



Christelijke Beweging voor Vrouwen uit de Middengroepen

Afdeling SLEIDINGE



veel hoop plezier  
Anny

## KLEINE BURGEMEESTERBROODJES (8x100g) Recept Roland van Renterghem

### Manueel deeg maken :

#### Dit heb je nodig

1 ei  
500 gram EXTRA of QUATTRO bloem  
25 gram suiker  
30 g verse gist  
200 ml lauwe melk of 200ml water  
1 1/2 kleine maat zout = 7,5g  
110 gram gezouten boter

#### voor de deegvulling:

100g geplette amandelen  
100g rozijnen  
(of hazelnoten, walnoten, amandelen:  
200g)  
100g bloedsuiker  
1 eiwit  
2 soeplepels room

geschaafde amandelen

#### zo ga je tewerk :

Maak de verse gist vloeibaar met een beetje melk.



Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.  
Maak in het midden een kuiltje.



De vloeibare gist in de kuil gieten  
De rest van de melk, het ei en de boter erbij doen  
Goed mengen en goed kneden.



Afdekken en 1/2 uur laten rijzen.

voor de deegvulling:  
Klop het eiwit lichtjes op.

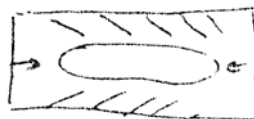


Voeg de bloedsuiker toe  
Doe eerst de amandelen en de rozijnen, dan de room erbij.

Verdeel het deeg. Rol de stukken deeg uit .  
Leg de vulling in het midden.



Maak aan de zijkant schuine  
inkervingen met een mes.  
Plooi de boven en de onderkant naar



binnen.  
Plooi de zijkanten met inkervingen  
boven elkaar zodat je een gevlochten  
band bekomt.  
Vet de bakplaat in.



Klop het ei met de room los in een kommetje.  
Bestrijk het deeg met losgeklopt ei. Bestrooi met de geschaafde amandelen.  
Dek af (met een omgekeerde bakplaat)  
en laat nog een ½ uur rijzen.

**De warme lucht oven voorverwarmen op 180 graden.**

Bak de broodjes 30 minuten.

**Tip van Roland:** Na het bakken bestrijken met gesmolten goede boter.  
Bij afkoeling lichtjes afsuikeren met bloedsuiker. (Het komt de houdbaarheid  
van het broodje ten goede.)

## KLEINE BURGEMEESTERBROODJES (2x400g) MET DE BROODMAKER

**Dit heb je nodig :**

1 ei  
500 gram bloem = een halve kilo  
25 gram suiker  
15 g droge gist = 6 kleine maatjes  
200 ml lauwe melk of 200ml water  
1 1/2 kleine maat zout = 7,5g  
110 gram gezouten boter



Op de knop  
brod/Teigtyp :1x drukken (Normal)  
Programm: 4x drukken (Teig)  
1x drukken op START

Na 30' begint de broodmaker te kneden. Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine. 1x drukken op STOP. Het emmertje uit de broodmaker halen

voor de deegvulling:  
100g geplette amandelen  
100g rozijnen  
(of hazelnoten,walnoten,amandelen: 200g)  
100g bloedsuiker  
1 eiwit  
2 soeplepels room

geschaafde amandelen

# HAZELNOOTCHOCO

(recept : Roland Van Renterghem)

## Dit heb je nodig :

200 ml room  
200 g suiker  
100 g boter  
200 g melkchocolade  
50 g praliné

## Zo ga je te werk :

Breng in een pan de room met de suiker aan de kook.



Neem de pan van het vuur en voeg stukjes boter en chocolade toe.



Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is.  
Roer de praliné eronder.



Vul de potjes.  
Laat de choco afkoelen  
en zet een deksel op de potjes.

# 13 DOBO -KLOKJES

**Benodigdheden :**

150 g malse boter  
150 g suiker  
3 eieren  
150 g bloem

chocoladeboterroom : benodigdheden: zie verder  
chocoglazuur  
koekjesvormpjes

**Werkwijze:**

Roer de boter met de suiker romig.



Doe er beetje bij beetje de eieren en de bloem bij. Goed mengen (mixen)



**Leg een vel boterpapier op een bakplaat. Leg er met een soeplepel hoopjes beslag op.**



**Strijk het deeg glad.  
8 minuten bakken op 175°C.  
Prik met een lange naald in de  
koek om te zien of het deeg  
uitgebakken is.  
Haal de bakplaat uit de oven.  
Neem de koek met het  
boterpapier van de bakplaat en  
laat afkoelen.**

**Maak ondertussen :**

## **chocoladeboterroom**

**Benodigdheden :**

**50 g malse boter  
62,5g bloedsuiker  
50g chocolade  
1ei**



**Roer de boter romig.**

**Splits het ei**

**Klop het eiwit stijf tot je de kom kan omdraaien.**

**Doe beetje bij beetje het ei,  
en de bloedsuiker bij de boter.  
Goed mixen.**

**Smelt de chocolade in de microgolfoven.**

**Roer de gesmolten chocolade onder het botermengsel.**

**Schep het eiwit met een houten lepel onder het mengsel.**

**Prik met een vormpje klokjes uit het deeg.  
Neem 3 koekklokjes (voor 1 dobo-klokje).  
Op het eerste smeer je boterroom.  
Leg hierop het tweede koekklokje  
en besmeer het met chocoladeboterroom.  
Leg het derde koekklokje erbovenop.**

# **GANACHE** (chocoladesaus) (recept : Roland Van Renterghem)

**Dit heb je nodig :**

**300 ml room**

**200 g suiker**

**100 g boter**

**300 g melkchocolade**

**Zo ga je te werk :**

**Breng in een pan de room met de suiker aan de kook.**



**Neem de pan van het vuur en voeg stukjes boter en chocolade toe.**

**Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is.**

**Laat de GANACHE afkoelen.**

**Bewaren in de koelkast.**

**Voor gebruik eventjes opwarmen opdat de saus vloeibaarder, dus beter uitstrijkbaar zou zijn.**

**Doe met een koffielepeltje chocoglazuur of ganache op de gebakjes.**

**Zodra de chocoglazuur of ganache afgekoeld is, kunnen jullie de DOBO- KLOKJES opdienen en beginnen smullen.**



# GE-CARAMELISEERDE APPELTAARTJES

## BENODIGDHEDEN:

- Bladerdeeg
- Banketbakkerscrème(koud)
- Bruine suiker –saus:  
100gr. Bruine suiker (Cassonade)  
100 gr Boter (slap roeren)  
100 gr. Broyage+150g suiker of  
100g 50/50  
1 Koffielepeltje kaneel.
- Appelen:jona gold(7stuks per kilo)



## WERKWIJZE:

### BANKETBAKKERSROOM

#### Benodigdheden :

- 500ml melk
- 40g maïzena
- 1ei + 1 eierdooier
- 100g fijne griessuiker
- 10g vanillesuiker

**Werkwijze :** Breek de maïzena met een deel van de melk.  
Splits het ei. Meng het ei + de dooier onder de gebroken maïzena.



De melk samen met de suiker en de vanillesuiker in een grote pan aan de kook brengen. **Zonder erin te roeren!**

Van het vuur af, al kloppend de warme melk aan het mengsel toevoegen.  
Giet het mengsel terug in de pan.  
Al **roerend** aan de kook brengen.

Bladerdeeg uitrollen op 3mm dikte en in platte ronde vorm bekleden.

Men mag ook een gekartelde vorm nemen.



Het bladerdeeg prikken met vork en een dun laagje crème aanbrenge*n* in de vorm.

Appelen schillen en het klokhuisje verwijderen.

De appelen in twee verdelen.

Verdeel de appelen zodat de taart mooi vol ligt.

Men spuit nu in de openingen van de appels de bruine saus.

Laat de taart ong. 15 min staan om het bladerdeeg de nodige rusttijd te geven.



AFBAKKEN: oventemperatuur: 190°C.

AFWERKING: Na het afbakken laten afkoelen en dan ontvormen.

Op een rooster leggen en een laagje abrikozenkonfituur aanbrenge*n*.

