

# Kerstrecepten



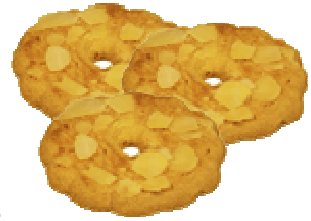
## Kerstkransjes

### Klaarzetten:

beslagkom  
ovenbakplaat  
deegroller  
uitsteekvormpjes  
Benodigheden:  
200 g bloem  
150 g boter of margarine  
100 g basterdsuiker  
1 eigeel  
1/2 ei om te bestrijken  
150 g amandelen en/of een paar  
lepels suiker

### Bereiding:

Meng de bloem met de boter in een beslagkom.  
Doe er de basterdsuiker en het eigeel bij.  
En kneed er deeg van.  
Rol het deeg op een met bloem bestoven tafel uit.  
Tot een lap van 1/3 cm dikte ontstaat.  
Steek hier kransjes uit met een uitsteekvormpje.  
Steek uit het midden van het kransje een klein rondje.  
Klop het halve ei los.  
Leg de kransjes 3 cm van elkaar af op een beboterde ovenbakplaat en bestrijk ze met losgeklopt ei.  
Bestrooi ze met amandelen en/of suiker.  
Bak de koekjes 20 minuten op 180 graden Celsius.



## Kerstpudding

### Klaarzetten:

schaal  
pan  
schotel  
Benodigheden:  
20 gram oranjessnippers  
20 gram gesnipperde gember  
25 gram bitterkoekjes  
25 gram lange vingers  
boter om in te vetten  
1 appel  
1 peer  
1 klontje boter  
citroensap  
3 dl melk  
3 eieren  
30 gram suiker

### Bereiding:

Maak de oranjessnippers en gembersnippers nog fijner dan ze al zijn.  
Verkruimel de koekjes of snijd ze in stukjes.  
Schil de appel en de peer.  
Verwijder de klokhuizen en snijd de vruchten in stukjes.  
Bak de appel en peer in de boter goudbruin  
Laat het grootste deel van het vocht verdampen.  
Druppel er citroensap overheen.  
Meng snippers, koekjes en vruchtenstukjes door elkaar.  
Klop melk, eieren en suiker door elkaar.  
Beboter een hoge schaal van ca. 1 liter inhoud  
Leg het vruchtenmengsel erin.  
Giet het melk-eimengsel er over heen.  
Sluit nu de schaal met een deksel.  
Zet de schaal in een pan met zacht kokend water  
Laat de pudding in ca. 1-1½ uur stollen.  
Draai de pudding dan op de kop op een schotel.



## Caramel snoepjes

Klaarzetten:

steel pannetje

bakblik

Benodigheden:

450 gram suiker

1 zakje vanille suiker

3 eetlepels water

50 gram boter

2 eetlepels stroop

3 deciliter melk

1,5 deciliter room

Bereiding:

Suiker, vanillesuiker en water in een steelpannetje onder zachtjes roeren aan de kook brengen. Vervolgens boter en stroop toevoegen.

Als de boter gesmolten is voeg je de room en de melk toe.

Nu op een hoog vuur 15 minuten laten doorkoken.

Daarna neem je de pan van het vuur en je klopt het mengsel op tot het dikker wordt.

Schenk de vloeistof vervolgens in een bakblik met hoge randen waarin

de caramel kan afkoelen en opstijven.

Als het eenmaal koud geworden is, kan de caramel met een mes (in het bakblik)- in blokjes worden gesneden.



## SNEEUWBALLEN DESSERT

Ingredienten:

250 gram aardbeien, 125 mililiter slagroom, 2 zakjes vanillesuiker, 25 gram boter, zout, 30 gram bloem, 1 ei, frituurolie, poedersuiker.

Bereiding:

Was de aardbeien en halveer ze. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker. Doe de room over in een spuitzak met kartelmond.

Breng in een steelpan 3/4 deciliter met de boter en een snufje zout aan de kook en laat de boter smelten. Roer de bloem er in een keer door. Blijf roeren tot het deeg van de pan loslaat. Roer de ei erdoor tot het helemaal is opgenomen.

Verhit de olie of het vet in een frituurpan tot 180 graden. Verdeel het deeg in 12 bolletjes. Frituur 4 bolletjes tegelijk in circa 5 minuten bruin en gaar. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Frituur de rest van de sneeuwballen op dezelfde manier. Laat ze iets afkoelen.

Snijd de sneeuwballen open en spuit er room tussen. Leg ze op vier borden en verdeel de aardbeien erover. Strooi er royaal poedersuiker over.



## KERST BOWL

### Ingrediënten

- 1 blik(ken) perziken met sap (800 ml)
- 1 blik(ken) lychees uitgelekt (400 ml)
- 3 kaneelstokjes
- 500 milliliter sinaasappelsap
- vers geperst 1 handpeer, geschild
- 2 groene appels, geschild
- 200 gram verse ananas, in stukjes
- 4 mandarijnen, geschild
- 1 potje(s) kersen, uitgelekt
- 1 fles(en) Cava (of bruisend appelsap)



### Benodigheden

Bowlschaal

Boven de bowlschaal of een grote kom de perziken afgieten. Lychees met kaneelstokjes en sinaasappelsap door perziksap roeren. Perziken in dunne partjes snijden. Peren en appels in kleine stukjes snijden. Mandarijnpartjes losmaken van elkaar. Al het fruit door perzik-sinaasappelsap scheppen en de bowl een harfuur afgedekt in de koelkast zetten, zodat alle smaken kunnen intrekken. Kersen door de bowl scheppen, Cava erbij schenken. Bowl in glazen scheppen en serveren met kleine vorkjes.

## Eetbare huisjes maken



Benodigheden: Vierkante biscuitjes, poedersuiker, water en een dienblad.

Door poedersuiker nat te maken krijg je een kleverig goedje. Prima om te gebruiken bij het aan elkaar bevestigen van de biscuitjes. Doe dit in de vorm van een huisje. Wanneer alle huisjes staan besprenkel je over het geheel poedersuiker. Zo ziet het eruit alsof de huisjes bedolven zijn door een dik pak sneeuw. Heel leuk en lekker!

## Kaneelsterretjes

Ingrediënten voor 60 sterretjes

- 4 eiwitten
- 500 gr poedersuiker
- 30 gr gemalen kaneel
- 1  $\frac{1}{2}$  el citroensap
- 550 gr fijn gemalen amandelen



Klop het eiwit stijf. Voeg de poedersuiker hierbij toe, klop het verder op tot het geheel glanst. Zet 5 eetlepels voor de glazuur toegedekt aan de kant. Meng kaneel, citroensap en de amandelen bij de rest van het eiwitmengsel en vorm het tot een kogel. Wikkel het in folie en laat het 1 uur koud staan.

Rol het deeg ongeveer 1 centimeter dik op suiker of tussen bakpapier uit. Snijd met een mesje sterretjes uit het deeg (of met een sterretjesvorm) en leg het op een ingevet bakblik (of op het bakpapier). Bestrijk elk sterretje met het eiwitmengsel en laat het nog een keer afkoelen.

Bak het daarna nog 5 minuten in de oven op 250°C en klaar zijn de kaneelsterretjes!

## Kerstkoekjes

Ingrediënten

- 100 gram boter
- 60 gram bruine suiker
- 2 eetlepels cacao
- 180 gram bloem
- 1 eidooier
- 50 gram poedersuiker
- voedselkleurstof



Bereiding

Maak van het meel, boter, suiker, cacao en de eidooier deeg en zet dit een uur in de koelkast. Rol het deeg uit en snijd kerstboompjes uit, met de hand of met behulp van een voorbeeld uit papier of karton.

Bak de koekjes 12-15 minuten op 180 graden en laat ze een uur afkoelen.

Maak twee kleuren glazuur met de poedersuiker (los een paar druppels kleurstof op in de poedersuiker, en indien nodig nog een paar druppels water). Doop een mespuntje in de glazuur en maak gekleurde kerstballen.

## Vanille sneeuwballen

### Ingrediënten

- 250 gram boter
- 100 gram poedersuiker
- 3 vanilletakjes
- 120 gram meel
- 250 gr zetmeel
- 100 gram poedersuiker (voor versiering)



### Bereiding

Roer de boter en poedersuiker goed door elkaar. Snijd de vanilletakjes over de lengte. Haal het binnenste eruit en roer dit door het botermengsel. Meng het meel en het zetmeel, voeg dit bij het botermengsel en verwerk het geheel totdat het een glad deeg is. Maak er daarna een 3 centimeter dik deeg van en laat het 30 minuten afkoelen.

Verwarm de oven voor op 175°C en leg bakpapier op het bakblik. Snijd het deeg in schijfjes. Vorm hier kleine balletjes van en zorg ervoor dat de onderkant beetje plat is, zodat de balletjes blijven staan. Zet de ballen op het bakblik en bak het ongeveer 12 minuten. Zodra ze zijn afgekoeld kun je er poedersuiker over strooien en klaar zijn de sneeuwballen!

## Rood met witte koekwandelstokken

### Ingrediënten

- 200 gram bloem
- 100 gram boter op kamertemperatuur
- 80 gram suiker
- 1 ei
- 1 theelepel vanille extract
- $\frac{1}{2}$  theelepel bakpoeder
- $\frac{1}{4}$  theelepel zout
- rode voedingskleurstof

### Bereiding

Doe alle ingrediënten in een kom en mix alles lichtjes totdat alle ingrediënten nog kruimelig zijn. Verdeel deeg over twee kommen. In één kom voeg je de rode voedingskleurstof toe. Mix dit en maak er een deegbal van. Kneed ook het kruimeldeeg in de andere kom tot een bal. Wikkel de deegballen in huishoudplastic en laat het zo'n 30 minuten rusten in de koelkast .

Leg bakpapier klaar op het aanrecht of op tafel. Rol eerst het lichte deeg tot lange slierten van ongeveer 10 cm. Doe daarna hetzelfde met het rode deeg. Draai nu een lichte en een rode deegsliert om elkaar heen en rol ze samen nog even over het bakpapier. Geef het bovenste uiteinde de ronde vorm van een wandelstok.

Verhit de oven voor op 160°C en bak de wandelstokken in 6 tot 10 minuten gaar. Laat ze een paar minuten in de oven afkoelen en leg ze dan verder op een rooster buiten de oven te drogen.



## Kerstboompjes

### Ingrediënten

boter om in te vetten- 1 sinaasappel-  
350 gram zelfrijzend bakmeel- 4 theel. kaneelpoeder-  
200 gram boter-  
1 ei-  
100 gram suiker-  
bloem om te bestuiven-  
250 gram poedersuiker-  
1 eetl. gehakte gekonfijte sinaasappelsnippers of zilverpilletjes



### Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C. Vet een bakplaat in. Boen de sinaasappel schoon, rasp 2 theelepels van de schil en pers de vrucht. Meng bakmeel en 3 theelepels kaneelpoeder. Voeg de boter in blokjes toe en vorm er met een koele hand een kruimelig deeg van. Klop het ei los en voeg dit met de suiker en sinaasappelrasp door het meelmengsel. Kneed alles tot een soepel deeg. Leg het eventueel even in de koelkast om op te stijven. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van  $\frac{1}{2}$  cm dik. Steek er dennenboompjes of sterren uit en leg die op de bakplaat. Steek een ruim gaatje in het deeg als u de koekjes in de kerstboom wilt hangen. Bak de koekjes in het midden van de oven in 10-12 minuten goudbruin en gaar. Laat ze iets afkoelen zodat ze stevig zijn voordat u ze van de bakplaat haalt. Meng poedersuiker, 1 theelepel kaneelpoeder en 2-3 eetlepels sinaasappelsap tot een dik glazuur. Bestrijk de koekjes hiermee en verdeel daarover de versiering. Rijg een lintje of koordje door de koekjes en hang ze in de boom



## Kerstengeltjes

### Ingrediënten

250 g tarwebloem  
1 afgestreken theel bakpoeder  
75 g suiker  
1 zakje vanillesuiker  
1 flesje Rumaroma  
1 mespunt kardamom  
1 mespuntje kaneel  
1 ei  
75 g koude boter of margarine

### Voor garnering:

gezeefde poedersuiker  
eiwit  
eigeel  
groene en rode kleurstoffen

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. voor het deeg:

Meng de bloem met bakpoeder en zeef dit op het werkblad. Maak een kuiltje in het midden. Voeg de suiker, de gevanillineerde suiker, het rumaroma, de kardamom, de kaneel en het ei toe en verwerk dit tot een dikke brij. Snijd de koude boter in stukjes en kneed dit samen met de brij tot een glad deeg. Als het deeg blijft kleven, leg het dan een tijdje op een koele plaats. Rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 2 cm dik. Snijd hieruit figuren met behulp van sjablonen en leg deze op een ingevette bakplaat. Plaats de bakplaat gedurende ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven.

### Voor de garnering:

Leng de gezeefde poedersuiker aan met zoveel eiwit tot een dik papje ontstaat. Verdeel dit papje in verschillende delen en geef elk deel een andere kleur met het eigeel, de groene en de rode kleurstoffen. Versier de engelen hiermee.



## Browniesterretjes

### Ingrediënten

170 g pure chocolade

250 g boter

6 eieren

300 g suiker

1 tl vanille aroma

zout,

220 g bloem

200 g gemalen hazelnoten

3 el poedersuiker



### Bereiding

Chocolade fijn hakken en met de boter in een pannetje bij matige hitte laten smelten. Eieren, 250 g suiker, vanille aroma en een snufje zout met de mixer in 8 tot 10 minuten tot een dikke crème kloppen. Eerst de chocolade en dan de bloem en de hazelnoten met de crème vermengen. Bakplaat (32 x 39) met bakpapier bekleden. Het deeg op de bakplaat scheppen en gelijkmatig verdelen. In de voorverwarmde oven bij 190 graden 15 tot 18 minuten bakken. Browniedeeg op de bakplaat lauwwarm laten afkoelen en dan keren op een nieuw vel bakpapier. Sterren in verschillende maten uit de nog warme deeg steken en met poedersuiker bestuiven.

## Kersthuisjes

### Ingrediënten

6 eieren  
350 gram bloem  
350 gram suiker  
350 gram boter (op kamertemperatuur)  
100 gram geschaafde amandelen  
100 gram gekonfijte sinaasappel  
100 gram pistachenootjes  
eiwit van 2 eieren  
205 gram suiker  
70 cc (ml) water  
0.5 l melk  
35 gram custardpoeder  
200 gram suiker  
750 gram boter  
3 kleine zakjes espresso oploskoffie



### Bereiding

#### Cake:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Klop de boter met suiker luchtig totdat het wit kleurt. Voeg de eieren (geklutst) er langzaam aan toe. Vervolgens voeg je langzaam de bloem toe. Daarna spatel je de amandelen, gekonfijte sinaasappel en de pistachenootjes er doorheen. Vet het bakblik in en doe het mengsel erin. De cake moet 1 uur op 160 graden in de oven. Italiaans Schuim: Kook 190 gr suiker met het water rustig in tot er siroop ontstaat. Klop intussen met een mixer het eiwit met 15 gr suiker luchtig.

Vervolgens kook je de siroop in tot 121 graden (kleur blijft helder). Dit kun je controleren door af en toe een theelepeltje in de siroop te dopen en deze direct in een glas water te dopen. Als je nu het theelepeltje eruit haalt en je kunt een dunne draad van de siroop trekken dan is de suiker ver genoeg ingekookt. Giet nu de hete siroop in een dunne straal al kloppend bij het luchtige eiwit. Blijf kloppen tot het schuim goed taai aanvoelt en enigszins is afgekoeld.

#### Crème au beurre:

Breng de melk aan de kook met de suiker en roer het custardpoeder los met een scheutje koude melk. Giet al roerende de hete melk bij het custardpapje. Breng het aan de kook en laat het al roerende tot vladikte binden.

Roer het espressopoeder er doorheen en laat de custard afkoelen (in een schaal afgedekt met plasticfolie). Klop de boter luchtig en meng het door de afgekoelde custard.

#### Bouw Kersthuisje:

De cake snijd je in twee gelijke plakken van 18x13x8 cm. Tussen deze plakken smeer je royaal de crème au beurre. De bovenste laag is dus crème.

Het huisje bedek je met Italiaans schuim de buitenkant met behulp van de spuitzak. Met een hobbybrandertje brand je het schuim af.

Voor het dak heb je twee plakken chocolade nodig; een van 12x13 cm en een van 16x13 cm. Voor de ramen en een deur heb je nog een paar kleine rechthoekig gesneden stukjes chocolade nodig. Zowel het dak als de ramen en deur kun je nu vast tegen het schuim zetten.

Tenslotte doe je er poedersuiker overheen voor het sneeuweffect. Garneer het eventueel met marsepeinen sneeuwpoppetjes of leg er wat groene kersttakjes omheen.