



Markant voorheen CMBV

netwerk van ondernemende

vrouwen
Afdeling Sleidinge

maandag 10.12 .2001

- de bekende stoepetaarten
 - Duitse appeltaart
 - Merelbeekse ananastaart
- Op 2 wijzen
Elzassers appeltaart



o.l.v. **Marleen Geirnaert**
in de keuken van Greet
Lybaert



Polenstraat 169a
Sleidinge
Tel: 09/357.60.86
Fax: 09/357.78.35



Meetjeslandse stoepetaarten uit Ertvelde

Appelflappen, zoals oma ze bakte in de kookles: fruittaarten, te moeilijk? Nee hoor; ik leg je dit recept, dat ik naar www.100ideeen.be mailde & in het frans vertaald werd door www.100facons.be: **gossettes aux pommes uit [100facons](http://www.100facons.be)**, stap voor stap uit.

Ingrediënten

- 1 vel uitgerolde bladerdeeg
- moes van [Boskoop of Elstar](#)
- 1 losgeklopt ei

Werkwijze

1 Verwarm een oven op 180°C.

2 Vet een bakplaat in.

3 Leg 1 onderzetbordje omgekeerd op het vel bladerdeeg.

4 Snijd deze vorm meermaals uit het deeg.



5 Rol dit in het midden nog even uit met een deegrol, zodat de cirkel ovaal wordt.

6 In het midden leg je een eetlepel bakvaste **koude** moes van appels.



7 De onderste rand van de cirkel maak je een beetje nat.



8 Het bovenste deel wordt op het onderste gelegd (een klein randje van de onderkant is nog zichtbaar.)



9 Draai de appelflap om en leg ze op de bakplaat.



10 Maak je duim nat of duw met een vork de randen de flap van dicht.



11 Bestrijk (***PH deed dat met zijn vingers!***) de appelflappen met losgeklopt ei, gemengd met een klein beetje water.



12 Versier kruisgewijs met een vork. (ruitjes tekenen)



13 Bak de 10 à 15 minuten appelflappen in de oven.



14 Na het bakken de appelflappen op een rooster leggen om af te koelen.

Geef er Italiaanse **Riccadonna** (Asti DOCG) of Moscato d'Asti 2005 bij.



Elzassers appeltaart uit een kook-bakles bij mij thuis, is met een kroon een variante op het recept voor driekoningentaart in *PLAZA & "Driekoningenbrood"* uit Doremi, Kerst tussen de sterren (van uitgeverij Averbode Extra editie kerst 2006) en is koud ook zeer lekker.

Benodigheden:

- 1 bakblik van 25 cm diameter
- 1 eetlepel maizena
- 100ml melk of room
- 3 eetlepels poedersuiker
- 2 eieren
- 1 eetlepel gemalen amandelen
- 3 eetlepels rozijntjes
- (1 glaasje kirsch)
- 1 eetlepel grove kristalsuiker
- 4 appelen
- 2 x 260 g bladerdeeg

Werkwijze:

1. 1 vel bladerdeeg in een beboterd bakblik leggen.
2. Inprikken met een vork.
3. Breng een beetje water aan op deze laag.



4. Schil de appelen en snij ze in schijfjes.



Leg de schijfjes dakpansgewijs op het deeg.



5. De eieren loskloppen met de suiker, vanillesuiker, de room, de maïzena en de kirsch.
6. Giet dit mengsel over de appeltjes.



7. De rozijntjes en de gemalen amandelen op de appelen strooien.



8. De taart bedekken met het tweede vel bladerdeeg.



Goed aandrukken



en



inwrijven met 1 losgeklopt ei



Het deksel een paar keer inknippen.



Licht bestrooien met grove kristalsuiker.



9. Afbakken in een oven van 200°C à 250 °C. (ong.35 min.)
10. Verminder de temperatuur van de oven naar **150°C**. (de bladerdeeg moet onderaan nog moet bakken, dit kan nog ongeveer 15 minuten duren of langer.)



De taart proberen te ontvormen.

Opmerking: De graden alsook de duurtijd voor het bakken van een bladerdeegtaart kan zeer uiteenlopend zijn. Dit moet je ondervinden bij je eigen oven.



Merelbeekse ananastaart

[Kriekenvlaai](#) of deze variant: [Kriekentaart](#) of FRUITTAARTEN met vanillepudding, die ik kreeg in hoevebakkerij "[Den Bunder](#)", illustreerde ik stap-voor-stap met foto's van Marleen Geirnaert op een kook-bakles bij mij thuis.

suikertaart

Dit heb je nodig:

- 1 kg EXTRA bloem
- 1 ei
- 100 gram suiker
- 80 gram verse gist
- 3 en een halve dl water
- 500 gram boter
- 15 gram zout
- Verder: Bakvaste ananas

Werkwijze:

Het deeg

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de suiker en de gist af.
- 3 Meet 3 en een halve dl water af.
- 4 Breek het ei in een kom. Doe de bloem, het water, de gist, de suiker en de boter erbij.
- 5 Kneed goed met de mixer.
- 6 Voeg het zout toe.
- 7 Kneed goed met de mixer.
- 8 Haal het deeg uit de kom.

3 Banketbakkersroom

Dit heb je nodig:

- 100 gram imperial puddingpoeder vanille
- 1 liter melk
- 200 gram suiker

Werkwijze:

- 1 Breek de puddingpoeder met 1 dl melk .
- 2 Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook
ZONDER ERIN TE ROEREN!
- 3 Voeg de kokende melk bij het mengsel.
- 4 Giet het mengsel terug in de kookpot.
Breng al roerend aan de kook.Laat afkoelen.

5 Klop de koude crème op met de mixer met 2 molentjes.



De taart

Werkwijze:

1 Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.

2 Rol het gistdeeg uit (met de machine) op 3 à 4 mm dikte.



3 Vet een vorm met schuine rand in.

4 Leg het deeg in de vorm.



Geef goed toe.



Duw de lucht die onder het deeg zit eruit met een stukje deeg.



5 Rol met een deegrol over de randen.

6 Bedek de taartbodem (1 duim dik) met de pasteibakkersroom.



7 Doe de [ananascompote op de pasteibakkersroom](#)

= fruitpap voor baby's 4-12 maanden



8 Rol het overige deeg uit op 2 mm dikte en leg deze over de taart. Druk goed af met de deegrol.

9 Breek een ei in een kleine kom.

Klop het ei los met 2 vorken.

Smeer met een borstel de bovenzijde in met losgeklopt ei.



10 Strooi daarop grove kristalsuiker.

11 Bak de taart 20 à 25' minuten op 200°C. tot wanneer ze gebakken is

12 Ontvorm. Laat ze afkoelen op een taartrooster.



Deze taart is lauw ook zeer lekker.



Merelbeekse ananastaart illustreerde ik met foto's van de fruittaarten uit een kook-bakles bij mij thuis.

Dit heb je nodig:

- 2 x 260 g bladerdeeg
- bakvaste ananas
- abrikozenjam
- rozijnen
- 4 appels of peren

Frangipanebeslag:

- 200 gr boter (op kamertemperatuur)-
- 400 gr. Broyage 50/50 (amandelpoeder: 599 kcal/100 g)
- 3 eieren
- 100g witte bloem

Werkwijze

Frangipannebeslag:

1. 400 g broyage met 200 g boter opkloppen tot een witte massa.
Een voor een 3 eieren toevoegen
Goed ondermengen.
Spatel er 100 g bloem onder.



Vanillepudding

Dit heb je nodig:

- 100 gram imperial puddingpoeder vanille
- 1 liter melk
- 200 gram suiker

Werkwijze:

1. Breek de puddingpoeder met 1 dl melk .
2. Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook **ZONDER ERIN TE ROEREN!**
3. Voeg de kokende melk bij het mengsel.

4. Giet het mengsel terug in de kookpot.
5. Breng al roerend aan de kook.Laat afkoelen.
6. Klop de koude crème op met de mixer met 2 molentjes.



Opbouw van de taart

Werkwijze:

1. Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.
2. Vet een vorm in.
3. Leg 1 vel bladerdeeg in de vorm.
Prik het deeg in met een vork.
Rol met een deegrol over de randen.



4. Bedek de taartbodem eerst (1 duim dik) met de vanillepudding



en dan met frangipannebeslag.



5. Doe de ananascompote erop



1. Leg het tweede vel bladerdeeg over de taart.
Druk goed af met de deegrol.
Breek een ei in een kleine kom.

Klop het ei los met 2 vorken.

Smeer met een borstel de bovenzijde in met losgeklopt ei.



Schil de appels of peren en snij ze in schijven.

Leg op het deeg.



Strooi daarop lichtjes grove kristalsuiker en rozijnen.

Bak de bladerdeegtaart ongeveer 20 minuten op 200°C.

Verminder de temperatuur van de oven naar 175°C.

Bak de taart nog 5 à 10 minuten.

De taart ontvormen.

Op een rooster plaatsen.



Afwerken met een laagje opgewarmde abrikozenjam.



Frangipannetaart met vetdeeg & Quick & Fruity kersenconfituur

Toen ik het recept voor kersentaart uit Daily Italian las in PLAZA (bijlage bij Het Nieuwsblad & DE GENTENAAR) van 12 & 13 juli 2007, kwam ik op het idee om deze caloriebom: **Duitse appeltaart** (804 kcal pp), geleerd in de kook-bakles fruittaarten, eens te bereiden met konfituur van **kersen** uit Snel & Fruitig.

Ingrediënten

- 800 g ontpitte kersen
- sap van 2 citroenen
- (kaneel)

- 200-250 g kersen
- 1 zakje Quick & Fruity
- 2 eetlepels kirsch
- 150 g boter

- 500 g witte bloem
- 250 g boter
- 250 g suiker
- 2 eieren
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 koffielepel bakpoeder
- 100 g broyage 50/50
- 200 g boter (op kamertemperatuur)
- 400 g Broyage 50/50
- 3 eieren
- 100 g witte bloem
- 1 losgeklopt ei

Werkwijze:

Laat 800g kersen trekken met het sap van 2 citroenen (& kaneel)



Weeg **200- 250 g ontpitte kersen** af in de beker van een KENWOOD blender.

Voeg **1 zakje Quick & Fruity** toe.

Mix goed.

Doe de verse confituur in **een grote kom** & plaats in de magnetron.

Verwarm 2 minuten op 850 Watt. Roer.

Verwarm nog 2 minuten op 850 Watt. **(in een maatbeker van 1 l loopt de jam over!)** Voeg **150 g boter & 2 eetlepels kirsch** toe.



Zanddeeg of vetdeeg:

Dit heb je nodig:

- 500g witte bloem
- 250g boter
- 250g suiker
- 2 eieren
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 koffielepel bakpoeder,
- 100 g broyage 50/50
- aardbeien
- voor de versiering: slagroom
- afdekgelei

Werkwijze

1. 250 g boter met 250 g suiker en 20 g vanillesuiker



3 minuten kneden met de menghaak van de kenwood.



2. Een voor een 2 eieren toevoegen



3. Goed ondermengen.



Nu zeer kort 1 koffielepel bakpoeder



& 100 g broyage



en 500 g bloem ondermengen.



4. Zet het deeg minstens 1 uur in de koelkast.

Frangipanebeslag:

400 g broyage met 200 g boter opkloppen tot een witte massa. Een voor een 3 eieren toevoegen Goed ondermengen.Spatel er 100 g bloem onder.



Vet bakvormpjes met een hoogte van 4 cm (verkrijgbaar bij Hema of Dille & Camille) in. Het deeg uitrollen op 2 mm dikte. De vorm bekleden met het zanddeeg. Het frangipannebeslag in een spuitzak doen, en de zanddeeg een vingerdik bespuiten met het beslag. Daar de de boter-kirsch-konfituur met een borsteltje op opensmeren. Hierop de uitgelekte kersen leggen.

De overige zanddeeg uitrollen tot 2 mm dikte. Het deeg op de taart leggen. En de zijkanten met de rolstok goed afrollen. Het deeg rijkelijk bestrijken met 1 losgeklopt ei. Versieren met een vork.

Bakken in een oven van 180°C. tot wanneer ze gebakken is (Minimum 45 min. De taart moet goudgeel zijn.) De taart ontvormen. Op een rooster plaatsen .



Als er zanddeeg over is kan deze gebruikt worden om spiegelkoekjes te maken met kinderen.

4 Duw een bol deeg lichtjes plat.

5 Vet een bakplaat in.

6 Steek 2 cirkels van 10 cm doorsnede uit. Steek uit een cirkel een kleinere opening uit van 8 cm.

7 Bak de spiegelkoeken 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.

8 Laat ze afkoelen op een rooster.

9 Suiker de ring na het bakken af. Plaats deze op de cirkel van 10 cm. Vul de binnenzijde van de ring met kersenjam