



december '11

Kokkerellen uit kerstboeken



Clown van sandwichdeeg
Wentelteefjes van briochebrood
Pain perdu
Muurkestaart
Appelbollen
Lepeltaart
Hemelse banaan

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

Clowntjes van sandwichdeeg

1 Zet het keukengerei klaar:

voor het deeg

lepel /mes

SD 200

weegschaal

1 koffielepel

wekker

doosje voor suiker

borstel/schaaltje + 2 vorken

pastamachine

taartrooster

schaar

maatbeker 1/2 l

Boodschappenlijst

1 pak suiker

1 pak bloem

6 pakjes droge gist

1 pakje gezouten boter

1 pak zout

6 eieren

chocoladedruppels

Cashewnoten

Chocoladedruppels

Bakpapier





2 Het deeg

Dit heb je nodig voor 17 clowntjes x100 gram:

1 kg bloem
37,5 gram = 5 à 6 pakjes droge gist
125 gram gezouten boter
75 gram suiker
3 koffielepels zout
450 ml water
1 ei
verder
cashewnoten, chocoladedruppels
1 ei

Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem,
en de boter af.
- 3 Meet 450 ml water af.

brod/Teigtyp :1x drukken (Normal)

Programm: 4x drukken (Teig)

1x drukken op START

Op 1.45 begint de panasonic broodmachine sd-200 te kneden.

Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine.

1x drukken op STOP.

Het emmertje uit de broodmaker halen



8 Neem een bakplaat.

Leg bakpapier op de bakplaat.

9 Verdeel het deeg in porties van 2 maal 50 gram.

10 Maak 50 g deeg eivormig voor het hoofd.

Leg het op de bakplaat of op bakpapier (aluminium folie).

11 Breek een ei in een kom.

Klop het los met een vork.

12 Smeer met een borstel de clowntjes in met ei.

13 Neem van het andere stuk deeg een deeltje weg en rol een dun worstje.

Maak hiermee een petje. Zert opzij.

14 Rol 2 bolletjes deeg eivormig. Plat de onderkant af. Maak hiermee de ogen. Gebruik een chocoladedruppel voor de pupil.

Leg het op het voorhoofd.

15 Gebruik een cashewnoot voor de mond.

16 Maak een strikje van een stukje deeg.

17 Rol een stukje deeg bolvormig voor het neusje.

18 Voor het haar:

Verdeel het resterend deeg in 2 stukken.

Rol ze uit met een pasta machine.

Draai ze daarna door het hulpstuk voor spaghetti.

Duw ze aan beide zijden van het hoofd.

Zet het petje erop



Clowntjes van sandwichdeeg

19 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.)

Laat nog een half uur rijzen.

Verwarm de warme lucht oven voor op 180 graden.

Bak de broodjes 12 minuten.

Laat ze afkoelen op een taartrooster.



Vanilleparfait

Zet het keukengerei klaar:

klopper
aardappelmes/plankje
grote kookpot
vork
2 maatbekers
doos met deksel / ijschep/potje
voor warm water

potje om ei los te kloppen/
Potje om ei te splitsen
mixer met kloppers
houten lepel

Boodschappenlijst:
1 pak suiker
een halve liter melk
een kwart liter room
6 eieren
vanillestok
1 doosje vanillesuiker



Vanilleparfait

Werkwijze:

- 1 Weeg de suiker af.
Meet de melk af. Giet ze in een grote kookpot. Zet 3 eetlepels melk opzij.
- 2 Snijd de vanillestok open.
Schraap het merg eruit en doe het bij de melk.
Leg de vanillestok in de melk.
Giet de vanillesuiker en de suiker bij de melk. Breng de melk aan de kook. Roer niet! Neem de kookpot van het fornuis. Laat 10 minuten trekken.
Neem de vanillestok eruit.
- 3 Splits de eieren.
- 4 Klop de eierdooiers los met 3 eetlepels melk.
Voeg, van het vuur af, al kloppend aan de warme melk toe.
- 5 Klop op tot een schuimig mengsel.

Dit heb je nodig:

- voor 4 personen:
- 1 en een kwart dl melk
 - 2 en een halve dl room
 - 3 eierdooiers
 - 125g fijne griessuiker
 - Het merg van 1 vanillestok
 - 10g vanillesuiker

Vanilleparfait

Zet de kookpot in koud water. Laat afkoelen. Roer af en toe om velvorming te voorkomen.

Klop de room licht stijf.

Als het geheel afgekoeld is schep je de room met een houten lepel onder de massa.

Giet het vanille-ijs in een doos met deksel.
Plaats in het invriesvak van de diepvries.
Klop af en toe op tot volledige doorkoeling.

Bewaar in de diepvries.



In ei gewentelde briochebroodfiguurtjes

Zet het keukengerei voor wentelteefjes klaar: uitsteekvormpje-maatbeker-klopper/vork-weegschaal-doosje om suiker af te wegen-koekenpan-pannenkoekenmes/bloemsuikerzeef

Werkwijze:

Neem de sneden brood
Prik er met een koekjesvormpje figuurtjes uit.

Splits het ei
Doe de eierdooier in een maatbeker.
Voeg de melk, 1 koffielepel honing, kaneel en de vanillesuiker toe. Klop los.

Laat een klontje boter bruinen in een koekenpan. Laat de boter rondlopen in de pan.
Dompel de broodfiguurtjes in het mengsel. Haal de broodjes uit het mengsel. Leg de broodjes in de koekenpan. Laat bruinen.
Steek een pannenkoekmes onder de broodjes. Draai de broodjes om en bak de broodjes aan de andere kant goudbruin.
Haal de broodjes uit de pan. Bestrooi met kristalsuiker.
Besprenkel met candico. Onmiddellijk opdienen met een bol ijs!

Dit heb je nodig:

1 klein gesneden briochebrood
1 eierdooier
1/3 zakje vanillesuiker
250 ml melk
1 koffielepel honing
mespunt kaneel
Verder: kristalsuiker

Briochebrood met de broodmaker

deeg A:

Op de knop
brot/Teigtyp :1x drukken (Normal)
Programm: 4x drukken (Teig)
1x drukken op START
Na 30' begint de broodmaker te kneden.
Op 1.30 deeg B toevoegen. NIET KNEDEN.
WEL LATEN MEERIJZEN TOT 1.10
1x drukken op STOP.
Op de knop
brot/Teigtyp:1x drukken (Normal)
Programm:3xdrukken(Rosinen4u)
1x drukken op START

Op 3.15 begint de broodmaker te kneden.

Op 3.03 deeg C toevoegen. .

Op 0.00 1x drukken op STOP. Het emmertje uit de broodmaker halen
Laat het briochebrood afkoelen op een rooster.

Dit heb je nodig voor deeg A:

4+1/2 kleine maatjes droge gist
1 soeplepel bloemsuiker
100 gram EXTRA of QUATTRO bloem
100 ml melk

Dit heb je nodig voor deeg B:

70g bloemsuiker
10g vanillesuiker
80 gram ongezouten boter
3/4 kleine maat zout

Dit heb je nodig voor deeg C:

400 gram EXTRA of QUATTRO bloem
100 ml melk



Cauderlier: Pain perdu



1 zet het keukengerei klaar.

voor de banketbakkersroom:

lepels

maatbeker

klopper

potje om ei te splitsen

voor de pain perdu

maatbeker

lepel

tefalpan

(pannenkoekenmes

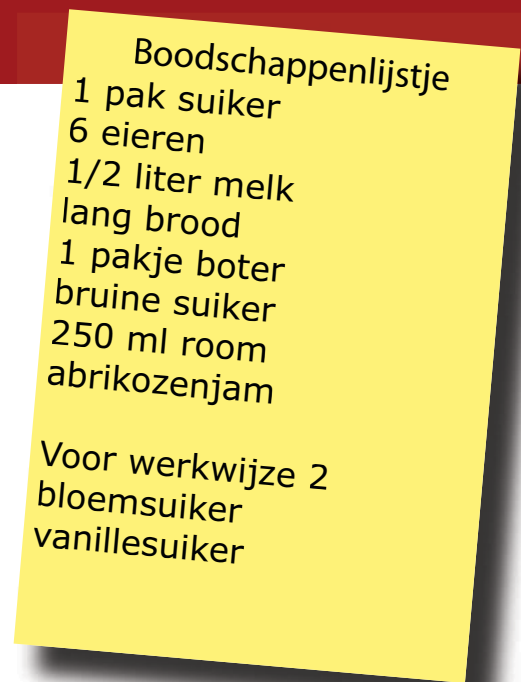
bloemsuikerzeef

kookplaatje

klopper/vork

vuurvaste kom

Weegschaal



Boodschappenlijstje

1 pak suiker

6 eieren

1/2 liter melk

lang brood

1 pakje boter

bruine suiker

250 ml room

abrikozenjam

Voor werkwijze 2

bloemsuiker

vanillesuiker





Cauderlier: Pain perdu

2 Het gebakken brood



Werkwijze

Sneedjes van een lang brood onderdompelen in losgeklopte eieren met een beetje melk + een beetje suiker.

Laten uitdruipen.

Bakken in veel boter op tefalpan. (op een heel laag vuurke) tot

licht bruin

De bovenkant bestrooien met bruine suiker.

Omdraaien. Laten karamelliseren (zachtjes bakken). Neem de pan van het vuur

Dit heb je nodig:
16 sneedjes van een lang brood
2 eieren
2 dl melk
10 g suiker
bruine suiker
boter



Cauderlier: Pain perdu

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 180°C

1 Vet een vuurvaste vorm in

2 Leg het gebakken brood (met de suikerkant naar onder

de vuurvaste schotel

3 Klop 1 ei pp los met een beetje suiker en een geutje room

Giet dit over het brood. Laat in de oven stijf worden.

Eet dit gerecht warm.

Werkwijze 2: Wit van eieren heel stijf kloppen met een beetje suiker + vanillesuiker

Voorzichtig de losgeklopte dooiers ondermengen en over het brood gieten? poedersuiker overstrooien en onder grill tot licht bruin

Dit heb je nodig:
Het gebakken brood
1 ei pp
beetje suiker
geutje room

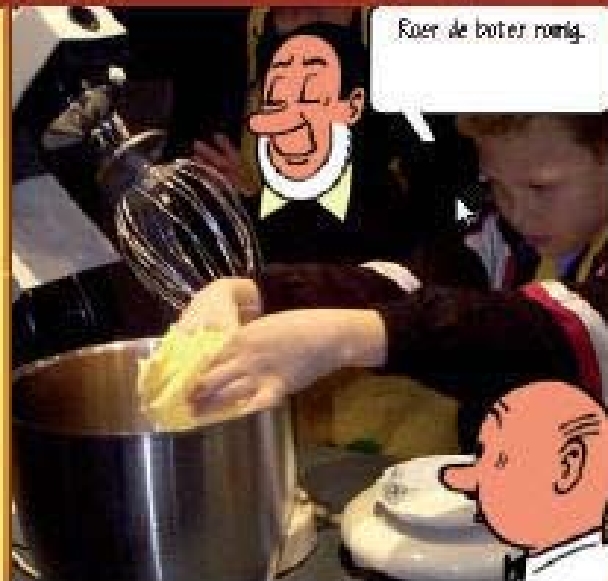
Voor werkwijze 2
Vanillesuiker
bloemsuiker



Muurkestaart

Muurkestaart

Dit heb je nodig: 200g malse boter
250g bloemsuiker- 200g chocolade of nescafé
4 eieren-2 pakjes petit beurre
Bloemsuiker-lageelag-sterke koffie



Roer de boter romig.



Splits de eieren.



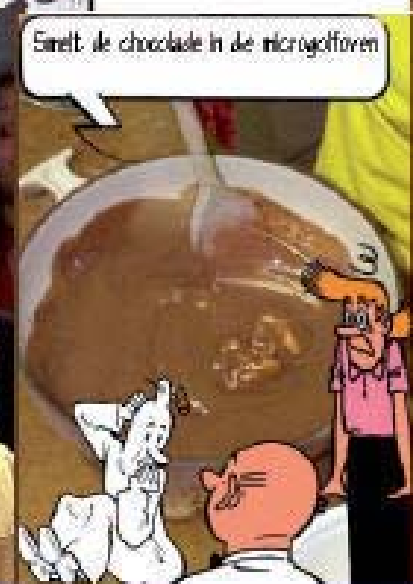
Klop het eiwit stijf
Tot je de haai kan ondersien.



Klop de eiwdoiers en de bloemsuiker met de mixer tot het mengsel er bleek uitziet.



Voeg het beslag bij de boter



Smelt de chocolade in de microgolfoven

Muurkestaart



1 Bekleed een rupe brooddoos met aantlants. Leg er 4 pekk beuze kookjes met de letters van onder n

3 & 5 vul een des bus met koffie haal de kookjes van de 2de & 4de laag van de kofie. Leg ze in de andere kofie op de 1ste & 3de laag. Dekk met warme deus met rog een 5de laag kookjes & endig met boterroom



6 Sitoni er een koffiepel kookjeskoker & haas er van.
7 Jekt af met een foto. Plaats in de depvies.
12e maek de taart 1 dag op vruchtend

Appelbollen

Boodschappenlijstje

voor 10 personen:

diepvries bladerdeeg Koopman
(verkrijgbaar bij Delhaize)
10 kleine jonagold appels (10/kg)
6 eieren
abrikozenjam
1 pakje boter
1 pak bruine suiker (cassonade)
100 gram broyage 50/50
kaneelpoeder

1 Zet het keukengerei klaar:

aardappelmes/dunschiller
appelboor
kom
klopper
koffielepel
schaaltje/ 2 vorken/ borstel
aluminiumvormpjes
kleine kookpot



2 Appelbollen

Dit heb je nodig:

voor 16 personen:
16 velletjes diepvries bladerdeeg
Koopman (verkrijgbaar bij Delhaize)
16 kleine jonagold appels (8/kg)
1 ei
abrikozenjam
voor bruine suiker -saus
100 gram boter
100 gram bruine suiker
100 gram broyage 50/50
1 koffielepel kaneelpoeder

Werkwijze :

Verwarm de warmelucht oven voor op 170°C.

1. Neem 1 velletje bladerdeeg per persoon. Doe het papiertje weg. Laat ontdooien.

2 Maak bruine suiker-saus:

Roer 100 gram boter slap. Voeg 100 gram bruine suiker, 100 gram broyage 50/50 en 1 koffielepel kaneelpoeder toe.

3 Boor het klohuis uit de applen.

Schil 1 appel per persoon in het rond.

4 Leg de appel in het midden van het bladerdeegvelletje.

5 Vul de holte met bruine suiker-saus tot bovenaan.

6 Neem de 4 hoeken bij elkaar. Sluit mooi.

7 Plaats omgekeerd in een aluminiumvormpje.

8 Breek 1 ei in schaaltje. Leg 2 vorken boven elkaar. Klop het ei ermee los.

9 Bstrijk het deeg met losgeklopt ei. Laat 15 minuten rusten.

10 Bak de appelbollen 20 minuten.

11 Laat abrikozenjam inkoken in een kleine kookpot.

12 Haal de appelbollen uit de oven. Laat afkoelen.

13 Bestrijk de afgekoelde appelbollen met een laagje ingekookte abrikozenjam.



Cornflakes-tatin



ZET HET KEUKENGEREI

KLAAR:

- plankje
- oude krant
- dunschiller & aardappelmes

Werkwijze

Meng in een kom : 6 soeplepels zelfrijzende bloem, 5 soeplepels gries-of bloemsuiker, 3 soeplepels zonnebloemolie, 2 x 17 g cornflakes, 4 soeplepels melk, 1 ei , (1 zakje vanillesuiker)

Snijd 2 grote appels met een aardappelmes in 4 stukken. Schil de stukken. Snijd het klokhuis eruit. Snijd de appels in blokjes en doe ze in de kom.

Besmeer een beboterde bakvorm met paneermeel.

Verwarm de heteluchtoven voor op 160°C (180°C).

Giet het mengsel in de vorm en bak 10 minuten tot de bovenkant lichtjes bruin wordt.

Dit heb je nodig:
6 soeplepels zelfrijzende bloem,
5 soeplepels gries-of bloemsuiker,
3 soeplepels zonnebloemolie,
4 soeplepels melk,
1 ei
(1 zakje vanillesuiker)
2 grote appels
paneermeel
boter om in te vetten
2 x 17 g cornflakes



Cornflakes-tatin: siroop



mogelijkheid 1

Laat 75 g boter smelten. Eventjes laten afkoelen.

Voeg 4 soeplepels suiker, 1 ei en (1 zakje vanillesuiker) toe.

Haal de lichtbruine taart uit de oven.

Giet de siroop over de taart (Goed langs de rand, want de taart krimpt!)

en plaats nog een flink kwartiertje in de oven tot de taart helemaal mooi bruin wordt.

Laat afkoelen & ontvorm.

Mogelijkheid 2

Klop 2 eieren met 8 soeplepels suiker en 2 zakjes vanillesuiker

luchtig op met de mixer.

Voeg vlak voor het opdienen hierbij 160 g licht afgekoelde gesmolten boter.

Geef de saus apart bij de taart.

Dit heb je nodig:

75 g boter

4 soeplepels suiker,

1 ei

(1 zakje vanillesuiker)



Hemelse bananen

PER PERSOON:

- 1 flinke banaan
- 4 marshmallows
- 30 g geschaafde bittere chocolade

Haal de schil van de banaan af en snijd hem over de lengte in tweeën. Knip met een schaar de marshmallows doormidden. Leg beide banaanhalften op een stuk aluminium folie en deponeer de marshmallows en de chocolade er bovenop. Verpak de banaan zorgvuldig in de folie en leg het folie-pakketje boven een heet vuur gedurende 10-15 minuten tot de banaan zacht is en de marshmallows en chocolade gesmolten zijn. Serveer dit gerecht in de opgevouwen folie-verpakking. Een groot succes bij kinderfeesten.

