

100 Heerlijke HAPJES

ELISABETH
SCHOLTEN



Hartige & zoete recepten voor
ramadan, Suikerfeest, verjaardagen
en andere feestelijke momenten

Dit boek is een uitgave van
Fontaine Uitgevers, Amsterdam
www.fontaineuitgevers.nl

Vormgeving: bij Barbara
Receptfoto's: Simone van den Berg
Overige foto's: Petra Hammouti-Prijs, Past Present Fotografie
Styling: Caroline van Beek
Redactie: Barbara Trappenburg
Lithografie: Plusworks, Amsterdam

© 2022 Elisabeth Scholten, Fontaine Uitgevers
ISBN 978 94 6404 115 6
NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

INHOUD

TIPS 8

HARTIG

BROODJES

Basisrecept yoghurtdeeg	11
Basisrecept wit brooddeeg	12
Basisrecept deeg zonder kneden en rijzen	12
Zachte gehaktbroodjes	13
Kipkerriebroodjes	15
Turkse kaasbroodjes	15
Vegetarische worstenbroodjes	16
Pittige kipdriehoekjes	17
Mini chicken sensation	19
Hartige muffins	20
Mediterrane broodjes	21
Marokkaanse broodjes pulled chicken	22
Kip-pestobroodjes	24
Pizzabroodjes	24
Bao buns met spicy kip	26
Gevulde bollen	28
Gehaktmhanca	31
Batbot met gehakt	32

BLADERDEEG EN FILODEEG

Kiprepen met prei	35
Vegarolletjes	37
Kiploempia's	39
Kipbriwat	40
Garnalen-filocups	41
Aardappel-kipcups	42
Big mac rolls	45

Miniquiches	46
Zalmpakketjes	48
Loempiapakketjes	49
Gül böregi – opgerolde börek	51
Sigara böregi – Turkse kaassigaren	52

SNACKS

Zalmsticks	55
Pancake dogs	57
Gevulde aardappelmuffins	58
Tomaten-fetataartjes	59
Shoarmapakketjes	60
Quesadilla's met kip en pompoen	61
Crêpehapjes	62
Indische pangsit goreng	64
Pittige aardappelballetjes	64
Minitaco's	66
Crispy chickenwraps	69
Tandooriburgertjes	70
Minipizzaatjes	72
Taquitos - krokante wraps	73
Sambosa's - Afghaanse preihapjes	74

GEZONDE HAPJES

Geroosterde paprikarolletjes	77
Omeletrolletjes	79
Garnalen-mangohapjes	80
Tacopaprikaatjes	81
Saladeglaasjes met rode biet en feta	83
Saladeglaasjes met parelcouscous	84
Saladeglaasjes met gerookte zalm	84
Vegaballetjes met yoghurt dip	85
Zoete-aardappelbites	87
Slawraps met kipballetjes	88
Pastasaladespiesjes	89
Spring rolls	90

ZOET

TAARTJES EN CUPCAKES

Basisrecept cupcakes	93
Basisrecept cheesecakejes	94
Basisrecept cheesecakejes no bake	94
Snickers-cupcakes	95
Limoen-kokoscupcakes	97
Chocolade-aardbeiencupcakes	97
Piñatacupcakes	98
KitKatcheesecakejes	99
Aardbeiencheesecakejes	101
Speculooscheesecakejes	101
Rafaellocakerol	103
Blueberrytaartjes	104

KOEKJES

Hazelnootschuimbonbons	107
Rozekoekbonbons	109
Hazelnoot-maïzenakoekjes	110
Pinda-cashewkoekjes	112
Mlouza	113
Briwat met dadels en amandelen	115
Gevulde pistachekoekjes	116
Speculoos-amandelbonbons	117
Khanjar	118
Sinaasappelghribia	120
Mokka-marmerkoekjes	121
Bloemenkoekjes	123
Amandel-pistachekoekjes	124

Dadelmacarons	126
Kokosbonbons	128
Crispy walnootkoekjes	129

ZOETE BROODJES

Basisrecept deeg zoete broodjes	131
Stroopwafelbroodjes	133
Carrotcakebroodjes	133
Roombroodjes	134
Appelbroodjes	135
Ricottabroodjes	137
Tahinli çörek – Turkse tahinbroodjes	138
Oreo-rolopizza's	141
Rghaif – Marokkaanse deegpakketjes met honing	142

CAKE EN MUFFINS

Karamelcake	145
Kinderchocolade-bars	146
Blondies met macadamia	147
Browniebites met gezouten karamel	149
Abrikozen-kruimelcake	151
Latte macchiatocake	151
Maltesermuffins	152
Sinaasappel-maanzaadmuffins	153
Pecancake	154
Citroencake	156
Chocoladecake	157
Toffifeemuffins	159
Appel-yoghurtmuffins	158

INDEX	160
--------------	-----

VERKLARING SYMBOLEN



= vegetarisch



= melkvrrij



= eivrij



= glutenvrij

* = moeilijkheidsgraad

ZACHTE GEHAKTBROODJES

✱✱

Deze zachte broodjes met kruidig gehakt zijn al jaren een hit op mijn blog. Ik maak ze al zo'n 15 jaar, vooral tijdens de ramadan voor bij de soep. Maar ik heb ze ook weleens gemaakt voor onderweg in de auto naar Marokko.

INGREDIËNTEN VOOR 20 STUKS

1 x basisrecept yoghurtdeeg
300 gr rundergehakt
2 el olijfolie
1 ui, gesnipperd
1 wortel, in kleine blokjes
1 teentje knoflook
zout en zwarte peper
1 el gehakte verse platte
peterselie
½ tl paprikapoeder
½ tl korianderpoeder
½ tl ras el hanout

VERDER

2 eieren
1 el melk
1 el sesamzaad
1 el maanzaad

BEREIDING

- Maak tijdens het rijzen van het deeg de vulling door het gehakt rul te bakken in de olijfolie.
- Voeg de ui en wortel toe en bak 2 minuten mee.
- Voeg de knoflook en kruiden toe en bak nog even op laag vuur tot de groenten zacht zijn. Laat dit daarna afkoelen.
- Rol het deeg na het rijzen uit tot een halve cm dikte.
- Steek hieruit cirkels met een soepkommetje of mok.
- Schep 1-2 eetlepels van de vulling op elk rondje.
- Breng de randen naar elkaar toe en knijp samen.
- Draai om en maak er een mooi pistoletje of bolletje van.
- Leg de broodjes met de naad naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Snijd de bovenzijde eventueel een paar keer in met een scherp mes.
- Dek af met een theedoek en laat nog een half uur rijzen.
- Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden.
- Klop de eieren los met de melk en bestrijk de broodjes hiermee.
- Bestrooi de broodjes met sesamzaad en maanzaad.
- Bak de broodjes in 15-20 minuten goudbruin en gaar.



Zachte gehaktbroodjes



TURKSE
KAAS-
BROODJES



vege-
TARISCHE
WORSTEN-
BROODJES

Kipkerrie-
BROODJES



KIPKERRIEBROODJES

★★

INGREDIËNTEN VOOR 20 STUKS

1 x basisrecept deeg zonder kneden en rijzen

VULLING

400 gr kipfilet, in blokjes

1 el kerriepoeder

zonnebloemolie

1 teentje knoflook, geperst

1 kleine ui, gesnipperd

½ rode puntpaprika, in blokjes

2 el room

VERDER

2 eigelen

1 el gehakte verse platte peterselie

Voor deze broodjes gebruik ik het deeg dat niet geknead hoeft te worden en dat je ook niet hoeft te laten rijzen. Heel handig als je wat minder tijd of zin hebt. Ik heb ze gevuld met een heerlijke kipkerrievulling, lekker bij een soep of lunch.

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Verdeel het deeg na het rusten in 2 bollen.
- Rol elke bol uit tot een cirkel en snijd in 8 gelijke punten.
- Rol elke punt vanaf de brede zijde op tot een croissant (maar buig hem niet).
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met losgeklopt eigeel.
- Bak ze 15 minuten in de oven.
- Laat ze daarna goed afkoelen en snijd ze open.
- Meng de kipfiletblokjes met de kerrie en bak in wat zonnebloemolie aan alle kanten bruin.
- Bak de knoflook, ui en paprika kort mee tot deze wat zachter zijn.
- Meng de room erdoor en laat even pruttelen.
- Vul de broodjes met deze vulling en bestrooi met wat peterselie.

TURKSE KAASBROODJES (PEYNIRLI POGAÇA)



★★★


INGREDIËNTEN VOOR 20 STUKS

1 x basisrecept yoghurtdeeg

VULLING

200 gr Turkse witte kaas (meestal is dat 1 rond kaasje)

BEREIDING

- Prak de kaas fijn en meng met de peterselie.
- Verdeel het deeg in 2 gelijke delen.
- Rol elk deel uit tot een rechthoek van 40x20 cm. 

Zachte broodjes met een heerlijke vulling van Turkse witte kaas. Deze ronde witte kaasjes lijken op feta, maar zijn een stuk milder en naar mijn mening ook een stuk lekkerder van smaak. Ik gebruik de kaas die van koeienmelk is gemaakt, maar je kunt gerust een andere soort gebruiken als je dat lekker vindt. En vergeet de Nigellazaadjes vooral niet, die zorgen voor extra smaak.



2 el gehakte verse
platte peterselie

VERDER

1 eigeel
1 el melk
1 el Nigellazaadjes
1 el sesamzaadjes

- Neem een van de rechthoeken en verdeel hier de kaas over.
- Leg de andere rechthoek erop en druk goed aan.
- Snijd deze deegplak over de lengte in 20 gelijke repen van 2 cm breed.
- Neem een reep, draai deze tot een spiraal en vorm er dan een broodje van.
- Werk zo alle repen af en leg de broodjes op een bakplaat met bakpapier.
- Laat ze afgedekt nog een half uur rijzen.
- Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden.
- Klop het eigeel los met de melk en bestrijk de broodjes hiermee.
- Bestrooi ze met Nigella- en sesamzaadjes.
- Bak de broodjes in 15-20 minuten goudbruin en gaar.



VEGETARISCHE WORSTENBROODJES

*

INGREDIËNTEN VOOR 20 STUKS

1 x basisrecept deeg zonder
kneden en rijzen

VULLING

350 gr vegetarisch gehakt
1 tl mosterd
1 tl zout
½ tl zwarte peper
½ tl gemalen komijn
½ tl paprikapoeder
½ tl korianderpoeder
mespuntje nootmuskaat
50 gr paneermeel
1 ei

VERDER

2 eigelen
1 tl melk

Brabantse worstenbroodjes kent bijna iedereen wel, maar wist je dat je ze ook heel makkelijk vegetarisch kunt maken? Gebruik gewoon vegetarisch gehakt, kruid het op dezelfde wijze als bij gewone worstenbroodjes en je zult echt geen verschil merken! Voor deze broodjes gebruik ik het deeg dat niet hoeft te rijzen, supersnelle broodjes dus ook nog eens! Ideaal voor een lunch of om mee te nemen op een dagje weg.

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Meng het gehakt met de mosterd, de kruiden, het paneermeel en ei.
- Vorm er 20 rolletjes van 10 cm lang van en leg ze apart.
- Verdeel het deeg na het rusten in 20 gelijke bolletjes.
- Druk ieder bolletje uit tot een ovaal.
- Leg op elk ovaal een rolletje gehakt.
- Vouw de uiteinden over het rolletje en rol het deeg daarna op.
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Werk zo alle bolletjes deeg af.
- Klop de eigelen los met de melk en bestrijk de rollen hiermee.
- Bak de broodjes in 20 minuten goudbruin en gaar.



TIP!

Haal de loempiavellen na het ontdooien eerst allemaal los van elkaar en leg ze dan weer op een stapeltje, dat werkt een stuk makkelijker!



**

INGREDIËNTEN VOOR 40 STUKS

250 gr kipfilet, in blokjes
½ tl zout
½ tl zwarte peper
½ tl gember
½ tl kurkuma
2 el zonnebloemolie
1 ui, gesnipperd
1 prei, in ringen
75 gr wortelreepjes
125 gr taugé
1 el gehakte verse peterselie
100 gr mihoen
1 el bloem
2 el water
1 pak loempiavellen
(40 stuks)
1 liter zonnebloemolie,
om te frituren

EXTRA

frituurpan of diepe pan
om in te frituren

KIPLOEMPIA'S

Loempia's zijn zo ongeveer het belangrijkste hapje van de ramadan. Velen beginnen al voordat de ramadan start met het maken van een grote hoeveelheid om in te vriezen. Zo heb je voor een langere tijd loempia's bij de hand die je alleen nog even hoeft af te bakken.

BEREIDING

- Bak de kipblokjes met de specerijen in 2 eetlepels zonnebloemolie gaar.
- Voeg de ui, prei, wortel en taugé toe en bak 2 minuten mee.
- Voeg de peterselie toe en laat even bakken.
- Bereid de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat uitlekken en knip met een schaar in stukjes.
- Meng de mihoen door het kipmengsel en laat dit afkoelen.
- Roer de bloem met het water tot een papje.
- Neem een loempiavel en leg dat met een punt naar je toe op je werkblad.
- Schep 1 eetlepel vulling onderaan op je loempiavel. Vouw de onderste punt over de vulling heen. Vouw dan de zijkanten om de beurt over de vulling heen.
- Rol vanaf de onderkant de loempia strak op tot je aan het uiteinde een puntje overhoudt.
- Smeer deze punt in met het bloempapje en rol de loempia verder op.
- Zorg dat de punt goed vastgeplakt zit aan het rolletje.
- Verhit de olie in een pan tot 180 graden.
- Frituur steeds 5 loempia's tegelijk in 5 minuten goudbruin.

GEVULDE AARDAPPELMUFFINS



* INGREDIËNTEN VOOR 12 STUKS

zonnebloemolie	½ tl paprikapoeder
200 gr aardappelblokjes	75 gr geraspte kaas
150 gr rundergehakt	4 eieren
1 sjalotje, gesnipperd	2 el melk
1 teentje knoflook, geperst	1 el gehakte verse platte peterselie
1 wortel, geraspt	EXTRA
½ tl zout	siliconen muffinbakvorm
½ tl zwarte peper	

BEREIDING

- Verhit een frituurpan of pan met zonnebloemolie tot 180 graden.
- Frituur de aardappelblokjes hierin gaar en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Bak ondertussen het gehakt in een koekenpan met 2 eetlepels zonnebloemolie.
- Voeg na 2 minuten de sjalot en knoflook toe en bak mee tot de ui glazig is.
- Bak de wortel en kruiden 2 minuten mee en laat het mengsel afkoelen.
- Klop de eieren los met de melk, kaas en een snufje zout en zwarte peper.
- Meng hier de aardappelblokjes door.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Neem een siliconen muffinbakvorm en schep wat aardappelblokjes in elke holte.
- Schep daarop wat gehaktvulling en druk een beetje aan.
- Doe er nog wat aardappelblokjes op en bestrooi met peterselie.
- Bak de muffins in 20-25 minuten goudbruin en gaar.
- Laat ze 10 minuten in de vorm afkoelen en haal ze er dan uit.

TOMATEN-FETATAARTJES



** INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

200 gr bloem	3 eieren
125 gr koude roomboter, in blokjes	200 ml melk
2-3 el koud water	½ tl zout
VULLING	½ tl zwarte peper
	75 gr geraspte kaas
100 gr gele en rode cherrytomaatjes	EXTRA
1 el gehakte verse basilicum	8 quichevormpjes van 10 cm doorsnede
200 gr fetakaas, verkruid	

BEREIDING

- Meng de bloem met de boter en het water tot een samenhangend deeg.
- Verpak in een boterhamzakje en leg minimaal een uur in de koelkast.
- Snijd de cherrytomaatjes in vieren en meng met de basilicum en feta.
- Klop de eieren los met de melk, het zout en de peper.
- Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de quichevormpjes in met boter.
- Rol het deeg na het rusten uit tot een halve cm dikte.
- Steek hieruit cirkels die net iets groter zijn dan het vormpje en bekleed de vormpjes hiermee.
- Schep in elk vormpje wat tomatenvulling, giet er wat eimengsel over en bestrooi met wat geraspte kaas.
- Bak de taartjes in 25 minuten goudbruin en gaar.
- Haal ze voorzichtig uit hun vorm en laat ze iets afkoelen op een rooster voor je ze serveert.



Gevulde
AARDAPPELMUFFINS



Tomaten-
FETAARTJES

Saladeglaasjes
met gerookte zalm

Saladeglaasjes met
parelcouscous

Saladeglaasjes
met biet en feta

SALADEGLAASJES MET BIET EN FETA

Hoe leuk staan deze saladeglaasjes op een houten plank? Het zijn ideale gezonde hapjes om te serveren op een feestje. Maar ook tijdens de ramadan staat het leuk op je hapjestafel, naast de misschien wat ongezontere snacks. Ik deel drie versies met jullie, maar je kunt natuurlijk ook je eigen fantasie gebruiken. Voor deze recepten kun je het best kleine amuseglaasjes gebruiken.



*

INGREDIËNTEN VOOR 12 GLAASJES

2 verse bietjes
1 el olijfolie
1 el citroensap
snufje zout en zwarte peper
1 tl bieslook, fijngesneden
cherrytomaatjes, in partjes
50 gr feta, in blokjes

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Was de bietjes en verpak ze individueel in een stuk aluminiumfolie.
- Leg 30-40 minuten in de oven tot ze gaar zijn.
- Laat ze afkoelen, schil ze en snijd in blokjes.
- Meng olijfolie, citroensap, zout, peper en bieslook.
- Meng de helft door de bietjes en schep in de glaasjes.
- Meng de tomaatjes met de rest van de dressing en schep op de bietjes.
Doe hierop wat feta.

TIP!

Geen zin om bietjes te roosteren? Neem dan voorgedroogde bietjes uit de supermarkt.





Limoen-
KOKOScupcakes

SNICKERS-cupcakes

CHOCOLADE-AARDBEIENCUPCAKES

LIMOEN-KOKOS- CUPCAKES

De combinatie van limoen en kokos zie je regelmatig terug, in de Amerikaanse key lime pie bijvoorbeeld.

★★ INGREDIËNTEN VOOR 12 STUKS

1 x basisrecept voor cupcakes (gebruik kokosmelk i.p.v. gewone melk)	2 el poedersuiker
2 el kokosrasp	125 gr mascarpone
1 tl geraspte limoenschil	1 limoen
TOPPING	2 el geroosterde kokosflakes
200 ml slagroom	EXTRA
1 zakje Klopfix	spuitzak, stervormig spuitmondje

BEREIDING

- Maak de cupcakes volgens het basisrecept, maar voeg de kokosrasp en limoenrasp toe voor je het beslag in de vormpjes schept.
- Laat de cupcakes afkoelen en maak ondertussen de topping. Klop de slagroom stijf met de Klopfix en poedersuiker.
- Klop de mascarpone erdoor en doe in een spuitzak met stervormig spuitmondje.
- Snijd 3 dunne plakjes van de limoen en snijd elk plakje in 4 puntjes.
- Rasp de rest van de limoenschil.
- Spuit een toef op elke cupcake en garneer met kokosflakes en een stukje limoen.

CHOCOLADE- AARDBEIENCUPCAKES

Chocolade en aardbeien zijn natuurlijk een gouden combinatie.. De cupcake is gevuld met jam en als topping heb ik gekozen voor slagroom met puddingpoeder in aardbeismaak.

★★ INGREDIËNTEN VOOR 12 STUKS

1 x basisrecept cupcakes, met chocolade	75 gr pure chocolade
VULLING	12 aardbeien met kroontje, gewassen
75 gr aardbeienjam	25 gr witte chocolade
TOPPING	EXTRA
250 ml slagroom	appelboor, spuitzak,
30 gr Kloppuddingpoeder aardbeismaak (dr. Oetker)	stervormig spuitmondje

BEREIDING

- Hol de cupcakes uit met behulp van een appelboor.
- Schep in de holtes wat jam.
- Klop de slagroom stijf met het Kloppuddingpoeder. Doe in een spuitzak met stervormig spuitmondje en spuit op elke cupcake een toef of roosje.
- Smelt de pure chocolade au bain-marie en dompel de aardbeien hier voor de helft in.
- Leg ze op een bord met aluminiumfolie in de koelkast en laat hard worden.
- Smelt ondertussen de witte chocolade au bain-marie en doe in een boterhamzakje of klein spuitzakje.
- Knip er een klein puntje af en spuit een paar lijntjes over de aardbeien.
- Laat ook dit hard worden in de koelkast.
- Garneer elke cupcake met een aardbei.



SINAASAPPEL- GHRIBIA

★ INGREDIËNTEN VOOR 30 STUKS

65 gr roomboter	VERDER
65 ml zonnebloemolie	25 gr witte basterd
65 gr witte basterdsuiker	suiker
1 ei	EXTRA
schil van 1 sinaasappel,	koekjesstempel
geraspt	
2 el verse sinaasappelsap	
250 gr bloem	
4 gr bakpoeder	

BEREIDING

- Mix de boter en zonnebloemolie met de basterdsuiker tot een crème.
- Voeg het ei, de sinaasappelrasp en het sinaasappelsap toe en mix goed door.
- Doe de bloem en het bakpoeder erbij en meng met de hand tot een samenhangend deeg.
- Verpak in een boterhamzakje en leg een half uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Verdeel het deeg in bolletjes ter grootte van een walnoot.
- Rol elk bolletje door de basterdsuiker en druk de koekjesstempel erop.
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 12-15 minuten gaar.
- Laat ze afkoelen op een rooster.

MOKKA-MARMER- KOEKJES

★★ INGREDIËNTEN VOOR 25 STUKS

100 gr Café Noirkoekjes	VERDER
25 gr mokka-boontjes	300 gr witte chocolade
200 gr gepelde amandelen	1 el zonnebloemolie
3 el zonnebloemolie	75 gr pure chocolade
1 el cacao	25 mokka-boontjes
200 ml gecondenseerde melk	EXTRA
	vierkante (bak)vorm van 20x20 cm

BEREIDING

- Maal de koekjes en mokka-boontjes in een hakmolen fijn.
- Doe de amandelen in een koekenpan met de zonnebloemolie en bak rondom goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en maal ze fijn in een hakmolen. Voeg het koekjesmengsel, de cacao en de gecondenseerde melk toe en meng alles tot een plakkerig geheel.
- Bekleed de vorm met bakpapier en stort het mengsel erop. Leg er een stukje plasticfolie op en druk de vulling goed plat, bijvoorbeeld door er met een klein glaasje over te rollen.
- Smelt de witte chocolade met de zonnebloemolie au bain-marie. Verdeel de helft hiervan over de koek in de bakvorm en laat hard worden in de koelkast.
- Smelt ondertussen de pure chocolade au bain-marie en doe in een boterhamzakje waar je een puntje vanaf knipt.
- Draai de koek om en leg terug in de vorm, verdeel de resterende witte chocolade erover. Spuit meteen lijntjes pure chocolade over de witte chocolade. Trek er met een satéprikker door (heen en weer) voor het bekende marmereffect. Laat hard worden in de koelkast en snijd dan in 5 repen en vervolgens deze repen weer in driehoekjes.
- Spuit op elk driehoekje een klein beetje pure chocolade.
- Plak er een mokka-boontje op en laat dit hard worden in de koelkast.



SINAASAPPELCHRIBIA

MOKKA-MARMERKOEKJES

Een nieuwe variant op mijn bekende marmerkoeckjes zijn deze driehoekjes met Café Noirkoeckjes en mokka-boontjes. Heel erg lekker als je net als ik van koffie houdt!

ROOMBROODJES

✖✖

INGREDIËNTEN VOOR 20 STUKS

1 x basisrecept deeg voor
zoete broodjes

VULLING

500 ml volle melk
zaadjes uit 1 vanillestokje
75 gr suiker
6 eigelen
4 el maïzena
25 gr poedersuiker

EXTRA

spuitzak
stervormig spuitmondje

BEREIDING

- Verdeel het deeg na het rijzen in 20 kleine bolletjes.
- Rol tot mooie gladde bolletjes en leg op een bakplaat met bakpapier.
- Laat afgedekt nog een half uur rijzen. Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Verwarm de melk met de vanillezaadjes in een steelpan op laag vuur tot de melk warm is, maar niet kookt.
- Mix in een kom de suiker met de eigelen en maïzena tot een dikke lichtgele crème. Giet de melk in een dunne straal erbij terwijl je blijft mixen.
- Doe de mix in de pan en breng al roerend aan de kook. Laat een paar minuten indikken en haal dan van het vuur. Doe het over in een diep bord en dek af met plasticfolie.
- Laat helemaal koelen in de koelkast. Bestrijk de bolletjes met melk en bak ze in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar. Laat ze afkoelen op een rooster en snijd ze dan in. Klop de banketbakersroom los met een mixer.
- Doe in een spuitzak met stervormig spuitmondje en vul de broodjes ermee.
- Bestuif met poedersuiker.

✖✖

INGREDIËNTEN VOOR 12 STUKS

1 x basisrecept deeg voor
zoete broodjes

VULLING

3 appels, geschild en
in kleine blokjes
2 el gewelde rozijnen
1 tl kaneel
2 el suiker

VERDER

1 eigeel
1 el melk
12 appelsteeltjes

APPELBROODJES

BEREIDING

- Verdeel het deeg na het rijzen in 12 gelijke stukken.
- Rol deze uit tot cirkels van ongeveer 10 cm doorsnede.
- Meng de appelblokjes met de rozijnen, kaneel en suiker.
- Schep op elke deegcirkel een beetje appelvulling.
- Vouw het deeg naar elkaar toe en druk goed samen.
- Draai het bolletje om en leg in een muffinbakkvorm.
- Laat ze afgedekt nog een half uur rijzen.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Klop het eigeel los met de melk. Bestrijk de broodjes na het rijzen hiermee.
- Prik in het midden een appelsteeltje.
- Bak de broodjes in 15 minuten goudbruin en gaar.

Roombroodjes

Wie is er niet dol op roombroodjes? Ik vind ze van de bakker vaak te groot, dus heb ik deze wat kleiner gemaakt en dan zijn ze perfect! De room maak ik helemaal zelf, omdat ik dat veel lekkerder vind en het eigenlijk zo gedaan is.



Appelbroodjes

Op Pinterest zag ik zulke leuke appeltjes voorbijkomen, dat ik ze zelf ook eens wilde maken. En dat is gelukt! Met mijn basisrecept deeg en een simpele appelvulling kun jij deze grappige broodjes ook maken.



TIP!
Gebruik ook eens
2 sinaasappels
in plaats van
citroenen.

CHOCOLADECAKE

CITROENCAKE

CITROENCAKE



INGREDIËNTEN

150 gr suiker	2 citroenen
1 zakje vanillesuiker	GLAZUUR
250 ml zonnebloemolie	125 gr poedersuiker
4 eieren	1-2 tl water
300 gr bloem	EXTRA
16 gr bakpoeder	rechthoekige bakvorm van 25x35 cm

Ik bak mijn cakes graag met zonnebloemolie in plaats van boter, omdat ze dan wat zachter worden en ook lang zacht blijven, zelfs als je ze in de koelkast bewaart. Deze versie met citroen is lekker fris, wat goed smaakt met een zoet poedersuikerglazuur.

BEREIDING

- Mix de suiker en de vanillesuiker met de zonnebloemolie en de eieren.
- Voeg de bloem en het bakpoeder toe en mix goed.
- Rasp de schil van de citroenen en pers het sap eruit.
- Mix door het beslag.
- Bekleed de bakvorm met bakpapier en giet hierin het beslag.
- Bak de cake in 30-40 minuten goudbruin en gaar.
- Til de cake met behulp van het bakpapier uit de vorm en leg op een rooster om af te koelen.
- Maak ondertussen een glazuur van de poedersuiker met een beetje water.
- Bestrijk de cake hiermee en laat een kwartier opstijven.
- Snijd dan de randjes van de cake en snijd de cake in ruitjes.

CHOCOLADECAKE



INGREDIËNTEN

150 gr donkerbruine basterdsuiker	250 ml chocolademelk
1 zakje vanillesuiker	50 gr pure chocolate chips
250 ml zonnebloemolie	TOPPING
4 eieren	150 gr witte chocolade
300 gr bloem	50 gr pure chocolate chips of chocoladevlokken
3 el cacao	EXTRA
16 gr bakpoeder	tulbandvorm

Ik maak al jaren een chocoladecake volgens een vast basisrecept, lekker zacht en absoluut niet droog! In deze versie heb ik er nog meer chocolade in gedaan voor een ultieme chocoladesensatie.

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Mix de suiker en de vanillesuiker met de zonnebloemolie en de eieren.
- Voeg de bloem, cacao, het bakpoeder en de chocolademelk toe en mix goed tot een glad beslag.
- Schep de chocolate chips erdoor.
- Vet een tulbandvorm in met boter en bestrooi deze met bloem.
- Verdeel het beslag gelijkmatig over de vorm.
- Bak de cake in 40-50 minuten goudbruin en gaar.
- Laat de cake een half uur afkoelen in de vorm en stort hem dan op een rooster.
- Smelt ondertussen de witte chocolade au bain-marie en verdeel over de tulband.
- Bestrooi met chocolate chips en snijd de cake in plakken.

