

Dobolino's bakken bij mama Greet

Mama Greet uit Sleidinge
leert 't Keukenpietje bakken



Paasklokjes bakken

In 1998 organiseerde Soezie haar eerste clubwedstrijd. Naar aanleiding van onze oproep kregen we deze leuke brief van de kinderen uit het MPI uit Sleidinge.

Beste Soezie-vriendjes,

Eén keer per maand laten we onze boeken-tassen en boterhammen thuis. Want dan gaan we samen met meester Marc op stap. Om net zo lekker te leren koken als onze mama's. Onze chef-kok is mama Greet.

Zij leert ons deze keer dobolino's maken: schattige paasklokjes met crème-au-beurre en chocoglazuur.

Helemaal niet moeilijk en superlekker. Bakken jullie mee?

Chocogroetjes, De keukenpietjes (Kjell, Marisca, Stefaan, Kim, Davinia, Evelien, Melissa, Jessica, Barbara, Valérie en Samaica)

Dobolino's

1. het beslag voor de cake

- 330 g mix voor cake van AVEVE
- 150 g boter
- 3 eieren

We smelten de boter, roeren er de mix voor cake bij en dan de 3 eitjes. Goed roeren. Mama Greet verwarmt de oven voor op 175 °C. We

snijden een vel bakpapier op maat van de bakplaat, leggen het papier erin en vetten het in met de spray-ivetter. Met een pannentikker verdelen we het deeg over de bakplaat. Mama Greet bakt het deeg 8 minuten in de oven. Ze prikt met een naald in het deeg om te zien of het klaar is. Ze haalt de cake uit de oven en haalt het boterpapier eraf, zodat het gebak kan afkoelen. Wij beginnen al aan de crème-au-beurre.

2. de crème-au-beurre

- 37 g poeder voor crème-au-beurre van Baukje
- 50 ml water
- 2 x 25 g boter

We maken 25 g boter zacht en roeren alles glad met een houten lepel. We gieten het poeder voor crème-au-beurre en het water samen in een pannetje en mengen alles. Dit mengsel doen we in 3 keer bij de zachte boter. We maken het andere deel van de boter zacht en voegen het bij de rest. En nu mogen we alles luchtig kloppen met de mixer op de laagste snelheid.

3. de klokjes maken

- ✓ 1 uitsteekfiguurtje in de vorm van een paasklok (keuze uit assortiment van 8 motieven)
- De cake is nu goed afgekoeld, dus we kunnen beginnen met klokjes maken. Met uitsteekvormpjes duwen we paasklokjes uit de cake. Elke dobolino bestaat uit 3 klokjes. Op de eerste smeren

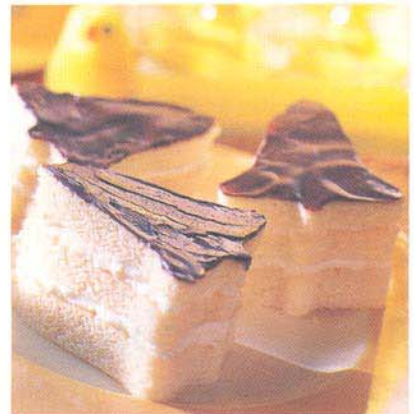
we een laagje crème-au-beurre, we leggen er een tweede klokje op, nog een laagje crème-au-beurre en daarop het derde klokje. En daarop moet natuurlijk.....chocolade!

4. het chocoglazuur

- 1 zakje chocoglazuur van Baukje
- Mama Greet legt het aluminiumzakje chocoglazuur 10 minuten in een pannetje met heet water. Dan haalt ze het zakje eruit en knipt er een hoekje af. Ze giet het vloeibare glazuur in een pannetje. Nu kunnen we met onze koffielepels een laagje chocoglazuur over de paasklokjes strijken.

5. Klaar!

Als het chocoglazuur afgekoeld is, is het smullen geblazen. Lekker!



Alle ingrediënten zijn verkrijgbaar in de verkooppunten van AVEVE en COVEE.

De uitsteekvormpjes (code 70107 001 000) vind je alleen in de verkooppunten van AVEVE.

Boterkoekjes

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

Boodschappenlijst:

1 pak bloem
1 pakje boter
1 pak fijne griessuiker S2
6 eieren
citroenrasp van Baukje bij Aveve
1 pak zout
chocoladedruppels





2 Het deeg

Dit heb je nodig voor boterkoekjes:

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

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 toe.
3 Kneed het deeg goed.



Boterkoekjes

3 De koekjes

- 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 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.



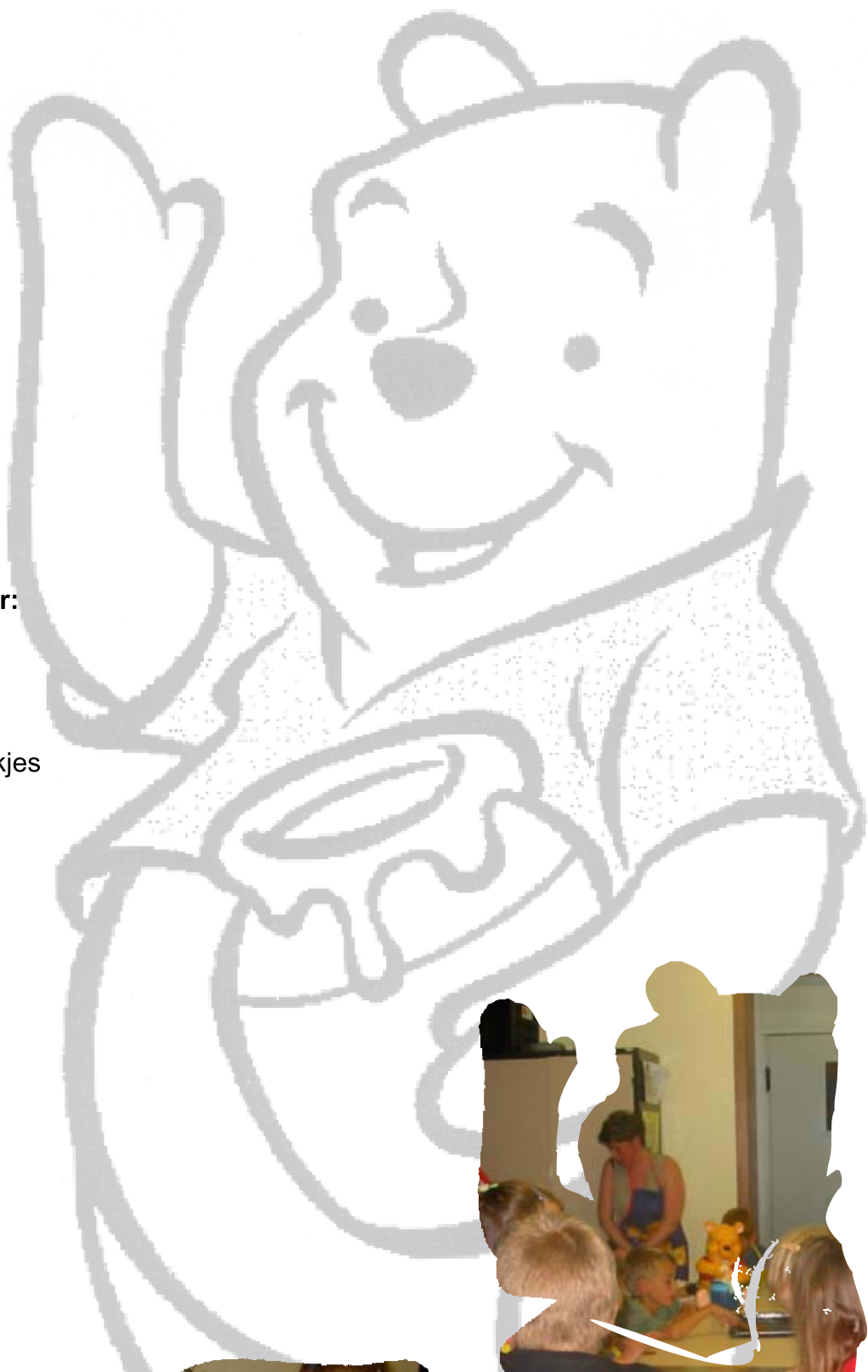
Zandkoekjes

Boodschappenlijst :

bloem
boter
bruine suiker
eieren
zout
kaneelpoeder
bakpoeder
honing

Zet het keukengerei klaar:

pannenkoekenmes
vormpjes
Koffielepel
Tupperwarekom 2 l
Boekjes Amerika + oorstokjes
Schaaltjes
Pannelappen Winny
schort Winny





Zandkoekjes

Dit heb je nodig :

250g bloem

20g zachte boter

60 g bruine suiker

1 ei

snuifje zout

40 ml water

1 koffielepel kaneelpoeder

½ koffielepel bakpoeder

1 eetlepel honing

Zo ga je te werk :

Klop het ei los in een kommetje. Doe er de honing en het water bij.

Kneed een deeg van de boter, de bloem, het bakpoeder en het zout.

Voeg de bruine suiker en kaneel toe. Kneed het deeg goed.



Doe er het ei -honing -watermengsel bij. Kneed opnieuw.
De warmeluchtoven voorverwarmen op 160°C.
Rol het deeg uit op een grote plank tot 0,5 cm dikte.

Vet een bakplaat in.
Steek met een vormpje hartjes uit het deeg.
Leg de koekjes op de bakplaat
Bak ze 15 minuten in een warme lucht oven op 160°C.
Neem de koekjes van de bakplaat en laat ze afkoelen op een taartrooster.



Mini St. Honoré

Boodschappenlijst voor 12 taartjes :

pakje solo

1 pak bloem

6 eieren

zout

bladerdeeg

mix voor pasteibakkersroom

een halve liter melk

spruitbus slagroom

ananas /kersen

Chocoglazuur

Zet het keukengerei klaar:

12 ronde vormpjes

koopkpot creuset

klopper

maatbeker

schaaltje voor boter

zeef

weegschaal

doosje

houten lepel

1 pak zout

kom

bain marie

keukenrol

2 koffielepels

mes

keukenwekker

pannenlappen

mes vork

maatbeker

klopper

spruitzak of garneerspruit

mixer met kloppers

maatbeker

kleine kookpot

schaar

2 x zeef

lepel

kookplaatje

paletmes

bruine bakplaat





Mini St. Honoré

Dit heb je nodig voor 12 taartjes :

36 kleine soesjes

bladerdeeg (ontdoid)

12 ronde vormpjes

166g mix voor pasteibakkersroom

500 m l melk

spritbus slagroom

ananas /kersen

Chocoglazuur van Baukje

2 Bladerdeeg

Werkwijze :

De oven voorverwarmen op 200°C.

Vet 12 ronde gekartelde vormpjes in.

Leg 1 dessertbordje omgekeerd op het vel bladerdeeg.

Snijd deze vorm 12 maal uit het deeg.

Bekleed de bakvorm met het deeg.

Het deeg inprikken met een vork.

Bak 20 min in een warmeluchtoven

en nog 5 à 10 min op 175°C



Mini St. Honoré

3 Mini soezen

Dit heb je nodig voor 36 soesjes:

30 gram solo

45 gram bloem

1,5 à 1,8 kleine eieren

snuifje zout

60 ml water

Werkwijze :

Kookdeeg : dit deeg maak je in een pannetje klaar.

1 Zeef de bloem.

2 Doe de boter in een pannetje en verhit samen met het water.

4 Als het mengsel in de pan gaat koken, haal je het van het vuur af en giet je alle bloem er in één keer bij.

5 Roer het mengsel tot dit glad is, en als een bal van de zijkant loslaat. Dit duurt maar 1 min.

6 Laat het mengsel afkoelen tot je jou vinger erin kan houden

7 Doe er 1 ei bij. Roer erdoor.

8 Doe er dan het tweede ei bij. Weer roeren tot je een dik smeug glanzend deeg krijgt.



Mini St. Honoré

9 Doe het deeg met behulp van twee koffielepels op de met solo ingevette bakplaat en schuif deze in de oven.

Laat 15 min. bakken op 180°C

Kijk dan in de oven. De soezen moeten opgebold en goudbruin zijn. Zet de ovendeur op een kiertje zodat de soezen kunnen afkoelen.

Leg ze op een rooster en maak met een mes een gaatje in de zijkant om de stoom eruit te laten.

4 pasteibakkersroom

Klop hiervoor 166 g Mix voor pasteibakkersroom van AVEVE

met 5 dl koude melk in een maatbeker.

Laat even opstijven.

5 gevulde soezen

Maak een gat in de zijkant van de soesjes.

Vul ze met een spuitzak of een garneespuit met pasteibakkersroom



Mini St. Honoré

6 chocoglazuur

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

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 hoekje van het zakje af. Giet de vloeibare chocoglazuur in een diep bord. Zet het bord bovenop de pan met kokend water. Dompel de bovenkant van de soezen in de chocoglazuur.

7 afwerking

Laat kersen en ananas uitlekken in een zeef. Smeer banketbakkersroom op de volledig afgekoelde bladerdeegbodem.

Schik hierop 3 soesjes. (Spuut vervolgens op met de slagroom) en versier met ananas, kersen en eventueel enkele chocoladegarnituurtjes. Zet de taart nog 30 minuten zeer koel weg alvorens op te dienen.





Dobo - hartjes

Benodigdheden :

150 g malse boter

150 g mix voor cake van AVEVE

3 eieren

chocoladeboterroom : benodigdheden: zie verder

chocoglazuur

hartje (goudkleurig koekjesvormpje van Dr. Oetker)

papiervormpjes

Werkwijze:

Roer de boter met een houten lepel romig.



Doe er de eieren bij. Eventjes mixen (met de koppers) op de laagste snelheid. Voeg de mix voor cake van AVEVE in zijn geheel toe.

Eventjes roeren met een houten lepel. 5 minuten mixen.



De oven voorverwarmen op 175°C.
Leg een vel boterpapier op een bakplaat. Leg er met een soeplepel hoopjes beslag op. Strijk het deeg glad met een pottenlikker.
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

Benodigheden :

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 de bloedsuiker
en het ei bij de boter.
Goed mixen.**

**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. Wanneer de chocolade
gesmolten is, draai je het vuur uit.
of 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 hartjes uit het deeg.
Neem 3 koekhartjes (voor 13 dobo - hartjes).
Op het eerste smeer je chocoladeboterroom.
Leg hierop het tweede hartje
en besmeer het met chocoladeboterroom.
Leg het derde hartje erbovenop.**



chocoglazuur

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



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 hoekje van het zakje af. Giet de vloeibare chocoglazuur in een diep bord. Zet het bord bovenop de pan met kokend water.

Doe met een koffielepeltje chocoglazuur op de gebakjes.

Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie de DOBO- HARTJES opdienen in een papiervormpje en beginnen smullen.



Aardappeltaartjes

Boodschappenlijst:

Benodigdheden voor 7 stuks :

100g aardappel (dit mag een restje zijn)
suiker
eieren
1 banaan
abrikozenjam
papiervormpjes.
MIX voor pasteibakkersroom
van AVEVE
melk

1 Zet het keukengerei klaar:

vork
Tupperware 2 l
Potjes om ei te splitsen
mixer met kloppers
maatbeker
houten lepel
pottenlikker
weegschaal
maatbeker



AARDAPPELTAARTJES

Benodigheden voor 7 stuks :

100g gekookte aardappel (dit mag een restje zijn)

100g suiker

1 ei

1 banaan

abrikozenjam

papiervormpjes.

MIX voor pasteibakkersroom van AVEVE

100ml koude melk

Werkwijze:

Verkruimel de aardappel met een vork in een kom en voeg de suiker toe

Splits het ei. Doe de dooier bij het deeg en meng alles goed door elkaar.

Klop het eiwit stijf tot je de kom kan omdraaien.

Schep het eiwit met een houten lepel onder het deeg.

Vul de (papier)vormpjes met het deeg en bak 15 minuten in de oven op 175°C.

Haal de gebakjes uit de oven en laat afkoelen.

Maak pasteibakkersroom :

Klop hiervoor 33g Mix voor pasteibakkersroom van AVEVE met 100ml koude melk in een maatbeker. Laat even opstijven.

Bedek de taartjes met een laagje pasteibakkersroom. Leg hierop banaanschijfjes.

Bedek de banaanschijfjes met een laagje opgewarmde abrikozenjam



Een letter van banket

Boodschappenlijst:

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

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
schaaltje om boter af te wegen
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen
koffielepel
kom
bakplaat
taartrooster
paletmes

O, kom er eens kijken

O, kom er eens kij - ken wat ik
in mijn schoen - tje vind, al - les ge-
kre - gen, van die goe - de Sint.

Een letter van banket

Dit heb je nodig:

250 gram bloem

125 gram zachte boter

125 gram suiker

1 ei

snuifje zout

1 koffielepel citroenrasp van Baukje (verkrijgbaar bij Aveve)

Werkwijze :

1 Verwarm de warmeluchtoven voor op 160°C

2 Weeg de bloem af.

3 Weeg de boter af.

4 Weeg de suiker af.

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

6 Voeg suiker, zout, ei en citroenrasp toe.

7 Kneed het deeg goed.

8 Vet een bakplaat in.

9 Rol worstjes van het deeg. Vorm er op de bakplaat letters mee.

10 Bak ze 15 minuten.

11 Haal de koekjes van de bakplaat. Laat ze afkoelen op een rooster.

