

Snoep(ert)jes...

Cupcakes & het honingpotje van Pooh met springles versieren en snoeptaarten maken

Zet je koksmuts op om cupcakes te bakken. Versier je spin van marmercake zoals je zelf wil of experimenteer met de kleurrijkste snoepen: smarties-donuts, zoete clowntjes, Florentientjes & nopjes-koekjes. Dat wordt smullen!



Greet Iybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35



SNOEPCLOWNTJES

Zo ga je te werk :

Maak suikerlijm :Klop het eiwit los met 2 vorken. Meng er de bloedsuiker onder.

Doe met een koffielepel een beetje suikerlijm op de prince koeken. Zet hierop een marshmallow of een melocake vast.

Knip korte stukjes snoepveter voor het haar.

Leg met een borsteltje een beetje suikerlijm bovenop de marshmallow of melocake en plak de eindjes snoepveter vast.

Kleef een neusje erop als hoed.

Maak de oogjes met decoratiebolletjes.

Kleef een gebogen stukje snoepveter vast met suikerlijm voor de mond.

Knip een strikje uit eetpapier en kleef het onderaan vast met suikerlijm.

Dit heb je nodig :

1 eiwit
11 soeplepels bloedsuiker
1 pak prince koeken
1 zak roze en witte marshmallows(buisjes) verkrijgbaar bij ALDI
1 kleine doos melocakes
snoepveters
1 zak neusjes
decoratiebolletjes
eetpapier



FLORENTIENTJES à la Piet

Zo ga je te werk:

fondantchocolade callets smelten op een heel licht vuurtje (stand 1!).

of

Vul een grote pan met water en breng dit aan de kook.

Zet een kleiner pannetje op het water en leg er de chocolade in.

De chocolade zal dan langzaam gaan smelten tot max 45°C = iets warmer dan lichaamstemperatuur (voelen met pink).

Wanneer de chocolade gesmolten is, haal je de pan van het vuur.

afkoelen tot 33°C door de helft koude callets beetje bij beetje toevoegen

Leg het vel aluminiumfolie mooi open op de tafel of werkblad. Schep wat chocolade op een koffielepeltje. Met een tweede koffielepeltje laat je de chocolade op de aluminiumfolie of bakpapier glijden, zodat je een mooi hoopje krijgt.

Druk heel lichtjes 2 mini smarties voor de oogjes, een M&M voor de neus en een cashewnoot of M&M voor de mond in de chocolade.

of 1 hazelnoot of een halve okernoot, enkele rozijnen, een stukje gember
zilverkleurige suikerparels.

Dit heb je nodig:

- 400g + 200 g zwarte chocoladecallets
- (mini) M&M, & mini smarties
- cashewnoten
- 1 groot vel aluminiumfolie

Of voor studentenhaver

- 200g+100g Jacquescallets
- zilverkleurige suikerparels
- 12 eetlepels mengeling van noten * 75 g rozijnen
- 75 g geconfijte gemberstukjes

- 1 groot vel bakpapier

&



Spin van marmercake

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
ovalen vorm
kom
taartrooster

Boodschappenlijstje

1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
1 pak bloem
1 doosje vanillesuiker
1 doosje bakpoeder
suikerglazuur
smarties of M&M uit
Sergio kookt
mikado
2 suikerparels



Spin van marmercake

Dit heb je nodig:

300 gram malse boter
300 gram suiker
6 eieren
300 gram zelfrijzende bloem
2 zakjes vanillesuiker
1/2 zakje bakpoeder
suikerglazuur
smarties of M&M uit Sergio kookt mikado
2 suikerparels

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 uit ziet.

4 Vet de ovaal vorm in.

5 Vul de vorm met deeg.

6 Bak 60 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. Maak de randen los & ontvorm de cake. Laat afkoelen op een taartrooster.

Kook de zakjes suikerglazuur 10 minuten. **Plaats het rooster met cake op een plateau.** Overgiet met suikerglazuur & smeer open.

Versier met smarties. Maak 2 ogen met suikerparels.



Donuts of nonnevotten

Boodschappenlijstje

1 pak suiker
1 pak bloem
1 pakje verse gist
1 pakje boter
1 pak zout
6 eieren
2 flessen frituurolie
abrikozenjam
bloemsuiker
smarties of chocoladeglazuur
M&M

1 zet het keukengerei klaar. voor het deeg

zeef
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
frituurketel



Donuts of nonnevotten



Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de bloem en de boter af.

Meet een kwart liter melk af.

1 Verwarm een kwart liter melk tot ze lauw is.

Smelt de boter erin

& Doe de gist erbij.

2 Zeef de bloem met de suiker in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Meng met een mixer.

6 & Kneed, kneed, kneed met de hand.

7 Dek het deeg af en laat 30 minuten rijzen op 30°C

Dit heb je nodig:
voor 16 stuks:

- 500 gram bloem
- 60 gram verse gist
- 120 gram boter
- 10 gram (parel) suiker
- 10 gram vanillesuiker
- een kwart liter melk
- abrikozenjam



Donuts of nonnevotten



8 Verdeel het deeg in porties van 50g.

Het deeg doorslaan.

9 werkblad bebloemen

mooie sausisse rollen

cirkel maken &/of knoop in leggen

Leg ze op een beboterde bakplaat.

Dek af.

Laat nog 5 à 10' rijzen.

10 Verwarm de frituur op 180°C.

Neem de donuts voorzichtig op.

Leg ze met de onderkant 3' in het frituurvet.

Draai ze om en bak de bovenzijde 3'.

Of bak de bovenzijde. Draai ze terug om. Laat ze bakken tot ze uitgeprutteld zijn.

Haal de donuts uit het frituurvet. Laat ze afkoelen op een rooster.



Smartiesdonuts



11 Bestrooi de nonnevotten met grove basterdsuiker.

Of snijd de donuts door.

Leg er abrikozenjam tussen.

Plaats de 2 helften op elkaar.

Besneeuw met bloemsuiker

Geglazuurde donuts

Werkwijze Suikerglazuur:

Zeef 115-175 g poedersuiker in een kom.

Voeg 1 eetlepel water toe en roer de suiker tot een gladde dikke massa.

Verdeel de massa in kommetjes en roer er een paar druppels voedingskleurstof door. Schep wat gekleurde glazuur op de donuts en smeer met de achterkant van een koffielepeltje over de donuts. Laat het glazuur droog worden. Maak met een tekenpotlood voor gebak (van vahiné) een spiraal of streepjes op de donuts of zet hierop smarties vast.



Nopjeskoekjes

Boodschappenlijstje

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
schaaltje om boter af te wegen
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen
koffielepel
kom
grote plank
deegrol
bakplaat
koekjesvormpjes (sterretjes)
taartrooster
paletmes

1 pak bloem
1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
citroenrasp van Baukje bij Aveve
1 pak zout
mini smarties



nopjeskoekjes

2 Het deeg

Werkwijze :

- Weeg de bloem, de boter en de suiker af.
- 1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.
 - 2 Voeg suiker, zout, ei en citroenrasp toe.
 - 3 Kneed het deeg goed.

Dit heb je nodig:

- 250g bloem
- 125g zachte boter
- 125g suiker
- 1 ei
- snuifje zout
- 1 koffielepel citroenrasp

Verder:
mini smarties

- 4 Bestuif een grote plank met wat bloem. Rol het deeg uit op de plank.
- 5 Vet een bakplaat in.
- 6 Steek met vormpjes zeesterretjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat
- 7 Versier met met mini smarties.
- 8 Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.
- 9 Laat ze afkoelen op een rooster.



Cakejes en springles



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
borstel

Boodschappenlijstje

1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
1 imperial kid's kit
1 doosje bakpoeder
confituur



Cakejes "Macaroni"

Dit heb je nodig:

150 gram malse boter
150 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
3 eieren
150 gram zelfrijzend
bakmeel Imperial
1/4 zakje bakpoeder
verder:
confituur
springles

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. Mix met de kenwood met vlinder of K- Klopper 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.

Tip van bakker Ronny: Smeer met een borstel de bovenkant van de cakejes met opgewarmde confituur. Dompel ze in springles.



Winny van chocolade-honingbrood

Boodschappenlijst:

- 1 imperial kids'kit, rozijnen, cashewnoten
- honing
- 1 pak bloem
- 1 pakje verse gist
- 1 pakje gezouten boter
- 1 pak zout
- chocoladerdruppels, rozijnen

Zet het keukengerei klaar:

zeef
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
keukenwekker
bakpapier
kleine kom
borstel
maatbeker
taartrooster
pannenlappen





Het deeg

Dit heb je nodig voor 8 beertjes:

1/2 kg bloem
15 gram verse gist
100 gram gezouten boter
15 gram honing
1,5 koffielepel zout
212,5 ml water

Werkwijze:

Zet alles klaar
Weeg de bloem en de boter af.
Meet 212,5 ml water af.

- 1 Verwarm het water of de melk tot ze 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 in een kom.
- 3 Maak in het midden een kuiltje.
- 4 Giet de vloeibare gist in de kuil. Voeg de honing toe.
- 5 Doe de rest van het water en de boter erbij.
Meng. Voeg het zout toe
- 6 Kneed goed met de mixer.
- 7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten.



De broodjes

Dit heb je nodig:

chocoladedruppels
sprinkles (suikerbolletjes)
rozijnen, cashewnoten
bakpapier
1 ei

Werkwijze:

8 Neem een stukje bakpapier.

9 Verdeel het deeg in porties van 50 gram. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)

10 Sla het deeg door = de lucht uitslaan.

11 Duw 50g deeg plat. Leg 10 g chocoladedruppels of rozijnen in het midden van het deeg. Rol op. Kneed.

12 Maak het deeg peervormig voor het buikje.

Leg het op het bakpapier.



13 Draai een bolletje (20 gram) voor het hoofdje.

14 Draai 2 bolletjes (van 2,5 gram) voor de oortjes.
Leg ze op het bakpapier.

15 Met 4 x 5 gram deeg maak je de armpjes en beentjes.

16 Rol 5 gram deeg tot een worstje. Duw het uiteinde plat voor het handje. Bevestig het armpje aan de schouder. Let het handje op de buik.

17 Rol 5 gram deeg tot een worstje. Duw het uiteinde plat voor het handje. Knip het duimpje in met een schaar. Bevestig dit (zwaaiend) armpje aan de andere schouder met het handje naar boven.

18 Maak met 5 gram deeg een honigpot. Plaats het honigpotje op het handje op de buik.
Maak de beentjes.



19 Breek een ei in een kom.
Klop het los met een vork.
Smeer met een borstel het beertje in met ei.
Maak oogjes met chocoladedruppels,
een neusje met een rozijn, een mond met een cashewnoot.
Wentel het honingpotje in sprinkles.

20 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.)
Laat nog een half uur rijzen.
Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.
Bak de broodjes 12 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.



