

Recepten voor Sinterklaas

Verzameld, bewerkt en geordend

door

Astrid Veltman

24 oktober 1999

Inhoudsopgave

- [Marsepein 1](#)
- [Marsepein 2](#)
- [Marsepein 3](#)
- [Marsepein 4 \(aardappeltjes\)](#)
- [Marsepein 5](#)
- [Zelfgemaakte borstplaat 1](#)
- [Borstplaat 2](#)
- [Roomborstplaat 1](#)
- [Roomborstplaat 2](#)
- [Taaitaai 1](#)
- [Taaitaai 2](#)
- [Taaitaai 3](#)
- [Taaitaaiorstjes](#)
- [Taaitaainoten \(de èchte pepernoten\)](#)
- [Tweemaal speculaaskruiden](#)
- [Speculaas](#)
- [Speculaasbrokken](#)
- [Speculaasjes 1](#)
- [Speculaasjes 2](#)
- [Speculaasjes 3](#)
- [Speculaasjes in cijfers en letters](#)
- [Witte speculaasjes](#)
- [Dikke roomboterspeculaas](#)
- [Speculaaspoppen](#)
- [Dikke speculaasbrokken](#)
- [Gevulde speculaas 1](#)
- [Gevulde speculaas 2](#)
- [Gevulde speculaas 3](#)
- [Gevulde speculaas 4](#)
- [Amandelspijs 1](#)
- [Amandelspijs 2](#)
- [Amandelspijs 3](#)
- [Banketletter](#)
- [Pepernoten 1](#)
- [Pepernoten 2](#)

- [Pepernoten 3](#)
 - [Pepernoten 4](#)
 - [Pepernoten 5](#)
 - [Pepernoten 6](#)
 - [Pepernoten 7](#)
 - [Gevulde pepernoten](#)
 - [Kruidnootjes 1](#)
 - [Kruidnootjes 2](#)
 - [Kruidnootjes 3](#)
 - [Kruidnootjes 4](#)
 - [Noten-kruidencake met appelvulling](#)
 - [Chocoladelettercakes](#)
 - [Amandel-appelbroodjes](#)
 - [Sinterklaasmuffins](#)
 - [Warme bisschopswijn](#)
 - [Anijsmelk](#)
 - [Warme anijs-chocolademelk](#)
-

Marsepein 1

350 gr gepelde amandelen

2 amandelen

500 gr poedersuiker

1 eiwit

2 theelepels oranjebloesemwater

Leg de amandelen een paar tellen in kokend water en houd ze daarna onder de koude kraan.

Wrijf de bruine velletjes van de amandelen en doe ze met het stalen mes in de foodprocessor.

Hak ze eerst grof met de secondentoets en laat de motor draaien tot de amandelen heel fijn gemalen zijn.

Voeg dan het eiwit, de poedersuiker en het oranjebloesemwater toe en laat de machine nog even draaien tot u een samenhangend geheel heeft.

Leg de marsepein in plastic folie een paar uur in de koelkast.

Gebruik het dan voor verdere verwerking.

Bekleed er taart mee of kneed er figuurtjes of bonbons van.

Kleur de marsepein eventueel met een paar druppels levensmiddelenkleurstof en kneed die er heel goed door.

Marsepein 2

250 gr amandelen
400 gr poedersuiker
1 eetlepel laurierkerswater
1 1/2 eiwit
zout naar smaak

Breng de amandelen met ruim koud water aan de kook, stort ze dan op een vergiet en spoel ze met koud water na.

Wrijf de bruine vliesjes eraf en droog de noten in een schone doek af.

Maal de amandelen door een amandelmolen.

Voeg hieraan de gezeefde poedersuiker, het laurierkerswater, het even losgeklopte eiwit en wat zout toe, meng alles goed door elkaar en maal het mengsel weer door de amandelmolen.

Vindt u de marsepein nog niet fijn genoeg, maal dan nog een keer.

Bewaar de marsepein in een goed sluitend potje op een koele plaats.

Tip: In plaats van laurierkerswater kunt u ook oranjebloesemwater gebruiken. Neem van grote eieren 1 eiwit en van kleine eitjes 1 1/2 eiwit.

Variaties:

Marsepeinen aardappeltjes maakt u door kleine onregelmatige balletjes door cacao te rollen.

Spek krijgt u door een deel roze te kleuren. Leg dit laag om laag met ongekleurd marsepein op elkaar en snijd het dan in plakjes.

Marsepein 3

250 gr amandelen
500 gr poedersuiker
1 1/2 eiwit
2 druppels amandelessence
1 theelepel oranjebloesemwater

Breng de amandelen in water aan de kook, giet ze af, pel ze, was ze en droog ze. (Of koop blanke amandelen).

Maal of rasp de amandelen in een amandelmolen of op de rasp van de foodprocessor fijn.

Meng de gemalen amandelen met de poedersuiker, het eiwit, de amandelessence en het oranjebloesemwater.

Maal het mengsel nogmaals en vorm het tot een samenhangend mengsel.

Laat dit, verpakt in folie, 1 dag rusten.

Kneed de marsepein voor de verwerking nog een keer door, zodat het soepel wordt (kneed er eventueel nog een beetje losgeklopt eiwit door).

Vorm figuurtjes van de marsepein.

Om te kleuren kunt u de figuurtjes met een kwastje beschilderen.
Zwart en grijs maakt u van verpulverde noriet met wat water, rood van bietenwater, oranje van gepureerde worteltjes, bruin van cacao of koffie, groen van spinaziepuree.
U kunt ook water met levensmiddelenkleurstof (toko of kookwinkel) gebruiken.

Marsepein 4 (aardappeltjes)

(500 gr marsepein)

250 gr gepelde amandelen

250 gr poedersuiker

1 theelepel oranjebloesemwater (Turkse specialiteitenwinkel)

1 eiwit

cacaopoeder

amandelmolen, aluminiumfolie

Maal de amandelen in een molen op de fijnste stand tot poeder.

Voeg de poedersuiker, het oranjebloesemwater en het eiwit toe en maal die even mee.

Wikkel de marsepein in aluminiumfolie en laat hem in de koelkast ± 12 uur rusten.

Vorm van de marsepein kleine bolletjes en rol die door de cacao.

Marsepein-variaties

Kneed door de helft van de marsepein 1/2-1 theelepel cacao.

Tweekleurige schijfjes:

Rol beide kleuren marsepein uit en leg ze op elkaar. Rol de marsepein met behulp van plasticfolie op en snijd de rol in dunne plakjes.

Dambordjes:

Snijd de blanke en de bruine marsepein tot staafjes. Leg deze om en om op elkaar, druk ze een beetje aan en snijd ze in plakjes.

Marsepein 5

250 gr blanke amandelen

250 gr poedersuiker

2 theelepels citroensap

1-2 eetlepels sinaasappellikeur

Maal de amandelen in een keukenmachine heel fijn.

Voeg de poedersuiker, het citroensap en 1 eetlepel likeur toe en meng alles tot een stevig deegachtig mengsel ontstaat.

Voeg eventueel naar smaak nog de tweede lepel likeur toe.
Vorm een grote bal, verpak die in plasticfolie en laat hem, om de smaak te laten ontwikkelen, een week in de koelkast rusten.

Zelfgemaakte borstplaat 1

250 gr suiker
5 eetlepels water
1 mespunt boter

Breng al roerend de suiker met het water op laag vuur aan de kook en laat het hoogstens 10 minuten koken.

Leg intussen de borstplaatvorm op een platte schaal en controleer of de borstplaatvorm goed ligt en er geen spleetje meer is waardoor het mengsel kan weglopen.

Giet het mengsel dan in de vorm en laat het goed afkoelen.

Dit is het recept voor witte borstplaat.

In plaats van water kunt u ook melk nemen en eventueel één van de lepels vervangen door likeur.

Voeg voor chocoladeborstplaat 5 theelepels cacao en voor koffiëborstplaat 5 theelepels oploskoffie toe.

Borstplaat 2

150 gr suiker
3 eetlepels water
boter naar smaak

Doe de suiker met het water in een steelpan en laat hem op laag vuur smelten. Spoel intussen een vel boterhampapier met koud water af en leg het op een tafel of het aanrecht.

Besmeer de borstplaatvorm met boter en leg hem deze op het boterhampapier.

Roer met een houten lepel door de suikermassa.

Laat de lepel, als de suiker is gesmolten, uitdruppelen terwijl u de pan van het vuur haalt; trekt de laatste druppel een dun draadje, dan is het mengsel goed van dikte; zo niet, laat dan nog heel even koken en controleer de laatste druppel weer.

Neem de pan van het vuur en blijf flink roeren tot de massa iets dikker begint te worden - dit is ook te horen aan het iets krassende geluid dat de lepel in de pan gaat maken.

Schenk het mengsel in de voorbereide borstplaatvorm en laat de borstplaat afkoelen.

Zet de vorm na $\pm 1/2$ uur op zijn kant en neem hem na nog een tijdje voorzichtig van

de borstplaat.

Laat de borstplaat helemaal koud worden.

Koffieborstplaat:

Roer in plaats van water 3 eetlepels sterk gezette koffie door 1 portie borstplaat.

Notenborstplaat:

Voeg, als het mengsel goed van dikte is, 2 eetlepels gemengde gehakte noten bij 1 portie borstplaat en garneer de borstplaat met enkele hele nootjes.

Chocoladeborstplaat:

Maak 1 portie borstplaat en meng de suiker met 1 1/2 afgestreken eetlepel cacao.

Ga verder te werk als bij het basisrecept is beschreven.

De laatste druppel van de lepel trekt nu snel achter elkaar 3 korte draadjes.

Roomborstplaat 1

300 gr suiker

200 gr witte basterdsuiker

1 dl slagroom

1 stukje boter

Maak de vormpjes van tevoren goed dicht en leg ze in koud water.

Leg een flink stuk bakpapier plat op een werkvlak.

Verwarm de suiker al roerend met de basterdsuiker (gebruik voor donkere borstplaat eventueel bruine suiker), 1 dl slagroom en een klontje boter tot de suiker is opgelost.

Breng de massa dan al roerend aan de kook en laat zachtjes koken tot een druppel in een kopje met ijskoud water niet meer uitvloeit, maar een kort, dik draadje vormt. De temperatuur op de suikerthermometer is dan 92°C.

Leg de borstplaatvormen op het bakpapier, schenk ze vol met de suikermassa en laat die in de vormen opdrogen.

Zet de vormen, zodra de borstplaat hard genoeg is, op een kant, zodat ook de onderkant kan drogen.

Acht variaties: Volg het recept van roomborstplaat. Voeg de vloeibare ingrediënten direct toe en de droge pas als de suikermassa dik genoeg is. Verwarm alles al roerend nog even tot de temperatuur weer goed is.

1. Met 4 eetlepels koude espressokoffie (vers gezet of uit een zakje) en 4 kleine, gehalveerde (amaretti) bitterkoekjes.

2. Met een papje van 2 eetlepels cacao en 2 eetlepels room en 50 gr gepelde (ongebrende) pistachenootjes.

3. Met 2 eetlepels vruchtenlikeur en 3 eetlepels fijngehakte Franse vruchtjes.
 4. Met 2 eetlepels culinair-rozenwater en 3 kleingehakte blokjes Turks fruit met rozensmaak.
 5. Met 1-2 eetlepels amandellikeur en 50 gr gehakte, blanke amandelen.
 6. Met 1 eetlepel kaneel (door de droge suiker gemengd) en 4 eetlepels rozijnen.
 7. Met 2 eetlepels sterke koude koffie, 1 eetlepel sinaasappelsiroop of -likeur en 2 eetlepels gekonfijte sinaasappelschil.
 8. Met 3 eetlepels bessen- of frambozengelei, 50 gr frambozensnoepjes.
-

Roomborstplaat 2

(± 600 gr)

500 gr witte basterdsuiker

1 1/2 dl koffieroom

50 gr boter

ingevet vetvrij papier

ingevette metalen borstplaatvormen

Breng de suiker en de koffieroom in een pan met dikke bodem aan de kook en laat de suikerstroop, onder af en toe roeren, op hoog vuur inkoken tot de stroop in draden aan een lepel blijft hangen.

Roer de boter erdoor, neem de pan van het vuur en blijf roeren tot een krassend geluid hoorbaar is.

Schenk het mengsel in de met het papier beklede vormen en verwijder het papier, zodra de borstplaat witte vlekjes krijgt.

Laat de borstplaat helemaal afkoelen en verwijder de vormen.

Voeg voor chocoladeborstplaat aan de suiker 2 eetlepels cacaopoeder toe en ga verder te werk volgens bovenstaand recept

Roer voor koffieborstplaat 3 theelepels oploskoffie door het borstplaatmengsel.

Taaitaai 1

250 gr bloem

100 gr honing

1 eetlepel schenkstroop

1/2 theelepel zout

1/2 theelepel bakpoeder

3 theelepels kaneelpoeder

1 theelepel anijs

1 theelepel nootmuskaat
1 theelepel kruidnagelpoeder

Verwarm de honing zacht en roer de stroop erdoor.
Zeef de bloem en vermeng die met de kruiden en het rijsmiddel.
Roer de afgekoelde honing erdoor en kneed een stevig deeg.
Rol dit op een ingevette bakplaat uit en bak de taaitaai in een op 160°C voorverwarmde oven gaar.

Taaitaai 2

230 gr bloem
4 gr kaneel
1 gr gemalen kruidnagel
2 gr gemalen anijszaad
100 gr bruine basterdsuiker
65 gr honing
3 gr bakpoeder
melk naar smaak

Zeef de bloem met de kaneel, de gemalen kruidnagel en het anijszaad in een kom en maak er een kuiltje in.

Doe de basterdsuiker met de honing en 3 1/2 dl water in een steelpan en laat alles even aan de kook komen tot de suiker is gesmolten.

Schenk dit kokende mengsel in het kuiltje.

Roer nu snel met een houten lepel vanuit het midden; neem steeds wat bloem van de zijkant mee. Hoe sneller het deeg maken gebeurt, des te beter zal de taaitaai worden. De bloem moet namelijk gedeeltelijk gaar worden en dat gebeurt door snel te werken.

Het deeg moet mooi glad worden.

Laat het deeg in de kom afkoelen en laat het op een koele plaats 3-4 dagen rusten.

Dek de kom met een vochtig gemaakte doek af en maak die elke keer weer vochtig, zodat het deeg niet uitdroogt.

Kneed het deeg na de rust met de (met bloem bestoven) hand flink door.

Kneed er tot slot het bakpoeder door.

Bestuif grote of kleine speculaasvormen met bloem en druk hierin wat deeg goed aan.

Ga met een mes over het oppervlak van de plank, zodat het overtollige deeg eraf valt.

Keer de plank met een flinke klap, zodat de taaitaai eruit valt.

Ga zo door tot het deeg op is.

Leg de deegpoppen op een beboterde bakplaat en bestrijk ze met wat melk.

Schuif de bakplaat in het midden van een zeer hete oven (230°C) en bak de taaitaipoppen vlug gaar en bruin, zodat ze niet te hard worden.

Laat ze op een taartrooster afkoelen.

Taaitaai 3

250 gr vloeibare honing
1 ei
350 gr bloem
2 mespuntjes bakpoeder
1 eetlepel speculaaskruiden
1 theelepel gemalen anijszaad
1 ei (voor een glimmende kleur)

Vermeng de honing en het ei, voeg de overige ingrediënten toe, kneed er een soepel deeg van en laat dit in de koelkast 1 uur opstijven.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak tot een 1 cm dikke lap uit en steek of snijd hier figuren uit.

Doe de over taaitaai op een ingevette bakplaat en bak ze in een hete oven (200°C) in 10-15 minuten gaar.

Voor een glimmende kleur kunt u er opgeklopt ei over strijken.

Taaitaaiorstjes

350 gr roggebloem
175 gr tarwebloem
1 3/4 dl water
250 gr honing
100 gr keukenstroop
1 theelepel anijspoeder
1/2 dl karnemelk
15 gr speculaaskruiden
1 mespunt gemberpoeder
1 theelepel dubbelkoolzure soda

Vermeng de roggebloem met de tarwebloem en zeef het boven een kom.

Breng in een pan het water aan de kook en voeg er 175 gr honing, de keukenstroop en het anijspoeder aan toe.

Roer alles door elkaar en breng het al roerend weer aan de kook.

Meng het door de bloem tot een stevig deeg en laat dit afgedekt op een koele plaats 2 dagen rusten.

Meng er dan de karnemelk, 75 gr honing, de speculaaskruiden, het gemberpoeder en de soda door.

Rol het deeg op een met bloem bestoven glad werkvlak uit tot een lap van ± 1 cm dik en snijd deze in stukken van 4 x 8 cm.

Leg die op een met boter ingevette bakplaat en bestrijk ze met melk.

Bak de taaitaai korstjes in het midden van een op 200°C voorverwarmde oven in ± 30 minuten gaar.

Laat ze op een taartrooster afkoelen.

Taaitaainoten (de èchte pepernoten)

250 gr vloeibare honing

1 ei

1 eetlepel speculaas- of koekkruiden

1 theelepel gemalen anijszaad

zout

250 gr gezeefd zelfrijzend bakmeel

een ingevette bakplaat

Vermeng de honing, het ei, de speculaaskruiden, de anijs en het zout in een kom en roer het bakmeel erdoor.

Laat het deeg afgedekt in de koelkast ± 1 uur rusten.

Verwarm de Oven voor op 200°C.

Vorm van het deeg repen en snijd die in dobbelstenen.

Leg ze op de bakplaat en bak ze in 10-15 minuten bruin en gaar.

Taaitaai pop

Vorm het Deeg op de bakplaat tot 1 of 2 poppen van ± 1 cm dik en versier ze.

Bak de taaitaai in het midden van de oven in ± 20 minuten goudbruin.

Tweemaal speculaaskruiden

1: 20 gr kaneel

10 gr geraspte nootmuskaat

5 gr gemalen kruidnagelen

een snufje kardemompoeder

2: 30 gr kaneel

10 gr geraspte nootmuskaat

10 gr gemalen foelie

10 gr gemalen kruidnagelen

Gebruik ± 10 gr speculaaskruiden op 250-300 gr bloem.

Speculaas

Bakken in spiegelbeeld

De benaming 'speculaas' is afkomstig van het Latijnse 'speculum', dat spiegel

betekent. De koekjes worden namelijk gebakken van vormen in spiegelbeeld!

Zelfgebakken met de speculaasplank

Neem eens een kijkje bij een keukenwinkel, daar vindt u de mooiste en handige speculaasplanken. Soms met 4 verschillende vormen erin, waarmee u kleine speculaasjes kunt bakken. Of een grote vorm waarmee één grote pop kan worden gemaakt. Om het deeg makkelijk uit de vorm te krijgen, wordt de vorm eerst met rijstbloem of maïzena bestoven. Druk het deeg in de vormpjes en klop het er voorzichtig weer uit. Bak de koekjes daarna op een met bakpapier beklede bakplaat in de oven. Bestuif de plank voor het vullen steeds opnieuw!

Speculaas en speculaaskruiden

De naam speculaas is waarschijnlijk afkomstig van het Latijnse woord 'speculator' ('hij die alles ziet'), de bijnaam van Sint-Nicolaas.

Speculaas wordt gemaakt met speculaaskruiden, een mengsel van kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder, kardemom en witte peper.

Speculaaskruiden

30 gr kaneelpoeder

10 gr kruidnagelpoeder

10 gr nootmuskaat

5 gr witte peper

5 gr anijszaad

5 gr korianderzaad

Stamp de specerijen goed fijn.

Zeef ze door een fijne zeef en stamp de grovere stukken opnieuw.

Bewaar ze koel en donker in een goed gesloten pot.

Speculaasbrokken

(± 500 gr)

185 gr zelfrijzend bakmeel

85 gr donkere basterdsuiker

10 gr speculaaskruiden

zout

120 gr koude boter in stukjes

35 gr gepelde amandelen

1 klein losgeklopt ei

een ingevette bakplaat

Zeef het bakmeel boven een kom en maak in het midden een kuiltje.

Doe de suiker, de speculaaskruiden, het zout en de boter in het kuiltje en verkruimel ze met de vingers door het meel.

Kneed het geheel snel tot een soepel deeg.

Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het in de koelkast $\pm$ 30 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 170°C .

Rol het deeg uit tot een lap van 7 mm dik.

Leg het deeg op de bakplaat en prik het met een vork regelmatig in.

Garneer het deeg met amandelen en bestrijk het met ei.

Bak de speculaas in het midden van de oven in 20-25 minuten bruin en gaar.

Laat de speculaas afkoelen en breek hem in brokken.

Kleine speculaasjes

($\pm$ 50 stuks)

Bestuif een speculaasplank met maïzena.

Druk het deeg in de holten van de plank en snijd het overtollige deeg weg.

Klop de speculaasjes uit de plank en leg ze op de bakplaat.

Bak de speculaasjes $\pm$ 15 minuten in het midden van de oven.

Speculaasjes 1

($\pm$ 50 stuks, 2 bakplaten)

200 gr bloem

120 gr boter

100 gr bruine basterdsuiker

1/2 theelepel bakpoeder

6 gr speculaaskruiden = 1 eetlepel

zout

zo nodig 1 eetlepel melk om het deeg soepel te maken

$\pm$ 50 gr amandelen

Hak of snipper de amandelen, pel ze niet.

Roer de andere droge ingrediënten in een kom goed door elkaar.

Voeg de boter toe, snijd deze met twee messen in kleine stukjes en kneed alles met een koele hand door elkaar.

Meng er de amandelen en zo nodig de melk door.

Vorm op één van de onderstaande manieren koekjes van het deeg:

1. Bestuif een speculaasplank met rijstbloem (kindermeel) of aardappelmeel. Druk een portie deeg in de figuren en snijd met een scherp mes het overtollige deeg weg.

Klop de deegfiguurtjes eruit door een korte slag met de plank op het aanrecht.

2. Bestuif het aanrecht en de deegrol met bloem. Rol het deeg uit tot een lap van $\pm$ 1/3 cm dikte. Steek uit de deeglap koekjes met behulp van een borrelglaasje of een ander vormpje.

Beboter de bakplaat.

Verwarm de oven 10 minuten voor op $\pm$ 180°C .

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de koekjes in $\pm$ 20 minuten gaar.

Maak, terwijl de eerste bakplaat in de oven is, de tweede bakplaat klaar.
Neem de bakplaat met gare koekjes uit de oven en schuif de tweede bakplaat erin.
Neem de gare koekjes van de bakplaat en leg ze plat neer op een taartrooster of omgekeerd op het aanrecht.

Speculaasjes 2

200 gr zelfrijzend bakmeel
zout naar smaak
1 1/2 theelepel speculaaskruiden
125 gr bruine basterdsuiker
125 gr boter
2 eetlepels melk

Doe het zelfrijzend bakmeel met wat zout, de speculaaskruiden en de basterdsuiker in een kom en snijd er de boter met twee messen in klein.

Kneed van dit alles en de melk met de hand een soepel deeg.

Bestuif een speculaasplank met bloem.

Druk een klein deel van het deeg hierin stevig aan en snijd het overtollige deeg af door met een mes langs het oppervlak van de deegplank te gaan.

Keer de plank met een flinke klap om, zodat de gevormde speculaasjes eruit vallen.

Ga zo door tot het deeg op is.

Leg de speculaasjes op een beboterde bakplaat en schuif die in het midden van een matig warme oven (* 150°C).

De baktijd is ± 15 minuten.

Ze bruinen nog iets na.

Laat de speculaasjes vlakliggend afkoelen.

Speculaasjes 3

300 gr bloem
150 gr boter
150 gr bruine basterdsuiker of 75 gr lichte en 75 gr bruine basterdsuiker
10 gr speculaaskruiden
1 mespunt bakpoeder
wat melk
1 volle theelepel zout
(100 gr gepelde gesnipperde amandelen)
rijstbloem of kindermeel om de plank mee te bestuiven
hele, gepelde amandelen om mee te garneren

Kneed van alle ingrediënten een soepel deeg.

Bestuif de speculaasplank.

Druk het deeg in de plank en snijd overtollig deeg weg.

Haal dan de figuurtjes uit de plank en leg ze op het ingeboterde bakblik.

Garneer eventueel met de amandelen.

Bak de speculaas $\pm$ 15 minuten op 175°C.

Laat het gebak niet te donker van kleur worden.

Amandelspeculaasjes

1 portie speculaas

100 gr amandelschaafsel

Voeg aan de genoemde ingrediënten het amandelschaafsel toe en ga verder te werk als boven beschreven.

Speculaasjes in cijfers en letters

($\pm$ 450 gr)

100 gr lichtbruine of bruine basterdsuiker

200 gr zelfrijzend bakmeel of 200 gr bloem en 1 theelepel bakpoeder

100 gr (koude) boter

1/2 theelepel zout

40 gr koekkrumels naar keuze

1 1/2 eetlepel speculaaskruiden (10 gr)

($\pm$ 3 eetlepels water of melk)

(50 gr amandelschaafsel)

(rijstemeel)

Zeef de suiker en het bakmeel (of de bloem en het bakpoeder) in een kom.

Voeg de boter, het zout, de koekkrumels en de speculaaskruiden toe.

Snijd de boter in de bloem met twee messen tot erwtesgrootte.

Kneed alles snel tot een soepel deeg, dat van de wand van de kom loslaat.

Voeg, als het te droog is, wat melk of water toe.

Leg het deeg, afgedekt met of verpakt in folie, een nacht, of liever nog een hele dag, koel weg.

Kneed het de volgende dag door.

Rol het deeg dan uit tot een lap met een dikte van $\pm$ 3 mm.

Knip uit karton de benodigde letters en cijfers, leg die op het deeg en snijd ze met een scherp mesje uit.

Leg de deegletters en -cijfers op de bakplaat.

Kneed de restjes deeg samen, rol die opnieuw uit en snijd ze weer uit.

Ga zo door tot de bakplaat vol is.

Bestrooi de speculaasjes eventueel met amandelschaafsel en bak ze op 160°C in 25-30 minuten gaar.

Leg ze op een rooster en laat ze afkoelen.

Leg eventueel een tweede bakplaat vol koekjes en bak ook die.
Heeft u een heteluchtoven, dan kunt u twee platen tegelijk bakken.

Speculaasjes uit de plank

Kwast de koekholten van de speculaasplank in met rijstemeel.

Druk in elk vormpje een bolletje deeg en schrap er wat te veel is met de vlakke kant van een mes af.

Keer, als alle holten zijn gevuld, de plank met een klap op een werkvlak of tafel, zodat de deegvormpjes eruit vallen.

Leg deze op bakpapier op de bakplaat en bak ze zoals hierboven beschreven.

Witte speculaasjes

175 gr boter

160 gr witte basterdsuiker

4 1/2 gr zout

de schil 1 citroen

300 gr bloem

4 1/2 gr bakpoeder

3 gr nootmuskaat

poedersuiker naar smaak

Wrijf de boter met de basterdsuiker tot ze goed zijn gemengd.

Voeg hieraan het zout, de geraspte citroenschil en 15 gr water toe en zeef er de bloem met het bakpoeder en de geraspte nootmuskaat bij.

Kneed van dit alles, al kruimelend, een gelijkmatig deeg en laat dit afgedekt in de koelkast een nacht rusten.

Bestuif de volgende dag een speculaasplank met bloem en druk er wat van het deeg in uit.

Snijd het overvloedige deeg eraf door met een mes over het oppervlak van de plank te gaan.

Keer de plank met een flinke klap om, zodat de speculaasjes eruit vallen.

Ga zo verder tot het deeg op is.

Leg de speculaasjes op een beboterde bakplaat en schuif deze 12-15 minuten in het midden van een matig warme oven ($\pm 175^{\circ}\text{C}$).

De baktijd is afhankelijk van de dikte van de speculaasjes.

Leg ze op een tafel of aanrecht, bestrooi ze direct met poedersuiker en laat ze afkoelen.

Dikke roomboterspeculaas

450 gr bloem

350 gr roomboter

225 gr bruine basterdsuiker
5 theelepels bakpoeder
4 eetlepels speculaaskruiden
zout

Meng alle ingrediënten, behalve de boter, door elkaar.

Snijd, als alles goed is vermengd, de boter in kleine stukjes en roer die goed door het deegmengsel.

Kneed het deeg met koele handen tot het een soepele bal is, die geen deegresten meer achterlaat.

Rol het deeg op een beboterde bakplaat tot ± 1 cm dikte uit en laat het 1 uur rusten.

Verwarm de oven voor op 200°C .

Zet het 'uitgeruste' deeg in de oven en laat het daar ± 35 minuten staan.

Laat het hete gebak een beetje afkoelen en leg het daarna op een taartrooster om de koek koud te laten worden.

Speculaaspoppen

Voor dit speculaasgebak kunt u gebruik maken van een originele houten speculaasplank.

Voor 3 stuks van 30 cm groot:

250 gr zelfrijzend bakmeel
125 gr bruine basterdsuiker
een snufje zout
1 citroen
2 eetlepels speculaaskruiden
175 gr koude boter
2 eetlepels melk
2 eetlepels bloem
1 ei

Was de citroen, rasp de schil en pers de citroen daarna uit.

Zeef de bloem boven een kom en voeg de citroenrasp, de suiker, de kruiden en zout toe.

Doe er de gehakte stukjes boter, de melk en het citroensap bij en kneed het geheel snel tot een stevige bal.

Verwarm de oven voor op 175°C .

Bestuif de speculaasvorm met bloem.

Doe 1/3 van het deeg in de vorm en druk het stevig aan.

Verwijder het overtollige deeg door een nylondraad strak over de speculaasplank te trekken.

Leg een vel bakpapier op het deeg en keer de plank voorzichtig om, zodat het deeg uit de vorm komt.

Leg het deeg met het bakpapier op de bakplaat en bestrijk het met losgeklopt ei.
Bak het 25 minuten en laat het op een taartrooster afkoelen.

Tip: Versier het ongebakken deeg met halve gepelde amandelen.

Bewaart u het deeg 24 uur in de koelkast, dan wordt de smaak van de kruiden sterker.

Dikke speculaasbrokken

250 gr zelfrijzend bakmeel
zout naar smaak
2 eetlepels speculaaskruiden
150 gr (licht)bruine basterdsuiker
75 gr boter
4 eetlepels melk
(50 gr ontvliesde amandelen)

Zeef het zelfrijzend bakmeel met wat zout, de speculaaskruiden en de basterdsuiker boven een kom en snijd de boter hierin met twee messen klein.

Voeg de melk toe en kneed alles tot een soepel deeg.

Druk dit deeg op een beboterde bakplaat tot een laag van ± 1 cm uit,
strooi er de amandelen over, bestrijk met wat melk en schuif de bakplaat $\pm$
45 minuten iets onder het midden in een matig warme oven (140-150°C).

De speculaas moet door en door gaar en lichtbruin van kleur worden.

Breek de dikke speculaas na het afkoelen in brokken.

Gevulde speculaas 1

250 gr zelfrijzend bakmeel
zout naar smaak
2 eetlepels speculaaskruiden
150 gr bruine basterdsuiker
150 gr boter
2 eetlepels melk
1 portie amandelspijs
50 gr witte amandelen
1 eidooier

Doe het zelfrijzend bakmeel met wat zout, de speculaaskruiden en de basterdsuiker in een kom en snijd de boter hierin met twee messen klein.

Voeg de melk toe en kneed van dit alles een deeg.

Druk de helft van het deeg uit op een beboterde bakplaat - als een staaf, rechthoek of hartvorm.

Spreid de amandelspijs hierover uit tot 1 cm van de rand.

Leg de tweede deeghelft erop en druk deze aan de rand goed aan.

Versier met de amandelen en bestrijk de bovenkant met de met de melk losgeroerde eidooier.

Schuif de bakplaat iets onder het midden van een matig warme oven ($\pm 150^{\circ}\text{C}$) en bak de koek in 1/2-3/4 uur goudbruin en gaar.

Laat de gevulde speculaas vlakliggend afkoelen.

Gevulde speculaas 2

250 gr bloem

1 theelepel bakpoeder

160 gr boter

150 gr bruine basterdsuiker

1 mespunt zout

2 eetlepels speculaaskruiden

2 eetlepels melk

300 gr amandelspijs

3 eieren

1/2 eetlepel sinaasappelrasp

20 gr amandelen

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom en voeg de boter toe.

Snijd de boter met twee messen in kleine stukjes.

Doe de suiker, het zout, de speculaaskruiden en de melk erbij en kneed met koele handen tot een samenhangend en soepel deeg.

Verpak het deeg in plasticfolie en laat het in de koelkast 2 uur rusten.

Verkruimel intussen de amandelspijs, voeg 2 eieren en de sinaasappelrasp toe en roer alles tot een gemakkelijk uit te smeren massa.

Vet een bakvorm van 20 x 20 cm in en verwarm de oven voor op 175°C .

Strooi wat bloem over het aanrecht en rol het deeg uit tot een lap van 40 x 20 cm.

Snijd het deeg in 2 stukken en leg 1 plak in de bakvorm.

Klop het derde ei los en bestrijk de deeglap ermee.

Verdeel het amandelspijsmengsel over het deeg, leg de tweede deeglap erop en druk het wat aan.

Bestrijk ook deze deeglap met losgeklopt ei en druk de amandelen in het deeg.

Bak de speculaas in 40 minuten bruin en gaar.

Gevulde speculaas 3

150 gr lichtbruine basterdsuiker

250 gr gezeefd volkorenmeel

2 theelepels bakpoeder

175 gr kleingesneden, koude plantaardige margarine
1 1/2 eetlepel speculaaskruiden
1/2 theelepel zout
3 eetlepels (soja)melk
400 gr amandelspijs

Kneed een deeg van de basterdsuiker, het volkorenmeel, het bakpoeder, de margarine, de speculaaskruiden, het zout en de (soja)melk en laat dit op een koele plaats afgedekt een nacht rusten.

Rol het dan uit tot een deeglap van 5 mm dikte en snijd hieruit 2 gelijke stukken (een rechthoek, eventueel ter grootte van een bestaande bakvorm, of in een fantasievorm, bijvoorbeeld een hart).

Leg 1 deel op bakpapier op de bakplaat of in de met bakpapier beklede vorm en bestrijk het dun met (met 1 eetlepel water losgeroerd) ei of melk.

Verdeel er de amandelspijs over en druk die glad uit.

Leg de tweede deeglap erop en druk die wat aan.

Bestrijk ook deze met ei en versier met hele amandelen.

Bak de speculaas 40 minuten op 170°C.

Laat het gebak in de oven wat afkoelen en laat het op een rooster uitdampen of keer het uit de vorm en keer het direct weer.

Gevulde speculaas 4

(± 1 kg)

Voor de vulling:

400 gr amandelspijs

1 ei

1/2 eetlepel geraspte citroenschil

Voor het deeg:

250 gr zelfrijzend bakmeel

125 gr donkere basterdsuiker

2 eetlepels speculaaskruiden

zout

175 gr koude boter in stukjes

25 gr gehalveerde amandelen

2 eetlepels melk

een ingevette bakplaat

Vulling:

Vermeng de amandelspijs met het ei en de citroenrasp en kneed het goed door.

Deeg:

Zeef het bakmeel boven een kom en maak in midden een kuiltje.

Doe de suiker, de speculaaskruiden, het zout en de boter in het kuiltje, verkruimel ze

met de vingers door het bakmeel en kneed dit snel tot een soepel deeg.
Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het in de koelkast $\pm$ 30 minuten rusten.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Deel het deeg in tweeën en rol beide delen uit tot een lap van $\pm$ 15 x 15 cm en 7 mm dik.
Leg 1 deeglap op de bakplaat en prik die met een vork in.
Verdeel er de amandelspijs over en dek af met de tweede deeglap.
Druk de randen op elkaar.
Garneer het deeg met amandelen en bestrijk het met melk.
Bak de speculaas in het midden van de oven in $\pm$ 35 minuten bruin en laat hem 10-15 minuten afkoelen.

Amandelspijs 1

125 gr amandelen
125 gr kristalsuiker
1 ei

Zet de amandelen op met ruim koud water en breng dit aan de kook.
Stort de amandelen op een vergiet, spoel ze met koud water af, wrijf de bruine vliesjes eraf en droog de nootjes in een droge doek.
Maal de amandelen door de amandelmolen.
Voeg de suiker, het ei en wat zout toe, zodat een smeūige massa ontstaat.
Amandelspijs is het lekkerst als u het een paar weken van tevoren maakt.
Bewaar het in een goed sluitend potje op een koele plaats.

Amandelspijs 2

Breng voor 250 gr amandelspijs 100 gr ongezouten amandelen met ruim water aan de kook en giet ze daarna af.
Schenk zoveel koud water over de amandelen dat ze onder staan en wrijf er onder water de velletjes af.
Dep de amandelen droog en maal ze fijn, liefst in een notenmolentje (bij gebruik van een foodprocessor hebben noten snel de neiging om taai en bitter te worden).
Roer er 100 gr poedersuiker door en maal nog een keer.
Meng 1/2 losgeklopt ei met 1 theelepel vers geraspte citroenschil en spatel het amandelmengsel erdoor.
Kneed het verder met de hand tot een samenhangende massa en breng die op smaak met een paar druppels citroensap.
Wikkel de spijs in plasticfolie en leg hem minstens 1 week koel weg.
Zo wordt de spijs stevig genoeg om te verwerken.

Amandelspijs 3

100 gr blanke amandelen

100 gr suiker

1 ei

het sap van 1/2 citroen

Maal de amandelen, meng ze met de suiker en maal nogmaals.

Klop het ei los en voeg het samen met het citroensap toe.

Kneed alles goed en zet het verpakt in folie in een afgesloten schaal in de koelkast.

U kunt de spijs enkele weken bewaren.

Banketletter

(± 20 stukjes)

450 gr ontdooid diepvriesbladerdeeg

500 gr amandelspijs

1 losgeklopt ei

een ingevette bakplaat

Leg de deegplakjes op elkaar en rol ze uit tot een rechthoek van ± 30 x 30 cm.

Snijd de deeglap in tweeën en plak ze aan elkaar (tot 15 x 60 cm).

Vorm de amandelspijs tot een rol van 55 cm.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Leg de amandelspijs op de deeglap en vouw het deeg rond de amandelspijs.

Plak de deegnaad en de zijkanten met water vast en vorm de rol met de deegnaad naar beneden op de bakplaat tot een letter S.

Bestrijk het deeg met ei en bak het in het midden van de oven in ± 35 minuten goudbruin en gaar.

Lekker met warme bisschopswijn! (zie het recept).

Pepernoten 1

250 gr bloem

3 gr bakpoeder

5 gr kaneel

2 1/2 gr gemalen kruidnagel

2 gr kardemom

1 gr gemberpoeder

125 gr boter

125 gr bruine basterdsuiker
50 gr schenkstroop
3 gr zout

Zeef de bloem met het bakpoeder en de kruiden in een kom.

Verwarm de boter met de basterdsuiker, de stroop en het zout al roerend in een steelpan tot $\pm 45^{\circ}\text{C}$ tot alles is gesmolten.

Schenk dit bij de bloemmassa en oer alles goed door elkaar tot een glad deeg ontstaat. Laat dit op een koele plaats een paar uur opstijven.

Rol het deeg uit tot een lap van 1/2 cm dikte en steek hier bijvoorbeeld met een appelboor of met de achterkant van een spuitmondje gelijkmatige mopjes uit.

Leg deze op een beboterde bakplaat en schuif die ± 15 minuten midden in een matig warme oven ($\pm 180^{\circ}\text{C}$).

Neem de pepernoten van het bakblik en laat ze afkoelen.

Pepernoten 2

250 gr zelfrijzend bakmeel
1 mespuntje zout
125 gr lichtbruine basterdsuiker
1 eetlepel speculaaskruiden
100 gr zachte boter
3 eetlepels melk

Verwarm de oven voor op 150°C .

Zeef het zelfrijzend bakmeel, het zout, de basterdsuiker en de speculaaskruiden in een kom.

Voeg de boter en de melk toe en kneed van het geheel een soepel deeg.

Voeg eventueel nog wat melk toe als het deeg te kruimelig is.

Vorm van het deeg balletjes ter grootte van een kers.

Leg de balletjes op een beboterde bakplaat en druk ze enigszins plat.

Bak de pepernoten in de oven in ± 20 minuten mooi bruin en gaar.

Laat de pepernoten op een rooster afkoelen.

Pepernoten 3

50 gr bruine basterdsuiker
100 gr zelfrijzend bakmeel
50 gr boter
1 eetlepel water
2 theelepels speculaas-kruiden

Snijd de boter klein en vermeng hem met de overige ingrediënten in een kom.

Laat het deeg in de koelkast even opstijven.

Maak er na een half uur kleine balletjes van, druk die even in en leg ze op een ingevette bakplaat.

Bak ze in het midden van de oven 20 minuten op 160°C.

Pepernoten 4

75 gr honing

20 gr boter

175 gr suiker

2 eieren

1 eetlepel melk

375 gr zelfrijzend bakmeel

1 theelepel kaneel

1 theelepel gemalen kruidnagel

1 mespunt kardemom

Verwarm de oven voor op 180°C.

Breng eerst de honing, de boter en de suiker aan de kook en roer tot alle suiker is opgelost.

Laat het nu afkoelen.

Klop de eieren met de melk los.

Roer 175 gr bakmeel, de kaneel, kruidnagels en de kardemom goed door elkaar en roer dit door de eieren en de melk.

Voeg dit alles toe het honingmengsel toe.

Roer er, als alles goed is vermengd, ook het resterende deel bakmeel door.

Kneed nu alles tot een soepel deeg en vorm er een bal van.

Strooi wat bloem op het werkvlak, duw de deegbol daarop plat en rol hem uit tot een plak van $\pm 1 \frac{1}{2}$ cm dik.

Leg de deegplak op een beboterd bakblik en snijd er met een in heet water gedoopt mes blokjes van $\pm 1 \frac{1}{2}$ cm van.

Bestrijk het deeg met een beetje melk.

Zet het bakblik midden in de oven en bak de pepernoten in 12- 15 minuten gaar.

Laat de pepernoten op het bakblik afkoelen.

Pepernoten 5

200 gr bloem

1/2 theelepel bakpoeder

een snufje zout

150 gr stroop

2 theelepels kaneelpoeder

1 theelepel kruidnagelpoeder
1 theelepel gemalen nootmuskaat
1/2 theelepel gemalen korianderzaad

Zeef de bloem met het bakpoeder in een kom.

Maak een kuiltje in het midden en doe daar de stroop en de specerijen in.

Roer alles vanuit het midden goed door elkaar en maak een stevig deeg.

Smeer een bakblik in met boter, druk er knikkers van het deeg op en bak die in een matig warme oven (160°C) in ± 15 minuten lichtbruin en gaar.

Pepernoten 6

(± 50 stuks)

100 gr zachte boter
125 gr bruine suiker
2 theelepels speculaaskruiden
1 mespuntje zout
250 gr zelfrijzend bakmeel
enkele eetlepels melk
een klontje boter

Meng met een mixer (of in een keukenmachine) de zachte boter, de suiker, de speculaaskruiden en het zout in een kom tot een smeugige massa.

Voeg er geleidelijk het bakmeel en zoveel melk aan toe, dat een samenhangend deeg ontstaat.

Kneed dit tot een bal, verpak deze in folie en laat het in de koelkast 2-3 uur staan.

Verwarm de oven voor op 150-175°C.

Beboter een bakplaat, kneed balletjes van het deeg en druk deze op enige afstand van elkaar op de bakplaat.

Bak de pepernoten in ± 15 minuten bruin.

Pepernoten 7

250 gr zelfrijzend bakmeel
125 gr bruine basterdsuiker
100 gr boter
4 eetlepels melk
2 theelepels speculaaskruiden
1 mespuntje zout

Doe de boter, de basterdsuiker en de speculaaskruiden bij elkaar, voeg een klein beetje zout toe en roer het geheel tot een gladde massa.

Voeg de melk aan het zelfrijzend bakmeel toe en kneed tot een glad, samenhangend

deeg is ontstaan.

Zet het deeg 1-2 uur in de koelkast.

Maak, als het stevig is, kleine balletjes van het deeg en druk die een beetje plat.

Beboter een bakblik of een bakplaat en leg de deegballetjes erop.

Zet het bakblik in een op $\pm 160^{\circ}\text{C}$ voorverwarmde oven en bak de pepernoten in ± 15 minuten lichtbruin en gaar.

Gevulde pepernoten

(± 25 stuks)

100 gr bloem

50 gr bruine basterdsuiker

1 mespunt zout

1 eetlepel koekkruiden

50 gr boter

1 eetlepel fijngehakte hazelnoten

1 eetlepel fijngehakte amandelen

1 eetlepel honing

3 eetlepels fijne tafelsuiker

een met bakpapier beklede bakplaat

Zeef de bloem met de basterdsuiker, het zout en de koekkruiden.

Snijd de boter er met twee messen door en kneed het geheel daarna tot een soepel deeg.

Leg het deeg in plasticfolie ± 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°C .

Vermeng de noten en de honing.

Verdeel het deeg in ± 25 stukjes.

Druk de stukjes een beetje plat, schep er wat vulling op (bijvoorbeeld amandelspijs) en vouw het deeg eromheen.

Bak de pepernoten op de bakplaat ± 20 minuten in het midden van de oven en rol ze dan direct door tafelsuiker.

Kruidnootjes 1

(500 gr)

250 gr zelfrijzend bakmeel

125 gr donkere basterdsuiker

100 gr zachte boter

2 eetlepels speculaaskruiden

zout

3 eetlepels melk
een ingevette bakplaat

Zeef het bakmeel boven een kom en maak een kuiltje in het midden.
Voeg in het kuiltje de suiker, de boter, de speculaaskruiden, het zout en de melk toe en verkruimel die met de vingers door het meel.

Kneed dit snel tot een soepel deeg.

Verwarm de oven voor op 150°C.

Vorm kleine balletjes van het deeg, leg die op de bakplaat en bak de kruidnootjes in ± 20 minuten bruin en gaar.

Kruidnootjes met chocolade

Doop een gedeelte van de kruidnootjes in gesmolten pure, melk- of witte chocolade.

Smelt de chocolade hiervoor in een kom boven een pan met heet water.

Kruidnootjes 2

40 gr zachte boter
50 gr bruine basterdsuiker
1 1/2 theelepel koekkruiden
zout
100 gr zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels melk

Doe de boter, de basterdsuiker, de koekkruiden en een snufje zout in een kom en roer het met een vork tot een egale zachte massa.

Voeg al roerend de helft van het zelfrijzend bakmeel en 1 eetlepel melk toe en vermeng alles Goed.

Voeg de rest van het zelfrijzend bakmeel en eventueel 1 eetlepel melk toe en kneed het met een koele hand tot een soepel deeg.

Verwarm de oven voor op 175°C en vet een bakblik in.

Vorm van het deeg ± 100 balletjes van 1 cm doorsnee, druk ze iets plat en leg ze op het bakblik.

Bak de kruidnoten in het midden van de oven in een kwartier bruin en gaar en laat ze uit de oven op het bakblik afkoelen.

Kruidnootjes 3

80 gr boter
100 gr bruine basterdsuiker
1 eetlepel speculaaskruiden
4 eetlepels melk

200 gr zelfrijzend bakmeel
zout
bakpapier

Verwarm de oven voor op 175°C.

Roer de boter en de basterdsuiker tot een zachte massa.

Roer er 1 mespunt zout, de speculaaskruiden en 3 eetlepels melk door en voeg, onder voortdurend roeren, het bakmeel toe.

Als het deeg niet lekker soepel blijft, mag u er nog wat melk aan toevoegen.

Maak kleine balletjes van het deeg en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat.

Druk de balletjes met een vingertop iets plat.

Zet het bakblik midden in de oven en bak de kruidnootjes in 12-15 minuten bruin en gaar.

Laat de kruidnootjes op het bakpapier koud worden.

Kruidnootjes 4

40 gr boter
50 gr bloem
50 gr zelfrijzend bakmeel
50 gr basterdsuiker
zout (als u ongezouten boter gebruikt)
1/2 eetlepel speculaaskruiden
2 eetlepels melk

Kneed van alle ingrediënten een stevig deeg.

Maak er kleine 'nootjes' van, leg die op een ingevet bakblik en bak ze 20 minuten in een op 160°C voorverwarmde oven.

Kruidnoten (100 stuks)

40 g boter
50 g bruine basterdsuiker
zout
1 theelepel speculaaskruiden
100 g zelfrijzend bakmeel
1 á 2 lepels melk

De boter zacht roeren met de suiker, het zout en de kruiden. De helft van het zelfrijzend bakmeel met 1 lepel melk erdoor mengen en daarna de rest van het bakmeel en zo nodig de overige melk erdoor kneden. Hiervan kleine balletjes vormen en deze op een beboterde bakplaat iets platdrukken. Bakken als speculaasjes (15 min.). Ca. 170 graden Celsius.

Eet smakelijk:

Noten-kruidencake met appelvulling

150 gr boter
200 gr suiker
3 eieren
100 gr zelfrijzend bakmeel
2 theelepels speculaaskruiden
1 snuf zout
100 gr gemalen amandelen
3-4 eetlepels melk
3 appels
1/4 liter appelsap
1 bekertje slagroom
1 eetlepel kaneel
1 zakje klopfest
1 zakje taartgeleipoeder

Schep een cakebeslag van de boter, de suiker, de eieren, het zelfrijzend bakmeel, de speculaaskruiden, het zout, de gemalen amandelen en de melk in een met bakpapier beklede springvorm (verhoog de rand 2 cm).

Laat het in het midden van een op 150°C voorverwarmde oven in 75-90 minuten rijzen en gaar bakken.

Neem de cake uit de vorm en laat hem uitdampen (de bodem wordt de bovenkant).

Boen de appels schoon, boor ze uit, snijd ze in dunne partjes en verwarm die 5 minuten in het appelsap.

Vang het kookvocht op.

Klop de slagroom met de kaneel en de klopfest stijf.

Snijd de cake in 2 lagen en bestrijk de onderlaag met kaneelroom.

Verdeel 1 appel in schijfjes over de room en leg de tweede cakelaag erop.

Schik de rest van de appelschijven kransgewijs bovenop.

Bereid appelgelei van het taartgeleipoeder en het kookvocht en verdeel dit, als het lobbijg is, over de appelpartjes verdelen.

Chocoladelettercakes

Koop bij de gespecialiseerde bakwinkels papieren lettervormen of huur metalen lettervormen.

Voor 1 lettervorm:

150 gr boter
4 eieren
1 pak 'Mix voor Sacher Torte' (Oetker)

abrikozenjam

1 zakje chocoladeglazuur

poedersuiker

Laat de boter en de eieren op kamertemperatuur komen.

Doe de deegmix, de zachte boter, de eieren en 3/4 dl water in een kom, meng het door elkaar en klop het met een mixer op de hoogste stand in 2-3 minuten tot een glad beslag.

Vul de vorm tot 2/3 met het beslag.

Zet de vorm op het rooster middenin de oven, schakel deze in op 160°C en bak de cake in 45 minuten gaar.

Laat de cake 10 minuten in de uitgeschakelde oven staan.

Neem hem er dan uit en verwijder de vorm.

U kunt natuurlijk ook meerdere vormen tegelijk bakken.

Verwarm 1/2 potje abrikozenjam, wrijf het door een (kunststof of roestvrijstalen) zeef en bestrijk de cake hiermee.

Leg het zakje chocoladeglazuur 10 minuten in heet water, droog het af en kneed de inhoud door elkaar.

Knip een puntje van het zakje en verdeel het glazuur over de letter.

Strijk het met een pannenkoekenmes uit en laat het glazuur drogen.

Bestrooi de cakes tot slot met poedersuiker.

Amandel-appelbroodjes

(6 stuks)

6 ontdooide plakjes diepvriesroomboterbladerdeeg

150 gr amandelspijs

1 grote gesnipperde handappel

50 gr rozijnen

1 eidooier

1 zakje vanillesuiker

1 theelepel amandellikeur

1 losgeklopt ei

4 eetlepels amandelschaafsel

2 eetlepels suiker

gemalen kaneel

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vermeng de spijs met de appel, de rozijnen, de eidooier, de vanillesuiker en de likeur.

Vorm 6 spijsrolletjes van 9 cm lengte en leg die op de deegplakjes.

Vouw het deeg erover, plak de randen met water vast, druk er met een vork streepjes in en bestrijk het deeg met ei.

Vermeng het amandelschaafsel en de suiker en strooi dit over de broodjes;

druk ze licht aan.

Leg de broodjes op een omgespoelde bakplaat en bak ze 15-20 minuten in het midden van de oven.

Bestrooi de broodjes direct met kaneel.

Sinterklaasmuffins

(± 10 stuks)

125 gr volkorenmeel

125 gr bloem

1 mespunt zout

50 gr suiker

1 zakje vanillesuiker

3 eieren

1 1/2 dl melk

4 eetlepels gesmolten boter

50 gr pure Knispers (broodversierder)

20 papieren cakevormpjes

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vermeng het volkorenmeel, de bloem, het zout, de suiker en de vanillesuiker.

Klop de eieren met de melk en de boter los.

Klop het eimengsel geleidelijk door het bloemmengsel, zodat een vrij stevig beslag ontstaat.

Roer de knispers erdoor.

Zet steeds 2 cakevormpjes in elkaar op de bakplaat en verdeel het beslag over deze 10 vormpjes.

Bak de muffins 15-20 minuten in het midden van de oven.

Lekker met geklopte crème fraîche.

Warme bisschopswijn

(6 glazen)

Verwarm 10 kruidnagels, de schil van 1/2 citroen, 1 stukje pijpkaneeel, 3 dl rode wijn en 3 dl bessenwijn op laag vuur tot ± 70°C.

Dek de pan af en laat de wijn 1-2 uur zachtjes trekken.

Los 45 gr suiker in de wijn op en schenk de warme wijn in de glazen.

Anijsmelk

1 liter melk
45 gr suiker
25 gr anijszaad
10 gr maïzena
suiker

Bind het anijszaad in een doekje.

Houd een klein beetje melk achter.

Breng de rest aan de kook, hang het doekje met het anijszaad erin en laat het bundeltje een half uur in de hete melk trekken.

Vermeng de maïzena en de suiker met de achtergehouden melk.

Haal het bundeltje anijszaad uit de melk, breng de melk weer aan de kook en bind haar met de aangemaakte maïzena en suiker.

Warme anijs-chocolademelk

(4 bekers)

Roer 4 volle theelepels cacao met 1 dl melk los.

Voeg 7 dl melk toe en breng die onder goed roeren aan de kook.

Los 8 anijsblokjes (De Ruijter) in de warme chocolademelk op.

Verdeel de anijs-chocolademelk over 4 bekers en garneer eventueel met een toef slagroom.