

# Plop & de kabouterbaby



**Amandelkoekjes  
Nopjeskoekjes  
Zeesterretjes  
Schaakbordkoekjes  
Spiegelkoekjes  
Kattetongen**

# Boterkoekzeesterretjes

## Boodschappenlijst:

- 1 pak bloem
- 1 pakje boter
- 1 pak suiker
- 6 eieren
- citroenrasp van Baukje bij Aveve of vanillesuiker
- 1 pak zout
- chocoladedruppels

## 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





## 2 Het deeg

### Dit heb je nodig voor boterkoekzeesterretjes:

250g bloem  
125g zachte boter  
125g suiker  
1 ei  
snuifje zout  
1 koffielepel citroenrasp of 1 zakje vanillesuiker

Verder:  
chocoladedruppels

### 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 of de vanillesuiker toe.

3 Kneed het deeg goed.



## Boterkoekzeesterretjes

## 3 De koekjes

4 Duw een bolletje deeg lichtjes plat.

5 Vet een bakplaat in.

6 Steek met vormpjes zeesterretjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat

7 Maak zuignapjes en een gezichtje met chocoladedruppels.

8 Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.

9 Laat ze afkoelen op een rooster.



# Nopjeskoekjes / kerstboompjes versierd met mini smarties of zilveren parels

## Boodschappenlijst:

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

## 1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal  
schaaltje om boter af te wegen  
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen  
koffielepel  
kom  
bakplaten/roosters  
koekjesvormpjes (kerstboompjes)  
taartrooster  
paletmes  
wekker  
pannenlappen  
zakjes  
lintjes  
schaar





## 2 Het deeg

**Dit heb je nodig voor nopjeskoekjes/kerstboompjes versierd met mini smarties of zilveren parels**

500g bloem  
250g zachte boter  
250g suiker  
2 eieren  
snuifje zout  
2 koffielepels citroenrasp

Verder:  
mini smarties of zilveren parels

### **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.



## **nopjeskoekjes/kerstboompjes versierd met mini smarties of zilveren parels**

### **3 De koekjes**

4 Duw een bolletje deeg lichtjes plat

5 Vet een bakplaat in.

6 Steek met vormpjes kerstboompjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat

7 Versier met mini smarties of zilveren parels.

8 Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.

9 Laat ze afkoelen op een rooster.



# Amandelkoekjes

## 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  
kookwekker  
pannenlappen

## Boodschappenlijst:

1 pak bloem  
1 pakje boter  
1 pak suiker  
6 eieren  
vanillesuiker  
1 pak zout  
100 g broyage 50/50  
bakpoeder





## 2 Het deeg

**Dit heb je nodig voor amandelkoekjes voor 8 personen:**

250g bloem  
125g zachte boter  
125g suiker  
1 ei  
snufje zout  
1 zakje vanillesuiker  
1/2 koffielepel bakpoeder  
50 g broyage 50/50

### **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 en het ei toe.

3 Kneed het deeg goed.



## Amandelkoekjes koekjes

3 De

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



# Taartendeeg

## Werkwijze:

250 g boter met 250 g suiker en 20 g vanillesuiker 3 minuten kneden met de menghaak van de kenwood. Een voor een 2 eieren toevoegen Goed ondermengen. Nu zeer kort 1 koffielepel bakpoeder & 100 g broyage en 500 g bloem ondermengen. Zet het deeg minstens 1 uur in de koelkast.

Vet Bakvormen met een hoogte van 4 cm in. Het deeg uitrollen op 2 mm dikte. De vorm bekleden met het zanddeeg. 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 . Afwerken met slagroom, aarbeien & afdekgelei

## Dit heb je nodig

- \* 500g witte bloem
- \* 250g boter
- \* 250g suiker
- \* 2 eieren
- \* 2 zakjes vanillesuiker
- \* 1 koffielepel bakpoeder
- \* 100 g broyage 50/50
- \* Slagroom
- \* aardbeien





# Zanddeeg voor fuittaartjes “waterloos”

## Werkwijze:

Kneed met de hand 125 g harde boter + 1 ei + 100 g fijne suiker tot een homogene massa.

Voeg 250 g zelfrijzende bloem toe tot deze volledig is opgenomen.

Wikkel in huishoudfolie. Plaats 1/2 uur in de koelkast.

Rol het deeg uit tot 3 mm. Bekleed hiermee een Tefal vorm.

Breng banketbakkersroom aan & bak 25 minuten in een heteluchtoven op 160°C.

Laat afkoelen.

Snijdt de bananen in plakjes. Schik ze op de taart.

De afdekgelei opwarmen met water. Laten doorkoken. Met een borstel de taart ermee bestrijken (versier met slagroom)

## Dit heb je nodig

125 g harde boter

1 ei

100 g fijne suiker t

250 g zelfrijzende bloem





# Kinderdessert: schaakbordkoekjesdeeg

kinderdessertbord Een artikel "Aan de slag met Peren van delmonte" in Magazine Smaak bracht mij op het idee voor de volgende eenvoudige nagerechten :250 ml sap van wijnappelsienen + 100 g suiker (= 20 klontjes Ti'light) invriezen in Disney-ijsblokjesvormpjes of appelsienijs, Nijntje van blikfruit & tweekleurenkoekjes .

## tweekleuren zanddeegkoekjes wit vetdeeg:

### Werkwijze :

Verwarm de warmeluchtoven voor op 160°C

Weeg de bloem af.

Weeg de boter af.

Weeg de suiker af.

Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

Voeg bloedsuiker, zout, ei en vanillesuiker toe.

Kneed het deeg goed.

## bruin deeg:

### Werkwijze :

Verwarm de warmeluchtoven voor op 160°C

Weeg de bloem af.

Weeg de boter af.

Weeg de suiker af.

Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

Voeg bloedsuiker, zout, ei, nesquick en vanillesuiker toe.

Kneed het deeg goed.

**WAS JE HANDEN!!!**

Vet een bakplaat in.

Rol kleine dunne worstjes van het deeg.

Leg een rolletje wit deeg en een rolletje

bruin deeg naast elkaar en daarop 2 andere

rolletjes (wit op bruin & bruin op wit)op de bakplaat.Druk voorzichtig aan. Snijd in plakken van 4 mm.

Bak ze 15 minuten.

Haal de koekjes van de bakplaat.

### Dit heb je nodig voor wit vetdeeg

- \* 250 gram bloem
- \* 125 gram zachte boter
- \* 125 gram bloedsuiker
- \* 1 ei
- \* 15 g vanillesuiker
- \* snuifje zout

### Dit heb je nodig voor bruin vetdeeg

- \* 250 gram bloem
- \* 125 gram zachte boter
- \* 125 gram bloedsuiker
- \* 1 ei
- \* 15 g vanillesuiker
- \* snuifje zout
- \* 15 g cacao poeder of nesquick





# Spiegelkoekjes

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 (ringen)  
taartrooster  
paletmes

Boodschappenlijstje  
1 pak bloem  
1 pakje boter  
1 pak suiker  
6 eieren  
zout  
citroenrasp van Baukje bij  
Aveve  
abrikozenjam of bessengelei



# Spiegelkoekjes

Dit heb je nodig:  
voor 24 personen

Werkwijze :

Weeg de bloem, de boter en de suiker af.

1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

2 Voeg (vanille)suiker, zout en ei toe.

3 Kneed het deeg goed.

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 ze 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 aardbeienjam.

- \* 750 g bloem
- \* 375 g boter of Benecol
- \* bakken & smeren
- \* 375 g suiker
- \* 3 (Columbus) ei
- \* snuifje zout
- \* 30 gram vanillesuiker
- \* aardbeienjam

*Yoke Blomkroon*

"Kunnenlezen"



Op de low budget kookcursus voor Onderlinge Hulp deelde ik eerst de ingrediënten **kattentongen** uit: “Het Gouden Boek 70 jaar Solo in de keuken” door 5 en (waarom weet ik niet) 500 ml melk door 3. Toen we het deeg bereidden, merkte ik dat er iets mis was...

We begonnen opnieuw & ik deelde alle benodigdheden door 3. Bij de melk gekomen, merkte iemand op: “Het is een 1/2 dl, dit is 50 ml.”

Toen merkten we dat er bij de ingrediënten 150 g & in de werkwijze 125 g solo staat. Dus pastte ik weeral het recept aan. Als de koekjes gebakken waren, merkte één van de verantwoordelijken op: “Het verschil in boter zal zijn om de bakplaat in te vetten.”

### Dit heb je nodig

- \* 41 g boter op kamertemperatuur
- \* 50 g suiker
- \* 1 eiwit
- \* 16,6 ml melk (1 soeplepel)
- \* snuifje vanillesuiker
- \* 50 g bloem

### Werkwijze

Verwarm de warmeluchtoven voor op 160°C.

Roer de boter met de (vanille)suiker romig

Splits het ei & voeg het eiwit toe.

Voeg 1 soeplepel melk & de bloem toe.

Maak een spuitzak van een plasticzak. Knip een hoekje af.

Leg bakpapier of aluminiumfolie op een bakplaat. (vet in)

Spuit er stokjes op. Laat ruimte tussen elk stokje!

Bak 8 minuten op 160°C



### Kattentongen

#### Dit heb je nodig:

- 50 g boter
- 50 g bloedsuiker
- 75 g bloem
- 1 ei
- (5 g vanillesuiker)

#### Werkwijze:

Verwarm de heteluchtoven op 180°C

Meng (met een vork) de boter (op kamertemperatuur) met de bloedsuiker. Voeg het ei toe. Meng goed & voeg dan de bloem toe. Spuit met een garneerspuit of spuitzak (gemaakt van een plasticzak) deeg op bakpapier. Zet de temperatuur van de warmeluchtoven op 160°C. Bak de koekjes 8 minuten

## Kattentongen

### G E B A K

BEREIDING: 30 MIN VOOR 4  
EENVOUDIG

150 g Solo
150 g fijne suiker
5 g vanillesuiker
3 eiwitten
1/2 dl melk
150 g bloem

- Verwarm lichtjes, in een diepe kom, 125 g Solo. Klop tot de Solo romig is.
- Voeg er 150 g fijne suiker, 5 g vanillesuiker en -één voor één- het wit van 3 eieren aan toe.
- Giet er dan, goed roerend, 1/2 dl melk bij en meng er ten slotte 150 g gezeefde bloem onder.
- Bestrijk een bakplaat met een weinig Solo.
- Vul een spuitzak met het beslag. En spuit kleine stokjes van 5 cm lengte op de bakplaat.
- Laat een ruimte van ongeveer 3 cm tussen de verschillende koekjes.
- Bak ze 5 minuten in een oven van 80 °C.



# Piet Huysentruyt gaat Plop helpen in de keuken

'Plopke, Plopke, Plopke. Hoeveel keer moet ik nu nog zeggen dat je alles goed moet afwegen!' 'SOS' Piet Huysentruyt snelde Plop gisteren te hulp in de huid van kookhulpkabouter. Het acteerdebuut van de televisiekok wordt één van de hoogtepunten in de nieuwe film 'Plop en de kabouterbaby' die eind volgend jaar in de bioscoop komt.



© evr

”

**Ik voel me goed als kabouter. Met mijn 1,69 meter zal ik toch nooit groot worden**

**Piet Huysentruyt**

'Cut!' Regisseur Bart Van Leemputten moest de opnames van *Plop en de kabouterbaby* gisteren meer dan eens stopzetten. Piet Huysentruyt, de perfecte kookhulpkabouter, had het moeilijk met het woordje 'koekenmix'. Komt ervan, als je al jaren je eigen kruidenmix gebruikt om kokend Vlaanderen te leren hoe het de perfecte balletjes in tomatensaus of hespenrolletjes op tafel krijgt. Huysentruyt speelt in de nieuwe Plopfilm eigenlijk gewoon zichzelf. Kabouter Kwebbel roept de hulp in van de kookhulpkabouter



Huysentruyt hoopt via zijn kabouterrol ook in Nederland aan de bak te geraken. © Eddy Van Ranst

tuum is bijna een relikwie. Ik zal mijn. Maar het is alleszins geen de makers van de film vragen of strategie. Als het komt, dan komt

MOEILIKHEIDSGRAAD: 

BEREIDING VOOR: **10** pers.

# Goudgele wafeltjes



Een leuke tip voor een origineel en creatief cadeautje. Bak de meest verrukkelijke wafels en verpak ze in een mooi doosje. Zo'n geschenk doet vast nog meer plezier omdat je het zelf maakte. De wafels kan je bovendien enkele dagen bewaren.

ZET HET KEUKENGEREI VOOR DE GOUDGELE WAFELTJES KLAAR:

- weegschaal
- schaalte om boter af te wegen
- maatbeker om af te meten
- 2 lepels
- wafelijzer
- borsteltje
- rooster
- houten lepel
- pan
- mixer
- dubbele vleespen

DIT HEB JE NODIG:

- 150 gram suiker
- 210 gram bloem
- 150 gram boter
- 3 eieren
- 3 zakjes vanillesuiker



## Boodschappenlijstje

- 1 pak suiker
- 1 pak bloem
- 1 pakje boter
- 6 eieren
- 3 zakjes vanillesuiker

kom ik zal even snel deze  
klus klaren...



#### WERKWIJZE:

Weeg de boter af met de weegschaal.  
Weeg de bloem en de suiker af. Of meet af in een maatbeker.

- 1 Smelt de boter in een pan.
- 2 Neem de pan van het fornuis. Voeg de suiker en de vanillesuiker toe. Klop met de mixer tot de suiker opgelost is.
- 4 Schep de bloem erdoor met een houten lepel.
- 5 Verwarm het wafelijzer voor.  
Vet het in. Schep met behulp van 2 eetlepels deeg in het wafelijzer. Laat de wafels 2 à 3 minuten bakken.  
Haal de wafels uit het wafelijzer. Laat ze afkoelen op een rooster.



Brownies met witte chocolade  
(tussen biscuit & cake)

200 g witte chocolade smelten op het zachtste vuurke  
150 g boter smelten  
4 eieren breken & volle gas opkloppen met de mixer  
+ 200 g suiker  
al roerend!  
+ gesmolten boter  
+ gesmolten chocolade  
+ 150 g bloem  
+ 200 g chocoladestukjes

in ovenschaal gieten  
20 à 25' bakken op 200°C

laten afkoelen  
in vierkantjes snijden



.a



**Wil je niet met koekjesmix aan de slag gaan in mijn keukentje?  
Ik leer jullie alles goed afwegen & ben jullie eerste (kwebbel)hulp  
bij koekjesbakken, zoals Piet Huysentruyt**

Greet Lybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Sleidinge  
Tel: 09/357.60.86  
greet.lybaert@greetlybaert.be  
www.aandekook.be