.

4 Laat de cakejes in de metalen vormpjes minstens 20 minuten afkoelen, alvorens deze te verwijderen. Serveer de afgekoelde cakejes in de papieren caisses of zonder de metalen vormpjes.

Garnering

1 Zeef de poedersuiker. Roer er druppelsgewijs zoveel likeur of water met essence door, tot het glazuur dik vloeibaar en glanzend is geworden. Strijk dit met een natgemaakt mes gelijkmatig over de bovenkant van de afgekoelde cakejes uit.

2 Garneer de cakejes door één of meer vruchtjes, snoepjes of noten, of stukjes hiervan, in het nog zachte glazuur te drukken. Maak als garnering eens een gezicht, een bloemmotief, een dierfiguur, slingers, een ster en dergelijke. Laat het glazuur geheel vast worden alvorens de cakejes te serveren.

Kokos-vruchtenkoek

Bereiding

- 1 Zeef de bloem met het bakpoeder. Voeg de koude boter toe en verkruimel deze met de vingers in de bloem. Voeg de eieren, de suiker en de kokos toe en roer het deeg glad. Voeg zo nodig iets melk toe, het deeg moet aan elkaar blijven hangen.
- 2 Was de krenten en rozijnen en laat ze drogen, snijd de gember, kersen en sukade klein. Roer de vulling door het deeg.
- 3 Vet de vorm in en doe het deeg erin. Bak de koek op 170 °C gedurende 1 uur. Controleer met een breinaald of de koek gaar is.

Ingrediënten

Vorm met doorsnede van 26 cm

300 g bloem

10 g bakpoeder

170 g boter

300 g suiker

100 g kokos

Vulling

100 g Zuidvruchten (krenten, rozijnen, gekonfijte gember of gekonfijte kersen)

50 g sukade

3 eieren

Melk

Koningsbrood



Ingrediënten

80 gram boter

40 g suiker

1 eierdooier

110 g bloem

3 g bakpoeder

30 g oranjesnippers

Afwerking

Ei

Suiker

Sukade

Amandelen

Bereiding

- 1 Roer de boter met de suiker glad tot de suikerkristallen zijn verdwenen. Voeg de bloem, het bakpoeder, de eierdooier en de zeer fijn gesneden oranjesnippers toe. Kneed er een deeg van. Laat dit opstijven.
- 2 Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van ½ cm dikte. Bestrijk hem met ei, bestrooi hem met suiker, gehakte sukade en gehakte amandelen. Snijd er vierkantjes van 6 cm bij 6 cm van. Leg deze op een ingevette bakplaat.
- 3 Bak de koekjes op 200 °C gedurende 15 tot 20 minuten.

Krentenbrood of krentenbollen



Bereiding

1 Gebruik een broodvorm met een inhoud van 1½-2 liter. Was de rozijnen en krenten. Laat ze even uitlekken en doe ze daarna over in een pannetje. Schenk er zoveel kokend water op dat ze net onderstaan. Plaats het pannetje op een zeer laag afgestelde warmtebron. Laat de rozijnen en krenten 20 minuten wellen. Laat ze daarna op een vergiet of zeef uitlekken en maak ze vervolgens droog, door ze over een flink stuk keukenpapier te rollen.

2 Strooi 2 eetlepels bloem door een zeefje over de rozijnen en krenten en schep er daarna de sukade en de rasp van citroen- of sinaasappelschil door. Zeef bloem, zout, witte basterdsuiker en kaneel in een kom. Los de gist in de melk op en roer de suiker erdoor. Laat het mengsel op een warme plek staan en wacht tot er na ongeveer 10 minuten belletjes aan het oppervlak verschijnen.

3 Maak een kuultje in de bloem en doe er de eierdooier, boter en gistoplossing in. Roer, met een mixer die voorzien is van deeghaken, vanuit het midden het deeg goed door, tot het soepel en glad is. Kneed en besla het deeg tot het elastisch is geworden en van de handen loslaat. Zet het, afgedekt met een vochtig gemaakte doek, op een tochtvrije en warme plaats. Laat het 1 uur rijzen, tot het volume is verdubbeld.

4 Beboter de broodvorm. Kneed en besla het deeg opnieuw op een met bloem bestoven werkplank of aanrecht, tot het weer elastisch is geworden en weer gemakkelijk van de handen loslaat (trek er 6 tot 8 minuten voor uit). Voed in drie of vier gedeelten het rozijnen- en krentenmengsel toe. Druk het deeg uit tot een dikke lap, die zo breed is als de broodvorm lang is. Rol het deeg stevig op en leg het, met de naad naar beneden, in de beboterde broodvorm. Dek het af met een vochtig gemaakte doek en laat het op een tochtvrije en arme plek rijzen, tot het blik is gevuld. Reken op 40 tot 50 minuten.

5 Verwarm de oven voor tot 225 °C en plaats de vorm op het rooster, iets onder het midden in de oven. Bak het krentenbrood in 40 tot 45 minutengaar en goudbruin. Open de ovendeur tegen het einde van de baktijd. Klop op het brood; een hol geluid betekent dat het brood gaar is. Bestrijk het brood met een kwastje met water en laat het nog 1 minuut in de geopende oven in de vorm staan. Neem het brood direct daarna uit de oven, verwijder de vorm en laat het op een taartrooster afkoelen en koud worden.

Ingrediënten

250 g rozijnen, bij voorkeur gele en blauwe gemengd
200 g krenten
50 g sukade, gesnipperd
1½ eetlepel rasp van citroenschil of 2 eetlepels rasp van sinaasappelschil
500 g bloem
10 g zout
20 g witte basterdsuiker
1 theelepel kaneel
40 g gist
2½ dl lauwwarme melk (40 °C)
1½ theelepel suiker
1 eierdooier
50 g boter, zeer zacht geroerd of net gesmolten

Krentenbollen

Wanneer u 10 gram meer gist gebruikt voor het deeg van het krentenbrood leent het recept zich ook voor het maken van krentenbollen. Vorm van het deeg circa 20 bolletjes. Leg ze op een beboterde bakplaat en laat ze, afgedekt met een vochtig gemaakte doek, nog een half uur of iets langer rijzen. Bak ze, iets onder het midden in de voorverwarmde oven (225 °C), in 25 tot 30 minuten gaar en bruin. Bestrijk ze, onmiddellijk nadat ze uit de oven zijn genomen, met een kwastje met water, waardoor een mooie glans op de bolletjes wordt verkregen. Laat ze op een taartrooster afkoelen en koud worden.

Kruidkoek, gevuld

Bereiding

1 Meng de bloem met het bakpoeder, de kruiden, de basterdsuiker, de gesneden sukade, de gesneden gember en de gesneden oranjesnippers. Voeg de honing, keukenstroop en gemberstroop toe. Als laatste de melk toevoegen. Kneed het deeg zodat het net samenhangt.

2 Vet de vorm in en doe het deeg erin over. Verwarm de oven voor op 160 °C en bak de koek gedurende 1½ tot 2 uur. Controleer met een scherp voorwerp of de koek gaar is.

Madeiracake, krokante



Ingrediënten

600 g bloem
12 g bakpoeder
300 g bruine basterdsuiker
15 g gemengde kruiden (kaneel, gemalen kruidnagel, gember, foelie en nootmuskaat)
70 g sukade
80 g gekonfijte gember
20 g oranjesnippers
150 g honing
100 g keukenstroop
1 eetlepel gemberstroop
2 dl melk

Ingrediënten

200 g zachte boter
Fijn geraspte schil van 1 citroen
150 g basterdsuiker
3 eieren
75 g bloem, gezeefd
150 g zelfrijzend bakmeel
Voor het glazuur
3 el heldere honing
115 g fijngehakte sukade
50 g amandelsnippers

Bereiding

- 1 Klop de boter, de citroenschil en de suiker schuimig en romig. Klop één voor één de eieren er doorheen. Zeef de bloem en het bakmeel en roer het door het eimengsel.
- 2 Vet een bakvorm van 450 g in, bekleed de bodem en de zijanten met bakpapier en vet het papier in. Schenk het deeg in de vorm en strijk de bovenkant glad.
- 3 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de cake in het midden van de oven gedurende 45 – 50 minuten of totdat een in het midden van de cake gestoken priernaald er schoon en droog uitkomt. Laat de cake 5 minuten in de vorm afkoelen alvorens hem op een rooster te storten. Verwijder het bakpapier en laat de cake verder afkoelen.
- 4 Voor het glazuur: verwarm de honing sukade en amandelsnippers in een pannetje. Haal het pannetje van het vuur en roer alles nogmaals goed door elkaar. Bestrijk de cake met het honingglazuur. Laat de glazuur goed uitharden voordat u de cake serveert.

Moscovische tulband



Ingrediënten voor 4 - 6 personen

Boter
Poedersuiker
100 g bloem, gezeefd
1 mespunt zout
80 g koude, harde boter
100 g rozijnen, gewassen, en drooggemaakt
50 g sukadesnippers
50 g Frans vruchtjes, in kleine stukjes
gesneden of gehakt
2 eetlepels rasp van citroen en/of
sinaasappelschil
5 eieren, gesplitst
80 g suiker

Bereiding

- 1 Gebruik een tulbandvorm met een inhoud van 1¾ liter en een zandtaartvormpje. Beboter de vormen en stuif er, door een zeefje, poedersuiker over. Verwarm de oven voor tot 175 °C.
- 2 Zeef de bloem en het zout in een kom. Voeg de boter toe en snijdt met twee messen snel de boter in kleine stukjes. Meng de rozijnen, sukade snippers, Franse vruchtjes en rasp van citroenschil erdoor. Zet de kom in de koelkast.
- 3 Klop de eierdooiers samen met de suiker zolang tot een lichtgele dikke vloeibare massa is ontstaan. Klop de eieren apart in een andere kom stijf. Schep heel luchtig, afwisselend eierdooier- en bloemmengsel door het eiwit.
- 4 Vul de tulbandvorm en het zandtaartvormpje elk tot ¾ gedeelte met het deeg. Plaats de vormen op het rooster dat op de onderste richel in de voorverwarmde oven is geplaatst. Reken op een baktijd van 50 minuten voor de tulband. Het gebak in het zandtaartvormpje is veel eerder gaar, waarschijnlijk na 20 minuten. Controleer met de stalen pen (breinaald) of de tulband gaar is.

5 Laat het gebak nadat het uit de oven is genomen, ten minste 30 minuten in de vorm staan, voordat u deze wegneemt. Laat de tulband en het zandtaartje koud worden. Plaats het zandtaartje op de tulband en bestrooi alles, voor het opdienen, door een zeefje, dik met poedersuiker.

Paasbrood



Ingrediënten (3 kg)

*½ dl melk
14 eieren
4½ dl melk
60 g verse of 40 g gedroogde gist
1 kg bloem
150 g basterdsuiker
15 g zout
2 theelepels fijne kaneel
150 g boter of minder
450 g krenten
450 g rozijnen
100 g sukade*

Bereiding

1 Leg een stuk boterhampapier op de bodem van de broodvorm, vet de vorm in en bestrooi de vorm met bloem.

2 De melk lauwwarm maken. In een grote kom verse gist aanmengen met wat lauwe melk. Voor gedroogde gist zie de aanwijzingen op de verpakking. Bloem, eieren, suiker, zout, kaneel, gesmolten boter en de rest van de melk toevoegen en het deeg zo lang doorwerken tot het heel soepel is.

3 De krenten en rozijnen wassen en drogen en met de sukade door het deeg mengen en dit overdoen in de broodvorm. Het deeg op een lauwe plaats dichtgedekt laten rijzen gedurende ca 1 uur.

4 Wanneer het deeg sterk gerezen is, het in het midden van een zeer warme oven bij 200 °C in ca 50 à 60 minuten gaar en bruin bakken. Het paasbrood als hij uit de oven komt losmaken, keren en op een rooster laten uitdampen en afkoelen. Daarna bestrooien met poedersuiker.

Pinksterbollen



Ingrediënten

500 g bloem
10 g zout
25 g gist
2 – 3 dl melk
50 g basterdsuiker
Geraspte schil van 1 citroen
40 g zachte boter
2 eieren
100 g amandelspijs
100 g gesnipperde sukade
100 g oranjesnippers
100 g mix van gekonfijte vruchten
50 g boter
50 g suiker
20 g bloem
½ theelepel kaneel
50 – 100 g amandelsnippers
Poedersuiker

Bereiding

1 Doe de bloem in een kom met zout, aangeroerde gist en lauwe melk. Leg op de bloem, suiker met citroenschil, boter en eieren. Kneed dit alles tot een deeg van een soepele bal en werk er de spijs door. Laat het deeg rijzen.

2 Druk het deeg daarna uit tot twee ronde lappen van 1 – 1½ cm dikte. Bestrooi deze met de vruchten en vouw de lap naar binnen toe op, zodat twee bollen ontstaan. Laat deze op de plaat narijzen.

3 Verwarm de oven voor op 235 °C. Bak het deeg gedurende 18 – 20 minuten, roer boter, suiker, bloem en snippers door elkaar en strijk dit mengsel in de oven op de bollen. Laat de bollen in 10 tot 12 minuten gaar en mooi van kleur worden. Bestrooi ze voor het serveren dik met poedersuiker.

Speculaas, dikke



Ingrediënten

50 g amandelen
50 g sukade
250 g zelfrijzend bakmeel
Zout
½ eetlepel speculaaskruiden
1 theelepel kaneel
150 g witte basterdsuiker
1 pakje vanillesuiker
100 g boter
Circa 4 eetlepels melk

Bereiding

1 Wel en pel de amandelen, hak 2/3 grof. Snipper de sukade. Zeef eerst het zelfrijzend bakmeel met iets zout en de kruiden en daarna de basterdsuiker en de vanillesuiker in een kom. Doe de boter erbij,

snijd deze met twee messen in 'erwt' grote stukjes. Voeg ook de gehakte amandelen en de sukade en drie eetlepels melk toe. Kneed alles door elkaar.

2 Zorg voor een vrij warme oven (175 °C) en een ingevet bakblik. Vorm van het deeg op het bakblik een lap van ca. 20 x 30 centimeter. Bestrijk de lap met de resterende melk. Druk de resterende amandelen – eventueel gehalveerd – erop. Bak de speculaas in 25-30 minuten ;lichtbruin en gaar.

3 Laat de speculaas op het bakblik bijna koud worden, haal hem er dan pas met een scherp, buigzaam mes af.

Spiralen

Bereiding

1 Zeef de bloem en doe het samen met zout en bakpoeder in een kom. Zeef daarop de kwark. Klop het ei los met de melk en zet hiervan twee eetlepels apart in een kleine kom. Doe de olie bij het losgeklopte ei. Roer deze vloeistof door de bloem met kwark en vorm alles vlug tot een soepel deeg. Kneed niet langer dan nodig is voor het maken van een deegbal.

2 Rol deze uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een lap van 45 bij 35 cm. Bestrijk deze met boter. Roer suiker, vanillesuiker, rozijnen, sukade en amandelen door elkaar en strooi alles op het deeg. Rol dit langs de kortste zijde op en snijd er met een scherp mes 1½ cm brede stukken van. Bestrijk het gebak met de twee eetlepels losgeklopt ei met melk.

3 Verwarm de oven voor op 190 °C. Beboter de bakplaat dun en leg de stukken er plat op. Maak het gebak in het midden van de oven in 15 – 20 minuten gaar en goudgeel.

4 Roer van poedersuiker met kokend water en aroma, druppelsgewijs toegevoegd, een dik glazuur en strijk dit, direct na het bakken, op de spiralen.

Ingrediënten

250 g bloem
1 pakje bakpoeder
125 g magere kwark
1 ei
5 eetlepels melk
4 eetlepels olie
30 g zachte boter
50 g suiker
1 pakje vanillesuiker
75 g rozijnen
50 g sukade
50 g gehakte amandelen
175 g poedersuiker
2 eetlepels heet water
1 flacon citroenaroma

Sukadekoekjes



Ingrediënten

200 g bloem
Zout
½ theelepel bakpoeder
100 g basterdsuiker
150 g boter
100 g sukade
Suiker

Bereiding

1 Doe bloem met zout en bakpoeder en suiker in een kom. Voed de boter toe en snijd deze in kleine stukken, roer driekwart van de sukade door de inhoud van de kom en kneed hiervan een soepel deeg. Vorm het deeg tot een rol en laat het enige tijd rusten.

2 Verwarm de oven voor op 190 °C. Snijd het deeg in plakken en leg deze op de bakplaat. Druk de rest van de sukade op de deeglapjes. Bestrooi deze met suiker en schuif de bakplaat in de oven. Laat de koekjes in 15 à 18 minuten gaar en goed van kleur worden.

Tulband



Ingrediënten voor 4 - 6 personen

200 g boter
200 g suiker
1 mespunt zout
2 zakjes vanillesuiker (10 g)
4 eieren
275 g zelfrijzend bakmeel of cakemeel, gezeefd
1½ dl melk
100 g rozijnen, gewassen, uitgelekt en drooggemaakt
75-100 g Frans vruchtjes, in stukjes gesneden
35 g sukade, in stukjes gesneden
4 eetlepels poedersuiker, gezeefd

Bereiding

1 Gebruik een tulband vorm met inhoud van 2 liter. Beboter de vorm en stuif er wat meel over. Verwarm de oven voor tot 175 °C.

2 Roer me de mixer boter, suiker, zout en vanillesuiker tot een lichte en romige massa. Klop de eieren er een voor een, zo luchtig mogelijk door en blijf daarna nog 5 minuten kloppen.

3 Schep daarna het bakmeel of cakemeel, bij gedeelten, door het deeg en voeg ook beetje voor beetje, de melk toe. Schep, zodra het deeg glad is, er de rozijnen, Franse vruchtjes en sukade door. Vul de vorm.

4 Plaats het rooster op de onderste richel in de voorverwarmde oven. Zet de vorm erop. Bak de tulband in 1¼ uur gaar en goudbruin. Controleer op de bekende wijze of de tulband inderdaad gaar is.

5 Laat de tulband, nadat hij uit de oven is genomen, 20 tot 30 minuten afkoelen alvorens deze te verwijderen. Bestrooi (door een zeefje) de tulband, vlak voor het opdienen, met poedersuiker.

Tuttifruttitaart



Ingrediënten

125 g boter
½ kop basterdsuiker
2 theelepels fijn geraspte sinaasappelschil
2 eieren
1 el vers geperst sinaasappelsap
¾ kop zelfrijdend bakmeel
1 kop kruimels witbrood
1/3 kop fijnggehakte ontpitte pruimen
1/3 kop fijnggehakte gekonfijte ananas
½ kop fijnggehakte gedroogde of gekonfijte abrikozen
1 el fijnggehakte sukade

Bereiding

1 Klop de boter, suiker en sinaasappelschil met de mixer tot een luchtig en romig geheel. Klop de eieren er één voor één goed doorheen.

2 Doe het mengsel in een grote deegkom en schep met een lepel het sinaasappelsap en het gezeefde meel door het beslag. Voeg de broodkruimels, de pruimen, ananas, abrikozen en sukade toe. Roer tot het beslag goed gemengd en glad is.

3 Verwarm de oven voor op 180 °C en bestrijk de taartvorm van 20 cm doorsnede met gesmolten boter of olie en bekleed de bodem en zijkant met bakpapier. Schep het beslag in de springvorm en strijk het glad met een spatel.

4 Bak de taart in 45 minuten gaar. Steek een breinaald in het midden; de taart is gaar als de breinaald er schoon uitkomt. Laat de taart 10 minuten in de vorm afkoelen en stort hem op een rooster voor het verder afkoelen. Bestrijk hem met citruscrème au beurre en bestrooi hem met nootmuskaat.

Citruscrème au beurre

Bereiding

1 Klop de boter en poedersuiker met de mixer. Voeg de overige ingrediënten toe en klop dan nog 2 minuten tot het mengsel glad en romig is.

2 Strijk het mengsel op de taart en laat het goed uitharden.

Ingrediënten

60 g boter
1/3 kop gezeefde poedersuiker
2-3 theelepels fijn geraspte citroenschil, sinaasappelschil of mandarijnschil

Volkoren kwarksukadekoeken

Bereiding

- 1 Voeg alle ingrediënten bij elkaar en kneed er een deeg van. Voeg de sukade pas op het laatst toe. Laat het deeg tenminste een paar uur afgedekt rusten.
- 2 Rol het deeg op een met meel bestoven werkblad uit en steek er koeken naar wens uit.
- 3 Bak de koeken op 180 °C, afhankelijk van de dikte, gedurende 30 tot 45 minuten.

Ingrediënten

150 g kwark
30 g melk
50 g boter
70 g suiker
1 ei
300 g volkorenmeel
8 g bakpoeder
150 g gehakte sukade

Vruchtentulband



Bereiding

- 1 Vet een tulbandvorm van 25 cm doorsnede in en zet er van ingevet papier een rand omheen. Werk af met een stuk bruin papier.
- 2 Zeef bloem en kruiden. Roer boter en suiker tot een licht en luchtig geheel. Klop er geleidelijk de eieren door. Doe er, als het deeg gaat klonteren, wat gezeefde bloem bij.
- 3 Schep er voorzichtig de gezeefde bloem en citroenrasp, de vruchten, noten en sukade door. Roer de cognac erdoor.
- 4 Schep het deeg in de vorm, strijk de bovenkant hiervan glad. Bak bij 160 °C (stand 2) ca 3¾ uur. Wordt de tulband te snel bruin, dek dan de bovenkant na ca 2¾ uur af met vetvrij papier.
- 5 Laat in de vorm 1 uur afkoelen, keer dan om op een taartrooster. Bewaar de tulband in vetvrij papier in een goed sluitende trommel of wikkel in folie. Bestrijk eventueel met abrikozenglazuur.

Ingrediënten

225 g bloem
½ theelepel gemberpoeder
½ theelepel foelie
225 g boter
225 g donkere basterdsuiker
4 grote eieren, losgeklopt
Citroenrasp (1 citroen)
225 g krenten
225 g sultana's
100 g gekonfijte kersen, gehalveerd
50 g amandelen, fijngehakt
100 g sukadesnippers, gehakt
1-2 eetlepels cognac
Eventueel abrikozenglazuur

Abrikozenglazuur

Bereiding

- 1 Doe de abrikozenjam en water in een steelpan, verwarm tot de jam vloeibaar wordt. Zeef daarna.

Ingrediënten

225 g abrikozenjam
2 eetlepels water

2 Doe de gezeefde jam terug in de pan, breng aan de kook, laat zacht doorkoken tot het glazuur de gewenste dikte heeft.

Zandtaart, gevuld

Bereiding

1 Doe de bloem, boter, basterdsuiker, een ½ ei en het zout in een kom. De boter klein snijden. Alles vlug kneden tot een gelijkmatig deeg. Een werkblad met bloem bestrooien en het deeg hierop in twee ongelijke stukken verdelen.

2 Een zandtaartvorm van 22 cm doorsnede beboteren. De grootste helft van het deeg uitrollen en de vorm ermee bekleden.

3 De amandelen even koken, pellen en malen. De sukade en de snippers fijn hakken. Vermeng dit alles met 1 ei, de geraspte citroenschil en iets zout. Het vulsel in de vorm doen en het 2^e stuk deeg uitrollen en erop leggen. De deegranden goed op elkaar drukken. De bovenkant bestrijken met ei en garneren met sukade en amandelen.

4 Verwarm de oven voor op 160 °C. Het rooster zo laag in de oven schuiven dat het midden van de vorm in het midden van de oven komt. De vorm op het rooster plaatsen. Het deeg in eendrie kwartier gaar en lichtbruin bakken. De taart even laten opstijven en uit de vorm nemen.

Ingrediënten

200 g bloem

150 g boter

100 g basterdsuiker

½ ei

3 g zout

100 g amandelen (bewaar wat voor de garnering)

80 g sukade (bewaar wat voor de garnering)

20 g gekonfijte snippers of gember of

1½ lepel oranjemarmelade

1 ei (gedeelte hiervan om te bestrijken)

100 g suiker

Geraspte citroenschil