

STICHTING OMA'S SOEP

*Voor alle ouderen, onze vrijwilligers en voor een ieder die
onze ouderen een warm hart toedraagt.*

OMA'S BAKBOEK

50 heerlijke recepten met een goed verhaal



BECHT



INHOUD

VOORWOORD	6	GEMBERKOEKJES Oma Kathusa	81
STICHTING OMA'S SOEP	8	ARNHEMSE MEISJES Oma Corrie	83
CAKE & KLEIN GEBAK			
KRUIDKOEK Oma Anneke	13	GEVULDE KOEKEN Opa Henk	85
BOTERKOEK Oma Stienie	17	KOKOSKOEKJES Oma Betty en opa Frans	89
BLONDIES Oma Stienie	19	KLETSKOPPEN Oma Grootje	91
KWARKBOLLEN Oma Mieke	21	HAVERMOUT-SESAMKOEKJES Oma Mineke	93
HAVERMOUTMUFFINS Oma Emma	23	TAART	
CLAFOUTIS Oma Fleur	27	SLAGROOMTAART Oma Edith	97
CHOCOLADESOEZEN Oma Tini	29	APPELTAART Oma Boema	101
ROZEMARIJNCAKE Oma Kiwi	33	MOKKATAART Oma Mien	103
SURINAAMSE EKSI-KOEKOE Oma Maria	37	MAANZAAD-FRAMBOZENKWARKTAART Oma Ida	107
AMERICAN BROWNIES Oma Edith	39	ANANASTAART Oma Carla	111
ESPRESSO-MARMECAKE Oma Lucy	41	KRUISBESSENVLAAI Oma Mia	115
MOSKOVISCH GEBAK Oma Niesje	43	APPELKRUIJELTAART Oma Mies	117
BANANENBROOD Oma Ella	45	PERENTAART Oma Maria	119
SLAGROOMSOESJES Oma Lisette	47	MONCHOUTAART MET AARDBEIEN Oma Lisette	123
BASTOGNE-BOTERKOEK Oma Nan	51	ABRIKOZENTIRAMISU Oma Anneke	125
KOEK			
HAVERMOUTKOEKJES MET APPEL Oma Maria	55	DEEG	
KOKOSBOLLEN Oma Maria	57	BOLO DI PAN Oma Yvonne	131
SPECULAASBROKKEN Oma Anneke	59	XUIXOS Oma Remei en oma Marijke	133
DUNNE BOTERKOEKJES Oma Puckje	63	KERSTBROOD Oma Loes	137
ROZE KOEKEN Oma Trees	65	APPELBEIGNETS Oma Puckje	141
UTRECHTSE SPRITSEN Oma Tini	69	DIKKE KOEK MET VANILLES AUS Oma Loes	143
FLUTTENKOEK Oma Tini	71	FRIES SUIKERBROOD Oma Tini	145
PISTACHEKOEKJES Oma Ali	73	FLENSJES MET APPELCOMPOTE Oma Hanneliet	149
MOKKAKOEKJES Oma Ella	75	NONNEVOTTEN Oma Hanneke	151
GOOISE MOPPEN Oma Piety	77	CHOCOLADE-KOKOSGRANOLA Oma Carmen	153
		DANKWOORD	154
		REGISTER	156

VOORWOORD

Dat de oma's en opa's in Nederland een onuitputtelijke bron van eeuwenoude traditionele recepten zijn, weten wij inmiddels al jaren. Daar zijn immers onze heerlijke producten uit ontstaan, die goed vertegenwoordigd zijn in de grootste supermarkten van Nederland. Hierdoor kan iedereen meegenieten van de heerlijkste soepen en maaltijden volgens de recepten van oma. Het feit dat we nu al zijn aangekomen bij het vierde boek bewijst dat er nog veel meer schuilgaat achter de producten die Oma's Soep verkoopt. In dit vierde kookboek zijn we op zoek gegaan naar 50 heerlijke bakrecepten waar iedereen van kan smullen. Eerlijk is eerlijk: dat bleek een moeilijkere klus dan we hadden verwacht.

Het eerste kookboek – *Oma's soep* – was een enorme hit en vloog over de toonbank. Hetzelfde succes gold voor ons tweede kookboek – *Oma's stamp- en stoofpotjes* – dat we samen met Becht maakten na de lancering van Oma's Maaltijden uit de Hollandse en internationale keuken. Toen wisten we direct dat er een derde kookboek moest komen, met alle favoriete recepten van opa en oma: *Oma's klassiekers*. Het daverende succes van deze eerdere kookboeken en de talloze authentieke en unieke recepten, maakte het creëren van een nieuw kookboek steeds uitdagender. Maar van deze uitdagingen werden wij alleen maar enthousiaster en gemotiveerder. Het was voor ons even zoeken naar een vierde thema, maar van een *writer's block* is bij onze oma's gelukkig geen sprake.

De inspiratie voor *Oma's bakboek* kwam namelijk van oma Kathusa. Tijdens een bezoek van Martijn toverde zij een koektrommel vol heerlijke gemberkoekjes uit de kast. Perfect voor bij een kopje thee. Oma Kathusa, met haar heerlijke recepten en lieve glimlach, was zo onbedoeld de start van dit vierde kookboek. Toen Martijn vertrok ging de koektrommel leeg weer terug in de kast, en was een nieuw idee geboren. Tijdens onze zoektocht naar recepten bij de ouderen die zijn aangesloten bij de stichting, stroomden de bekende zoete recepten snel binnen: denk aan appelkrumeltaart en ook

vele koekjesrecepten mochten natuurlijk niet ontbreken. Ondanks het feit dat het lastig was om veel gevarieerde bakrecepten te vinden – oma's houden nu eenmaal van een goeie appeltaart! – kwamen we door onze oproep op sociale media aan nog veel meer recepten. Hierdoor bevat *Oma's bakboek* recepten van oma's uit heel Nederland. Recepten die wellicht anders verloren waren gegaan, en daarom is dit vierde kookboek van Oma's Soep zo'n uniek project.

Met *Oma's bakboek* is de *Oma's Soep*-reeks compleet en kun je nóg meer van oma's favorieten proeven. Tijd om de mouwen op te stropen en al die overheerlijke recepten van oma en opa te maken. Misschien kom je nog wat kruimels van de boterkoek uit *Oma's klassiekers* tussen de pagina's tegen of spot je nog wat oude soepvlekjes in *Oma's soep*. We verwachten dat je ook snel kruimels en vette vingerafdrukken in *Oma's bakboek* zult vinden – een goed teken van een veelgebruikt favoriet kookboek.

Stichting *Oma's Soep* strijdt tegen eenzaamheid onder ouderen. Naast een percentage van de verkoop van de boeken, wordt ook 1 euro per boek aan de stichting gedoneerd. Hierdoor kan de stichting gefinancierd worden, waardoor we wekelijks ouderen blij kunnen maken met onze activiteiten en huis-aan-huisbezoekjes. Zo gaan we zo veel mogelijk eenzaamheid

tegen, en elk verkocht exemplaar van een van deze fijne boeken draagt daaraan bij. Zo zorgen wij allemaal voor elkaar. De eeuwenoude recepten gaan niet verloren, de ouderen laten je kennismaken met de lekkerste gerechten,

en daardoor kunnen wij steeds meer ouderen blij maken.

Zo is het kwartet compleet! We hopen dat je geniet van alle bakrecepten in dit prachtige vierde kookboek van stichting *Oma's Soep*!

Martijn Canters en Max Kranendijk





CLAFOUTIS

Oma Fleur

Oma Fleur maakt regelmatig clafoutis. Dit Franse gebak is haar lievelingsgebak omdat het eindeloos gevarieerd kan worden met allerlei verse vruchten. Haar geheime tip? Gebruik altijd seizoensfruit dat niet te rijp is voor de beste smaak! In de zomer kiest ze graag voor heerlijke abrikozen, sappige nectarines, zoete perziken, of een mix van zomervruchten. In het voorjaar is rabarber een favoriet. Door het beste seizoensfruit te gebruiken, wordt elke clafoutis een smakelijk feestje.

VOOR 8 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 1 UUR EN 5 MINUTEN

500 g verse kersen, ontpit
3 eieren
2 el tarwebloem, gezeefd
1 el fijne rietsuiker of poedersuiker

½ tl vanille-extract of merg van
1 vanillestokje
125 ml slagroom
50 ml volle melk

Benodigheden
aardewerken ovenschaal van Ø 26 cm
handmixer

Bereiding

- Verwarm de oven voor tot 200 °C (hetelucht) of 220 °C (elektrisch).
- Verdeel de ontpitte kersen over de bodem van de ovenschaal. Zet in de oven en bak de kersen 5 minuten.
- Verlaag de oventemperatuur tot 160 °C (hetelucht) of 180 °C (elektrisch).
- Klop de eieren, gezeefde bloem, suiker en het vanille-extract met een handmixer of garde los. Zorg dat er geen klontjes meer in het mengsel zitten.
- Voeg de slagroom en melk toe en mix tot een luchtig beslag.
- Schenk het beslag over de kersen in de ovenschaal.
- Zet in de oven en bak de clafoutis circa 45 minuten, of tot de bovenkant heel lichtbruin is en het midden van de clafoutis nog wat wiebelt.



Besprenkel de kersen voordat je ze bakt met 1 eetlepel kirsch of Poire Williams.



OMA MARIA

Op 15 april 1936 werd Oma Maria geboren in de Borgerbuurt van Amsterdam. Haar familie kwam uit de Jordaan en Oma Maria is dan ook echt een Jordanees. Ze groeide op in een arbeidersgezin, waarin haar vader hard werkte aan de aanleg van het Amsterdamse Bos. Thuis was het vaak armoede, maar het eten wat de pot schafte was altijd met liefde bereid, en daar was Maria dankbaar voor. Haar moeder was dol op foto's en legde hun eenvoudige leven vast op beeld.

Op haar tachtigste besloot ze de wereld rond te reizen

Oma Maria droomde ervan naar de toneelschool te gaan, maar zoals veel meisjes in die tijd moest ze een goede huisvrouw worden en dus naar de huishoudschool. En daar vond ze niks mis mee; ze vond het zelfs fantastisch. Ze leerde daar van alles en zo ook naaien. Ze naaide altijd zelf de kleding voor haar kinderen en voor haarzelf. Nu heeft ze daarom het probleem dat ze een te volle kast heeft, vol met zelfgemaakte kleren.

Op haar zestiende kreeg Maria verkering, haar vriendje haalde haar dan altijd op van school. Drie jaar later, op haar negentiende, trouwde ze met haar grote liefde. Op haar twintigste werd ze moeder van haar eerste

zoon. Later volgde een tweede en hadden ze een mooi gezinnetje. Haar gezin groeide uit tot vier kleinkinderen en nu ook nog zeven achterkleinkinderen, waarvan sommigen helemaal in Limburg wonen. Hoewel haar kinderen niet meer in de buurt wonen, maken ze altijd tijd voor elkaar en eten ze elke woensdag samen.

Oma Maria staat bekend om haar goede humeur en haar altijd bereidwillige hulp. Ze heeft maar liefst dertig jaar voor haar man gezorgd na zijn herseninfarct. Haar inzet werd beloond met een speldje van de burgemeester; een mooie erkenning van haar harde werk. Ook is ze vrijwilliger bij buurthuizen om de hoek. Allemaal in de Jordaan, omdat dit een plek is die veel voor haar betekent. Oma Maria zegt altijd 'Wat je geeft, krijg je terug' en dat is ook een van de redenen dat ze nog steeds haar vrijwilligerswerk doet.

Hoewel Oma Maria altijd druk was met haar gezin en vrijwilligerswerk, verloor ze nooit haar eigen dromen uit het oog. Op haar tachtigste besloot ze de wereld rond te reizen. Ze deed dit samen met het tv-programma 'De wereld rond met 80-jarigen'. Deze avonturen vulden haar leven met nieuwe ervaringen en culturen, en ze bewees hiermee dat het nooit te laat is om je dromen te volgen. Ze wilde altijd danseres worden. Daarom heeft ze in Spanje in een prachtige Spaanse jurk gedanst.



SLAGROOMSOESJES

Oma Lisette

Soesjes maken heeft Oma Lisette van haar vader geleerd. Ze maakt heerlijke traditionele soesjes, maar experimenteert ook graag met nieuwe variaties. 'Vul de soezen met aardbeien en slagroom voor een frisse twist, doop ze in chocolade voor een extra lekkere traktatie, of maak een hartige versie door de slagroom te vervangen door kaas en/of ham.'

VOOR 20 SOESJES

BEREIDINGSTIJD 1 UUR EN 45 MINUTEN

200 ml water
90 g roomboter, plus extra om in te vetten
snufje zout
120 g tarwebloem, gezeefd
4 eieren

250 ml slagroom
2 zakjes vanillesuiker (à 8 g)
poedersuiker

Benodigheden
handmixer
bakrooster
spuitzak (optioneel)

Bereiding

- Verwarm de oven voor tot 200 °C (hetelucht) of 220 °C (elektrisch) en vet een bakplaat in.
- Breng in een steelpan (niet van aluminium) het water met de boter en het zout op hoog vuur aan de kook.
- Zet het vuur uit zodra het water kookt en de boter is gesmolten. Voeg in één keer de gezeefde bloem toe. Roer snel en stevig met een houten pollepel tot het deeg als één bal van de wand van de pan loslaat. Doe het deeg in een mengkom en laat het iets afkoelen.
- Voeg een voor een de eieren toe en meng tussendoor steeds goed. Roer nog even tot het deeg licht van kleur en glanzend is. Dit kan met de hand of met een handmixer op lage snelheid.
- Schep met behulp van 2 eetlepels 20 hoopjes deeg op de bakplaat. Houd voldoende ruimte tussen de deeghoopjes. Maak de bovenkanten glad met de achterkant van een lepel voor een mooi glad eindresultaat.
- Zet in de oven en bak de soesjes 45 minuten, of tot ze goed gerezen en lichtbruin zijn.
- Zet de oven uit, maar laat de soesjes nog 15 minuten in de oven staan zonder de deur te openen.
- Neem de gare soesjes van de bakplaat en laat ze op een rooster afkoelen voordat je ze vult.
- Klop intussen de slagroom en vanillesuiker met een handmixer stijf. Schep de slagroom in een spuitzak.
- Vul de soesjes met slagroom met behulp van een spuitzak met spuitmondje of knip de soesjes aan de onderkant open en vul ze met behulp van een lepeltje. Bestrooi de soesjes met poedersuiker.



ROZE KOEKEN

Oma Trees

Roze koeken zijn vaak iets wat je in de supermarkt koopt, maar Oma Trees gaat een stap verder en maakt ze zelf. Met haar eenvoudige recept en liefdevolle aanpak tovert Oma Trees de perfecte roze koeken op tafel. De koek, bedekt met een laagje zoet, roze glazuur, smelt in je mond en smaakt zoveel beter dan de kant-en-klare versie. Oma Trees bewijst dat zelfgemaakt altijd de moeite waard is en dat je met een beetje moeite iets echt bijzonder kunt creëren.

VOOR 12 KOEKEN

BEREIDINGSTIJD 50 MINUTEN

200 g roomboter, op kamertemperatuur,
plus extra om in te vetten

200 g kristalsuiker

4 eieren

1 tl vanille-extract

200 g zelfrijzend bakmeel

150 g poedersuiker

2 el water

roze voedingskleurstof

Benodigheden

muffinbakvorm met 12 holtes

handmixer

zeef

bakrooster

spuitzak (optioneel)

Bereiding

- Verwarm de oven voor tot 160 °C (hetelucht) of 180 °C (elektrisch). Vet de holtes van de muffinvorm in met boter.
- Doe de boter en suiker in een mengkom en mix met een handmixer tot een gladde massa.
- Voeg een voor een de eieren toe en mix tussendoor steeds goed.
- Voeg het vanille-extract toe en mix tot alles goed gemengd is.
- Zeef het zelfrijzend bakmeel boven het mengsel en spatel voorzichtig door het beslag.
- Verdeel het beslag gelijkmatig over de holtes van de muffinbakvorm.
- Zet in de oven en bak de koeken 15-20 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn en stevig aanvoelen. Haal de koeken uit de vorm en zet ze op een rooster om volledig af te laten koelen.
- Meng intussen voor het glazuur de poedersuiker met het water tot een glad, dik glazuur. Voeg wat roze voedingskleurstof toe en meng goed tot het glazuur mooi roze is.
- Bestrijk de koeken met een dun laagje glazuur. Laat het glazuur een beetje uitharden voordat je de koeken serveert.



GOOISE MOPPEN

Oma Piety

Oma Piety brengt met haar heerlijke Gooise moppen een stukje regionale traditie tot leven. Deze klassieke koekjes uit het Gooi zijn knapperig vanbuiten en heerlijk zacht vanbinnen, met een rijke botersmaak die iedereen doet watertanden. Oma Piety bakt regelmatig en deelt haar lekkernijen met haar grote familie, inclusief kleinkinderen en achterkleinkinderen. Haar Gooise moppen zijn een favoriet na kerkbijeenkomsten en op feestdagen. Met haar warme persoonlijkheid en liefde voor bakken creëert Oma Piety onvergetelijke momenten voor haar dierbaren. Haar keuken ruikt altijd heerlijk naar verse baksels, wat haar huis een warme en uitnodigende plek maakt.

VOOR 20-24 KOEKJES

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN + 16 UUR

WACHTEN

250 g roomboter, op kamertemperatuur
125 g kristalsuiker
1 ei
snufje zout
geraspte schil van 1 biologische citroen
300 g Zeeuwse bloem, plus extra om te
bestuiven

1 tl bakpoeder

50 g kristalsuiker of kaneelsuiker

Benodigheden

handmixer of staande mixer met
deeghaken
vershoudfolie
bakpapier
deegroller
bakrooster

Bereiding

- Doe de boter en suiker in een mengkom en mix met een handmixer of staande mixer met deeghaken.
- Voeg het ei, zout en de citroenrasp toe en mix tot het goed gemengd is.
- Voeg de bloem en het bakpoeder toe en mix tot een samenhangend deeg. Zorg dat je niet te lang mixt, anders wordt het deeg slap.
- Dek de kom af met vershoudfolie en laat minimaal 16 uur rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor tot 180 °C (hetelucht) of 200 °C (elektrisch). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Kneed het deeg door tot het soepel is. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad tot 2 rollen van circa 30 centimeter lang. Zorg dat de rollen overal even dik zijn.
- Rol de rollen door de kristalsuiker of de kaneelsuiker.
- Snijd de deegrollen in 10-12 plakjes van gelijke dikte en leg ze op de bakplaat.
- Zet in de oven en bak de koekjes in circa 12 minuten goudbruin en gaar.
- Laat de koekjes afkoelen op een rooster.



OMA BOEMA

Oma Boema werd geboren tijdens de strenge winter van 1944 in een levendig gezin in Rotterdam. Met zeven broers en zussen was het huis altijd gevuld met leven en verhalen. Later verhuisde ze naar Utrecht, maar de herinneringen aan haar jeugd in Rotterdam blijven een belangrijk deel van haar leven.

De culinaire avonturen tijdens deze reizen hebben haar liefde voor koken en eten verdiept

Ze begon haar carrière als data-analist, maar besloot op haar veertigste psychologie te gaan studeren. Dit leidde haar naar een bijzondere rol als reorganisatiepsycholoog bij de marine en defensie. Haar werk bracht haar veel voldoening en ze heeft een indrukwekkende carrière achter de rug.

Oma Boema is de trotse grootmoeder van vier kleinkinderen, waaronder Roos en Tycho. Roos is actief in het bestuur van Oma Soep in Utrecht en Oma Boema geniet volop van de momenten die ze met hen doorbrengt. Ze is altijd in voor een gezellige middag met haar kleinkinderen, waarbij ze verhalen vertelt over vroeger en samen spelletjes spelen.

Met haar man, Opa Kees, vormt Oma Boema

een onafscheidelijk duo. Opa Kees staat bekend om zijn grappen en maakt iedereen aan het lachen, terwijl Oma Boema zorgt voor de warme, liefdevolle sfeer. Samen wandelen ze vaak met hun hondje Pils door het park.

Reizen heeft altijd een speciale plek in het leven van Oma Boema gehad. Samen met Opa Kees heeft ze verre reizen gemaakt naar onder andere Marokko en China. De culinaire avonturen tijdens deze reizen hebben haar liefde voor koken en eten verdiept. Ze houdt van het uitproberen van nieuwe recepten en het delen van haar favoriete gerechten met haar familie.

In haar dagelijkse leven geniet Oma Boema van de kleine dingen. Ze houdt van wandelen, koken en vooral van tijd doorbrengen met haar gezin. Familiebijeenkomsten zijn voor haar de hoogtepunten van het jaar, waar iedereen samenkomt om te genieten van elkaars gezelschap en natuurlijk van het heerlijke eten.

Oma Boema's leven draait om liefde, familie en het koesteren van herinneringen. Haar verhalen, haar lach en haar onvoorwaardelijke steun maken haar tot de geliefde oma die ze is. Of het nu gaat om een wandeling in het park, een gezellige middag met de kleinkinderen of een smakelijke maaltijd; de momenten met Oma Boema zijn altijd gevuld met warmte en zorgzaamheid.



PERENTAART

Oma Maria

De perentaart van Oma Maria is een favoriet bij elke familiegelegenheid. Ze gebruikt rijpe peren en een vleugje kaneel voor een warme, zoete smaak die iedereen lekker vindt. Haar deeg is altijd perfect knapperig en goudbruin. Deze taart is eenvoudig te maken, maar smaakt alsof er veel meer werk in zit. Oma Maria serveert de perentaart graag met een bolletje vanille-ijs of een toef slagroom, wat het helemaal afmaakt. Een stukje van deze taart brengt altijd een glimlach op het gezicht van haar kleinkinderen en zorgt voor een gezellige sfeer.

VOOR 8 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 1,5 UUR

250 g tarwebloem, plus extra om te bestuiven
125 g kristalsuiker
190 g roomboter, koud en in blokjes, plus extra om in te vetten
2 eieren

100 g halfvolle kwark
2 tl kaneel
1 kg peren, geschild en in plakjes

Benodigheden
taartvorm van ca. Ø 24 cm
bakpapier
vershoudfolie
deegroller

Bereiding

- Verwarm de oven voor tot 180 °C (hetelucht) of 200 °C (elektrisch). Vet de taartvorm in met boter en bekleed met bakpapier.
- Meng de bloem en suiker in een mengkom.
- Voeg de boter toe en kneed met je vingers door het bloemmengsel tot een kruimelig deeg.
- Voeg 1 ei toe en kneed het deeg snel tot een bal. Voeg indien nodig een beetje water toe om het deeg samen te laten komen, maar niet te veel.
- Wikkel de deegbal in vershoudfolie. Laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een cirkel die iets groter is dan de taartvorm. Leg het deeg voorzichtig in de taartvorm en druk de randen goed aan.
- Meng de kwark met de kaneel en verdeel de kwark gelijkmatig over de bodem van de taart.
- Leg de plakjes peer dakpansgewijs op de kwark, beginnend aan de buitenrand en naar het midden toewerkend.
- Klop het resterende ei in een kommetje los en bestrijk de randjes van het deeg met het losgeklopte ei.
- Bak de perentaart 45-50 minuten, tot het deeg goudbruin is en de peren zacht zijn.
- Laat de taart afkoelen in de taartvorm en snijd in 8 punten.



MONCHOUTAART MET AARDBEIEN

Oma Lisette

Oma Lisettes monchoutaart is een echte favoriet op verjaardagen. Het recept heeft ze tot in de puntjes geperfectioneerd. De romige, zachte vulling op een knapperige bodem maakt deze taart onweerstaanbaar. Wat deze monchoutaart echt speciaal maakt, is Oma Lisettes favoriete topping: sappige, verse aardbeien. De zoete en frisse smaak van de aardbeien vormt de perfecte aanvulling op de romige laag eronder. Deze taart zorgt altijd voor blije gezichten en volle buikjes.

VOOR 10 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 1 UUR + 2 UUR WACHTEN

Voor de bodem

2 eieren

100 g witte basterdsuiker

2 zakjes vanillesuiker (à 8 g)

100 g roomboter, gesmolten, plus extra om in te vetten

150 g cakemeel

Voor de topping

150 g monchou (roomkaas)

125 g witte basterdsuiker, plus 3 tl extra

250 ml slagroom

aardbeienjam

verse aardbeien

Benodigheden

springvorm van Ø 28 cm

handmixer

Bereiding:

- Verwarm de oven voor tot 130 °C (hetelucht) of 150 °C (elektrisch). Vet de springvorm in met boter.
- Mix de eieren, basterdsuiker en vanillesuiker in een mengkom met een handmixer.
- Voeg de gesmolten boter al mixend toe aan het eimengsel.
- Voeg het cakemeel in delen toe terwijl je blijft mixen. Schenk het beslag in de springvorm.
- Zet in de oven en bak de cakebodem circa 30 minuten, tot de bovenkant droog is. Laat de bodem afkoelen.
- Klop intussen de monchou met 125 gram basterdsuiker met de handmixer tot een glad mengsel.
- Klop in een andere kom de slagroom met 3 theelepels basterdsuiker stijf.
- Spatel de stijfgeklopte slagroom voorzichtig door het monchoumengsel.
- Verdeel het mengsel gelijkmatig over de afgekoelde taartbodem.
- Verdeel hier een dun laagje jam over en beleg de taart met aardbeien.
- Laat de taart minimaal 2 uur opstijven in de koelkast voor het beste resultaat.



Deze taart is ook heerlijk met kersenjam en ontpitte kersen of abrikozenjam en verse abrikozen.



NONNEVOTTEN

Oma Hanneke

Een van Oma Hannekes favoriete lekkernijen is nonnevotten, een traditioneel Limburgs gebak dat vooral tijdens carnaval wordt gegeten. Ironisch genoeg heeft ze een hekel aan carnaval zelf, maar de zoete, gefrituurde deegjes kan ze niet weerstaan.

VOOR CA. 16 NONNEVOTTEN

BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

+ 1,5 UUR WACHTEN

500 g patentbloem, plus extra om te bestuiven

10 g instantgist

250 ml lauwe melk

100 g kristalsuiker

100 g roomboter, gesmolten

2 eieren

snufje zout

zonnebloemolie, om in te frituren
poedersuiker, om te garneren

Benodigheden

bakpapier

deegroller

keukenthermometer

Bereiding

- Meng de bloem en het gist in een mengkom. Voeg de lauwe melk toe en roer tot een glad beslag.
- Voeg de suiker, gesmolten boter, eieren en het zout toe. Meng goed tot alle ingrediënten zijn opgenomen en het deeg glad is.
- Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg 1 uur rijzen op een warme, tochtvrije plek tot het in volume is verdubbeld.
- Kneed het gerezen deeg kort door op een met bloem bestoven werkblad en verdeel het in gelijke stukken van circa 50 gram.
- Rol elk stuk deeg uit tot een lange dunne sliert van circa 30 centimeter lang.
- Vorm de slierten tot een knoop en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de knopen 30 minuten rijzen onder een vochtige theedoek.
- Verhit een laag van circa 10 centimeter zonnebloemolie in een grote, stevige pan met dikke bodem tot 180 °C.
- Frituur de nonnevotten in delen in 3-4 minuten per kant goudbruin. Zorg dat je niet te veel nonnevotten tegelijk bakt en dat ze goed de ruimte hebben.
- Laat de nonnevotten op een met keukenpapier bekleed bord uitlekken. Bestrooi ze rijkelijk met poedersuiker.