Rattestaartcake-druivenspies
Halloweense boules

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35

Rattestaartcake

Zet het keukengerei voor cake klaar:

2 potjes om af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
mixer met kloppers
weegschaal
pannenlikker
keukenwekker
pannenlappen
lange naald
Slappe vorm met putjes
kom
taartrooster

Boodschappenlijstje

1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
1 pak bloem
1 doosje vanillesuiker
1 doosje bakpoeder

Rattestaartcake

Dit heb je nodig:

100 gram malse boter
100 gram suiker
2 eieren
100 gram zelfrijzende bloem
5 gram (= 1/2 zakje vanillesuiker)
1/4 zakje bakpoeder

Werkwijze:

Zet alles klaar.
Weeg af.
1 Verwarm de oven voor op 160°C.
2 Roer de boter met de suiker romig.
3 Doe er de eieren en de bloem bij. Klop met de mixer tot het deeg er bleek uitziet.
4 Vet de putjes van de slappe vorm in.
5 Vul de putjes van de vorm met een koffielepel met deeg.
6 Bak 20 minuten op 160°C.
7 Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is.Haal de vorm uit de oven.Ontvorm de cakejes.Laat afkoelen op een taartrooster.

boules

1 zet het keukengerei klaar.
voor het deeg
zeef
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
frituurketel
voor banketbakkersroom
2 doosjes
kookpot
lepels
maatbeker
klopper
weegschaal
potje om ei te spliten

Boodschappenlijstje

1 pak suiker
1 pak bloem
1 pakje verse gist
1 pakje boter
1 pak zout
6 eieren
2 flessen frituurolie
abrikozenjam
Voor banketbakkersroom:
1 pak puddingpoeder vanille
1 liter melk

halloween
Nicolas

boules

Dit heb je nodig:
voor 16 boules de Berlin:
600 gram bloem
40 gram verse gist
100 gram boter
20 gram suiker
een mespunt zout
een kwart liter water
1 ei
abrikozenjam
Voor banketbakkersroom:
40 gram puddingpoeder
vanille
-6 dl melk
-100 gram suiker
-1 ei

1 Zet alles klaar.

2 Weeg de bloem,

en de boter af.

3 Meet een kwart liter water af.

1 Verwarm een kwart liter water tot het lauw is.
Doe de gist en een beetje lauw water in een beker.
Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.
3 Maak in het midden een kuiltje.
4 Giet de vloeibare gist in de kuil.
5 Doe de rest van het water, het ei en de boter erbij.
6 Kneed goed met de mixer.
7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten

boules

8 Verdeel het deeg in porties van 50g.
9 Draai bolletjes.
Leg ze op een beboterde bakplaat. Dek af.
Laat nog een half uur rijzen.
10 Verwarm de oven voor op 200°C.
Bak de boules 6 à 12 minuten.
Neem ze van de bakplaat.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.

3 Banketbakkersroom

1 Breek de puddingpoeder met 1 dl melk.
2 Splits het ei.
Meng de dooier onder de gebroken puddingpoeder.
3 Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook ZONDER ERIN TE ROEREN!
4 Voeg de kokende melk bij het mengsel.
5 Giet het mengsel terug in de kookpot.
Breng al roerend aan de kook.
Laat afkoelen.
6 Snijd de boules door.
Leg er banketbakkersroom of abrikozenjam tussen.
Plaats de 2 helften op elkaar.Bestrooi met bloemsuiker.

Druivenspiesjes

1 Zet het keukengerei klaar:

vismessen
plankje
oude krant
fijnschiller of aardappelmes
appelboor

Boodschappenlijstje

2 doosjes chocoglazuurvan
BAUKJE
druiven
tandenstokertjes

Druivenspiesjes

Dit heb je nodig:

2 doosjes chocoglazuurvan BAUKJE
druiven
tandenstokertjes

Werkwijze :

1.Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.

Steek druifjes op een tandenstokertje.
Leg ze op een dienblad.

Dan haalt mama het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer.
Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is!

Knip een klein hoekje van het zakje af.
Giet de vloeibare chocoglazuur over de fruitspiesjes.

Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie beginnen smullen.

Plattekaastaartjes

Zet het keukengerei klaar:

Weegschaal
7 springvormpjes van 12cm doorsnede
mixer met kloppers
3 potjes om ei te splitsen
2 maatbekers
kom (2l)
pannenlikker
klopper
koffielepel
houten lepel
dessertbord
pannenkoekenmes

keukenwekker

pannenlappen

broodmes

Dit heb je nodig:
een halve liter melk
mix voor pasteibakkersroom (van aveve)
500g vette platte kaas
6 eieren
1 pak suiker
1 doosje vanillesuiker
1 doos puddingpoeder vanille
bladerdeeg

Thomas

Plattekaastaartjes

Dit heb je nodig:
2dl koude melk
66 gram mix voor pasteibakkersroom
2 en een halve dl melk
500g vette platte kaas
3 eieren
150 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
80 gram puddingpoeder vanille
bladerdeeg

Werkwijze:

Verwarm de warme luchtoven voor op 200° Celsius.

1 KLop de mix voor pasteibakkersrooom met de melk in een grote kom. Laat even opstijven.

2 Splits de 3 eieren

3 Meng de eierdooiers, de suiker, vanillesuiker en de puddingpoeder met de banketbakkersroom.

4 Klop het wit van de drie eieren stijf en schep onder het mengsel.

5 Voeg de platte kaas en 2 en een halve dl melk toe.

Plattekaastaartjes

6 Leg 1 dessertbordje omgekeerd op het vel bladerdeeg.
Snijd deze vorm 7 keer uit het deeg.

7. Bekleed de 7 springvormpjes met bladerdeeg.

8 Giet het mengsel in de springvormpjes.

9 Zet de springvormpjes op een bakplaat in de oven.

10 Bak de taartjes 20 minuten op 200° Celsius.

11 Verminder de temperatuur van de warme luchtoven naar 175° Celsius. Verschuif de springvormpjes met de minst gekleurde taartjes in de oven. Bak de taartjes nog 5 à 10 minuten.

12 Ontvorm de taart. Laat ze een beetje afkoelen op een taartrooster.

13. Verwijder de losse bodem met behulp van een pannenkoekenmes.
Laat de taartjes afkoelen.

Spookjes van pompoenpittenbrood

Boodschappenlijst

1 pak alpenmeel sanis
1 pakje verse gist
1 pakje boter
1 pak zout
rozijnen cashewnoten,
suikerparels,
tandenstokers,
bakpapier

1 Zet het keukengerei klaar:

mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
vormpjes
soeplepel
maatbeker
taartrooster
een zak
kleine kookpot
wekker
ronde uitsteker
soeplepel
maatbeker
taartrooster
een zak
kleine kookpot
schaar
pannenkoekenmes

Spookjes van pompoenpittenbrood

Foto: Steven Ledoux

2 Het deeg

Dit heb je nodig voor 17 spookjes:
550 gram Alpenmeel Sanis
10 gram verse gist
12,5 gram boter
anderhalve koffielepel zout
2 en een halve dl water

Verder:
Rozijnen,cashewnoten,suikerparels,
tandenstokers, bakpapier

Werkwijze:
1 Zet alles klaar.
2 Weeg het meel
en de boter af.
3 Meet het water af.

1 Verwarm het water tot het lauw is.
Doe de gist en een beetje lauw water in een beker.
Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Doe de bloem met het zout in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Doe de rest van het water en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Dek het deeg af en laat 20 minuten
rusten

Spookjes van pompoenpittenbrood

spookjes

Werkwijze:

8 Weeg porties van 50 gram deeg af.
9Vet de vormpjes in.

10 Neem van ieder bolletje een deel van het deeg (20g) weg. Duw dit in het hoofdje.

11 Neem een bolletje deeg weg voor de tong.

12 Duw het overige deeg in het lijfje.

Spookjes van pompoenpittenbrood

13 Maak wenkbrauwen met cashewnoten.
Maak oogjes, met 2 rozijntjes.
Trek met je vinger het deeg open voor de mond.
Steek er 2 suikerparels in voor de tandjes.
17 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.)
Laat nog een half uur rijzen.
Verwarm de warmeluchtoven voor op 200 graden
18 Bak de broodjes 20-30 minuten.
Haal ze van de bakplaat.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Toppits

De naam Halloween

Het Keltische winterfeest Samhain werd gevierd op de avond van All Hallowds. ,,Hallow'' is het oud-Engelse woord voor heilige. Vanaf de Middeleeuwen geraakte in Engeland de naam Samhain in onbruik. Hij werd vervangen door ,,All Hallowds Eve'', in het Nederlands: ,,Allerheiligen Avond''. Van All Hallowds Eve naar Halloween is maar een kleine stap.

Trick or treat

Bij Halloween hoort een kinderritueel. Jongens en meisjes gaan van deur tot deur en vragen aan de bewoners: ,,Trick or treat''. Als ze geen traktatie (treat) krijgen, dan mogen met de mensen een grapje (trick) uithalen. Het is niet helemaal duidelijk waar dit gebruik vandaan komt.

Pompoen

De uitgeholde pompoen, met aan één kant een ingekerfd aangezicht en binnenin een theelichtje, is hét symbool van Halloween. Aanvankelijk werd geen pompoen uitgehold en als lantaarn gebruikt, maar een uit de kluiten gewassen raap of biet. De reden daarvoor is simpel: in het Ierland van Halloween kende men jaren geleden geen pompoenen. Ook vandaag nog worden er in Ierland voor Halloween meer rapen en bieten dan pompoenen gebruikt. Hoe die pompoen dan in het verhaal komt? Eenvoudig, Ierse emigranten namen de Halloween-traditie mee naar de Verenigde Staten, waar pompoenen veel populairder waren dan rapen en bieten.

Jack-o-lantern

Zo'n uitgeholde raap, biet of pompoen noemt men ook wel een Jack-o-Lantern. Jack, een Ierse dronkenlap, trok op Allerheiligenavond op met de duivel, die zijn ziel opeiste. ,,Nog één drankje'', smeekte Jack. ,,Als jij betaalt'', stemde de duivel toe. Maar Jack was platzak. Hij vroeg de duivel zich even in een muntstuk te veranderen. De duivel liep in de val, en Jack stopte het muntstuk in zijn beurs waarin toevallig ook een kruisbeeld zat. Jack liet hem pas vrij op voorwaarde dat hij hem een jaar lang met rust zou laten.

Op Allerheiligenavond van het volgende jaar, was de duivel er opnieuw en eiste hij Jacks ziel op. Jack stemde toe, op voorwaarde dat de duivel eerst voor hem nog een appel plukte. Jack kraste echter snel een kruis in de boomstam, waardoor de duivel opnieuw gevangen zat. Hij liet hem pas vrij nadat hij had beloofd hem voor eeuwig en altijd gerust te laten.

Maar kort daarna stierf Jack. Zowel in de hemel als in de hel werd hij geweigerd.

Om in het donker de weg terug naar de aarde te vinden kreeg hij van de duivel een gloeiende kool toegeworpen. Om te verhinderen dat de wind de kool uitblies, verstopte Jack haar in een raap die hij bij zich had. Zo ontstond de Jack-o-lantern. Het ingekerfde aangezicht is bedoeld om spoken en geesten op een afstand te houden.

© 2000 Vlaamse Uitgeversmaatschappij n.v.

MA10262237