

Bakles voor kinderen Gezinsbond Merelbeke - 29 oktober 2019

Citroencake

5 eieren, geraspte schil van 1 citroen, 350 g suiker, snuifje zout, 100 g citroensap, 150 g room (vetgehalte 35 of 40 %) 100 g gesmolten boter, 270 g bloem, 10 g bakpoeder

Werkwijze :

Klop de eieren met de suiker, het zout en de citroenschil luchtig op. Smelt de boter, meng er room en citroensap onder. Meng beide nu zeer goed. Roer er nu de gezeefde bloem en het bakpoeder onder en meng goed tot een glad beslag - vooral onderin de mengkom goed controleren. Doe het beslag in ingevette cakevormen - in de les ong 400 g per vormpje

Bak in een oven van 180 graden. Kleine vormen ongeveer 40 minuten, grote cakevormen ongeveer een uur. Controleer of ze uitgebakken zijn met een prikker. Er mag geen deeg meer te zien zijn.

Laat afkoelen en ontvorm.

Roomhoortjes

Diepgevroren bladerdeeg vierkante plakken, 1 ei, grove decorsuiker, banketbakkersroom

Laat het bladerdeeg ontdooien. Snij met een scherp mes in repen van ong 1,5 cm breed. Vet een vormpje in en wikkel er het bladerdeeg rond zodat het elke keer voor de helft overlapt. TIP : maak de bovenkant van de reepjes een beetje nat dan plakken ze beter. leg op een bakplaat, bestrijk met dorure (ei losgeklopt met de helft water en een snuifje zout). Bestrooi met de decorsuiker en laat 10 minuten rusten in de koelkast. Bak in een oven op 180 graden tot het bladerdeeg goudbruin is. Haal voorzichtig de vormen uit de hoorntjes, laat afkoelen en vul met banketbakkersroom.

Banketbakkersroom

0,5 l melk, 4 eierdooiers, 50 g vanillepuddingpoeder, 1 vanillestok of 1 flesje vanillearoma, 125 g suiker

Klop de eierdooiers met de suiker en het puddingpoeder goed los. Verwarm de melk met de doorgesneden vanillestok of het aroma tot kookpunt en giet op het losgeklopt ei. Meng goed, giet terug in de kom en laat even doorkoken. Zodra het mengsel gekookt heeft uitstorten in een koude kom. Om velvorming te voorkomen regelmatig roeren OF het oppervlak bedekken met een plasticfilm OF even oversmeren met klontje boter.

Na het afkoelen smeug kloppen en verder verwerken.

Hartenwafeltjes

30 g boter, 150 g bloem, 1 klp bakpoeder, 2 klp suiker, 240 ml melk, 1 ei, snuifje zout

Smelt de boter in de melk en laat even terug afkoelen. Meng bloem, suiker en bakpoeder in een kom. Roer er het ei en het melkmengsel onder met een garde en zorg dat je geen klonters krijgt. Laat even rusten terwijl het wafelijzer warmt. Bak telkens 1 lepel deeg tot een mooie wafel.

Serveer met opgeklopte slagroom, poedersuiker, bruine suiker, confituur.....