

WIJSMULLER RECEPTENBOEK 2025



TER GELEGENHEID VAN DE FAMILIEREÛNIE 24-05-2025

Tante John:

Ananasbavarois



Benodigdheden

- 1 litermaat
- handmixer
- 2 mixkommen met een inhoud van 2 liter

Ingrediënten voor 6 personen)

- 1 groot blik ananas op siroop (inhoud circa 570 gram)
- 5 blaadjes gelatine
- 2 verse eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- ¼ liter slagroom
- 2,5 – 3 eetlepel suiker
- 1 eetlepel zonnebloemolie

Bereiding

Laat de ananas uitlekken in een zeef en vang het ananassap op. Als het goed is, heb je twee deciliter ananassap. Als je minder sap hebt, vul het dan aan met water tot twee deciliter. Snij vijf schijven ananas in kleine stukjes en hou de rest achter om te garneren, waarschijnlijk heb je niet alle ananas uit het blik nodig. Week de gelatine minimaal vijf minuten in een kom met koud water, zorg ervoor dat alle gelatine goed onder water staat. Splits de eieren, doe het eiwit in een vetvrije mixkom en zet deze tot verder gebruik in de koelkast.

Mix de eidooiers met eetlepel suiker en het zakje vanillesuiker in een kom tot ze wit en romig zijn. Haal de gelatineblaadjes uit het koude water en knijp goed uit. Verwarm de gelatineblaadjes met de helft van het ananassap tot de gelatine geheel is opgelost (niet laten koken!!). Meng dit mengsel met de geklopte eidooiers en de goed uitgelekte stukjes ananas. Zet in de koelkast en roer af en toe door tot het mengsel lobbijg is maar nog wel goed kan worden gemengd (ongeveer 20 minuten).

Eiwit opkloppen:

Maak de gardes van de mixer goed schoon en klop het eiwit met een halve eetlepel suiker stijf met de mixer. Het eiwit moet zo stijf zijn, dat je de kom ondersteboven kunt houden zonder dat het eiwit eruit loopt.

Klop de slagroom stijf met een eetlepel suiker. Spatel het grootste gedeelte van de slagroom en het stijfgeklopte eiwit voorzichtig door het ananas eimengsel. Verdeel dit mengsel over

kleine puddingvormpjes of doe het over in een mooie (diepe) glazen schaal. Laat de bavarois enkele uren opstijven in de koelkast.

Maak je de bavarois op in de kom met een paar toefjes slagroom en wat stukjes ananas.

Bitterkoekjespudding:



Ingrediënten voor 2 à 3 personen:

½ liter melk

1 ei

1 zakje vanille suiker of een vanillestokje

20 gram maïzena

30 gram suiker

10 bitterkoekjes

naar wens: rum

Meng het ei, de maïzena, de suiker en de vanillesuiker goed door elkaar tot een gladde massa. Beng de melk aan de kook. Giet iets van de warme melk bij het maïzena mengsel en roer goed door. Giet het maïzena mengsel al roerend bij de hete melk. Breng roerend weer aan de kook en laat 2 minuten doorkoken, Laat de vla afkoelen (het gaat sneller als je de pan in koud water zet). Klop de vla van tijd tot tijd om geen vel te krijgen. Besprenkel drie bitterkoekjes p.p met rum en leg ze op de bodem van de puddingvorm(pjes). Verbrokkel de rest van de bitterkoekjes. Giet de pudding op de bitterkoekjes en garneer met de rest van de bitterkoekjes. Serveer warm of koud.

50gr = duizend 1/2

Vanillevla

1 l melk
1 vanillestokje of 2 zakjes
vanillesuiker
5 eetlepels maizena 40gr
75 g suiker
2 eierdooiers, losgeklopt



Breng een gedeelte van de melk aan de kook. Voeg het opengesneden vanillestokje toe. Meng de rest van de melk door de maizena met de suiker en de eierdooiers. Bij gebruik van vanillesuiker wordt deze nu toegevoegd.

Laat de melk met het vanillestokje op laag vuur met de deksel op de pan 15 minuten trekken. Verwijder het vanillestokje. Roer enkele eetlepels van de warme melk door het eiermengsel. Klop dit goed door elkaar. Schenk dan onder goed roeren het eiermengsel bij de rest van de kokende melk. Laat de vla onder geregeld roeren 1 minuut doorkoken en vervolgens van het vuur af onder af en toe omroeren afkoelen.

Schenk de vla over in een glazen schaal of in eenpersoons schaaltjes. Koel serveren.

Vanillevla met appel. Pocheer 4 geschilde en in blokjes gesneden appel in 100 g suiker met 2 dl water en een gewassen stuk citroenschil gedurende 8 minuten.

Laat het water tegen de kook aan staan. Schep de stukjes appel uit de pan in een schaal en verwijder de citroenschil. Laat ze afkoelen en schenk er $\frac{1}{2}$ l vanillevla over uit.

Vanillevla met rozijnen. Pocheer 50 g gewassen rozijnen in 1 dl water met 2 eetlepels suiker en een gewassen stuk citroenschil gedurende 10 minuten. Schep de rozijnen uit de pan en verwijder de citroenschil. Meng de rozijnen door 1 l vanillevla. Laat de vla afkoelen.

Vanillevla met vruchten uit blik. Laat $\frac{1}{2}$ literblik vruchten uitlekken.

Leg ze op de bodem van een schaal. Snijd ze als dit nodig is iets kleiner. Verwarm het vruchtesap en bind het sap met 1 eetlepel met citroensap aangemaakt aardappelmeel. Schenk het sap over de vruchten uit. Laat ze afkoelen. Schenk hier $\frac{1}{2}$ l vanillevla over.

Vanillevla met lange vingers. Bestrijk 6 lange vingers met rode jam. Schik ze op de bodem en langs de kanten van een vlaschaal. Druppel er wat koude melk of enkele eetlepels maraskijn over. Laat dit even intrekken. Dek de lange vingers af met ruim $\frac{1}{2}$ l vanillevla.

Schuimige vanillevla. Klop 2 eiwitten stijf met een mespunt zout en meng ze luchtig door de vanillevla als deze heeft gekookt.

Gebruik voor de vanillevla 8 dl melk inplaats van 1 l.

Tweekleurenvla. Schenk $\frac{1}{2}$ l vanillevla en $\frac{1}{2}$ l chocoladevla tegelijk in een glazen schaal zodat er twee gekleurde helften ontstaan. Garneer met witte schuimpjes.

Vanillevla met bitterkoekjes. Leg 100 g bitterkoekjes op de bodem van een vlaschaal. Houd 2 bitterkoekjes achter. Druppel wat koude melk of enkele eetlepels rum over de bitterkoekjes. Laat dit even intrekken. Dek de bitterkoekjes af met ruim $\frac{1}{2}$ l vanillevla. Garneer met de verkruimelde achtergehouden bitterkoekjes.

In plaats van zelf gemaakte vanillevla kan ook gebruik worden gemaakt van kant en klaar gekochte vla.

1 Broodschotel met krenten + rozijnen

8 à 10 snufjes brood zonder korst

4 al. melk

1 ei

50 p. krenten + rozijnen

1 theelepel kaneel

50 p. suiker

50 p. boter.

klop ei met suiker goed door elkaar en
voeg de melk erbij, laat hierin het brood
5 ^{min} weken liggen dan in een vuurvaste
schaal. Strooi hier de gemiddelde korst
tussen. Meng suiker en kaneel door elkaar
en strooi het over de schotel, en leg hierop
de klontjes boter.

Plaats het geheel hoog in de oven voor een
bruin korstje. 15-20 min.

2 Broodschotel met appelmoes.

8-10 snufjes brood zonder korst.

500 p. moesappels

75 p. bakker-suiker

25 p. suiker th l. kaneel en 20 p. boter.

Week brood in iets melk, dan laagjes
laag met appelmoes. bovenop brood.
suiker + kaneel + klontjes boter

Tante Annie:



Wie: zussen Sanne (39) en Digna Nienhuis (31),

Ze kennen oma Annie vooral van verhalen. Maar dankzij een receptenboek leren Digna en Sanne hun oma toch kennen. En dat treft: liefde voor pudding zit in hun genen.

Digna kreeg, toen ze vorig jaar trouwde, van haar tante Maud niet alleen het familiale wafelijzer overhandigd, maar ook een oud receptenschriftje. Beide uit de nalatenschap van oma Annie, die Digna nooit heeft gekend. Oma overleed in 1976 op 62-jarige leeftijd. Digna's zus Sanne was toen vier. Die kan zich nog goed herinneren hoe ze met oma naar de winkel gingen om knoopjes voor een pas gebreid vestje uit te zoeken. "Ze kon namelijk blind breien," vertelt Digna vol ontzag.

De zusters hebben uit de familie verhalen begrepen dat oma ook aardig kon koken, dat ze dol was op het conserveren van groente en fruit, en van huishoudelijke apparaten hield. Er is een interessante foto uit 1962, waarop Annie in een laboratoriumjas staat, terwijl ze dingen doet met een indrukwekkende sapcentrifuge, wat emmers en vergieten.

Het schrift is vergeeld en kaftloos met recepten in een regelmatig, maar onleesbaar handschrift. Digna en haar zus Sanne sloegen aan het ontcijferen en opeens waren ze bezig de recepten één voor één te maken en was er een weblog. Een mooi projectje voor het zwangerschapsverlof van Sanne.

De zusters bakten dingen die ze anders nooit zouden maken: 'Surinaamsche' pudding, rijstetaart en kniepertjes. Ze dronken thee met een gele Napoleonbal erin, omdat een geëmigreerde neef wist te e-mailen dat oma Annie dat zo deed. Ze beschreven experimenten met noga, die met een kaasschaaf uit een pan gebikt moest worden.

Digna beet zich vast in de vraag: Wat is dessertrijst? Sanne raakte gefascineerd door de Timbale Pompadour. Het is een uiterst bewerkelijke pudding, met een bavaroisachtig hart en een buitenrand van gelei, waarvoor een thuiskok toch een uur of vijf moet uittrekken. Nadat Sanne haar gelatinevrees had overwonnen, begon ze een vruchteloze zoektocht naar een dubbele timbaalvorm. Bij gebrek eraan heeft ze een constructie ontworpen, met een kleine puddingvorm die dankzij een stellage van stokjes en elastiekjes in een iets grotere kom op zijn plaats wordt gehouden. De eerste poging had nog wat schoonheidsfoutjes, maar poging twee komt met een floep uit de vorm. Applaus. Het volgende recept wordt weer een pudding. Gelukkig hield oma Annie net als haar kleindochters van zoete dingen. Hoewel ... Verderop in het schrift staat een kabeljauwstaartschotel. Daar ziet Sanne erg tegen op.

Timbale Pompadour

Ingrediënten geleirand

4 dl. rood vruchtensap (bv frambozensap)
5 à 6 bladen gelatine
suiker naar smaak

Ingrediënten vulling

1/8 liter melk
1/8 liter slagroom
6 à 7 bigarreaux (in stukjes)
2 bladen gelatine
1 ei
2 of 3 el suiker
1 el marasquin of rum

Week de gelatine 5 minuten in koud water. Verwarm het vruchtensap (niet laten koken) en laat de suiker erin oplossen. Haal de pan van het vuur. Knijp de blaadjes gelatine uit en laat ze al roerend in het sap oplossen. Giet het in een puddingvorm en hang er een kleinere puddingvorm in. Laat twee uur opstijven.

Week voor de vulling opnieuw gelatine 5 minuten in koud water. Breng voor de vulling melk aan de kook. Splits het ei, roer in een kommetje de eidooier met de suiker, voeg hierbij wat warme melk, doe alles in de pan terug en laat het binden (niet koken). Haal de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe, de vruchten, de marasquin of rum en laat de massa afkoelen.

Voeg de puddingmassa daarna bij het stijfgeklopte eiwit en de geklopte slagroom. Haal voorzichtig de binnenvorm uit de geleirand en vul de holte voorzichtig met het slagroommengsel. Laat opnieuw twee uur opstijven. Houd de vorm even in heet water zodat de geleï loslaat van de randen en stort de pudding op een schaal.



Havermout koekjes (ong 45 st)

1 pak havermout (=500 gr)
250 gr gesmolten boter of margarine
Wat zout
2 losgeklopte eieren
½ kopje melk
250 gr suiker
rasp vd schil van i citroen.

Alles door elkaar mensen. Goed roeren en met 2 lepels hoopjes beslag op de bakplaat maken. Een beetje plat drukken. Dan in de oven 175°C 20 min. Dan blijft de binnenkant een beetje zacht.

Als je ze helemaal krokant wil iets langer.

Baktijd en temperatuur hangen ook van je oven af.

Rijstetaart.

Benodigdheden:

- 1 liter melk
- 100 gr rijst
- Citroenschil
- Suiker naar smaak.

125 gr suiker
100 gr boter
3 eidooiers
3 eiwitten
100 gr bakmeel
Vanillesuiker
Eventueel wat kaneel

Maak van de rijst, suiker en citroenschil (+suiker) een rijstebrij. (=lang. Zachtjes koken) en een beetje af laten koelen.

Boter tot room roeren, suiker toevoegen en de eidooiers erbij mengen. Vervolgens de bakmeel erdoor zeven tot een droog beslag ontstaat.

De lauwe dikke rijstebrij door het beslag mengen. Daarna het stijfgeklopte eiwit er zo luchtig mogelijk door mengen. Eventueel wat kaneel toevoegen. Daarna het beslag in een springvorm in de oven matig warm bakken. +/- 1 uur 160/180 °C

Je kan de taart versieren met slagroom en chocolade vlokken, maar dat is niet nodig.

Tante Edith:

Sliertjessoep

1 ¼ liter koud water

100 gram rundersoepvlees (runderschenkelvlees): wassen

(1 mergpijp voor een vette bouillon): wassen

4 bouillonblokjes

40 gram vermicelli

Langzaam aan de kook brengen. 3 à 4 uur laten trekken.

Laatste half uur vermicelli meekoken.

Soepgroenten laatste kwartier meekoken.

Cake

200 gram boter

200 gram suiker (+ ? zakjes vanillesuiker)

3 à 4 eieren (200 gram)

2 gram zout

200 gram banketbakkersbloem of 200 gram zelfrijzend bakmeel

(ik deed 100 gram bloem en 100 gram zelfrijzend bakmeel)

Boter met suiker (+ vanillesuiker) romig mixen. De boter NIET laten smelten. Telkens 1 ei luchtig doormixen. De bloem (ZEVEN) met daarin snufje zout bij gedeelten er voorzichtig door heen roeren tot een luchtige massa. Eventueel een scheutje melk er door heen roeren.

Oven voorverwarmen met overwegend onderwarmte (circa 150° C). Cakevorm invetten en niet verder dan circa 2/3 vullen met gelijkmatig verdeeld beslag. Cakevorm in het midden (?) van de oven plaatsen.

Cake laten rijzen, garen en lichtbruin bakken in circa 1 ½ uur. De oven minstens 1 uur dicht houden.

Eventueel even met een breinaald prikken ter controle op het gaar zijn.

De cake even laten staan om steviger te worden.

Bij ons in de familie is niet veel bewaard gebleven op het gebied van recepten. Mijn moeder had daarvan niets op papier gezet. Wel weet ik nog een paar namen:

- *Sliertjessoep (hiervan heeft Brigitte een recept gemaakt samen met een recept voor cake)*
- *Zinsverrukking (dit werd in de Wadjan gemaakt met o.a. kool en reepjes gebakken ei)*
- *Vaderslust (dit was een variant op die hierboven)*

Mogelijk komen die namen uit de familie en heeft iemand anders daar een recept van.

Als toetje op feestdagen konden wij vaak kiezen uit:

“Vruchtjes met slagroom” met slagroom en “Vruchtjes met slagroom”

Zonder slagroom

Tante Lies:

NOUGATINE toetje / nagerecht /

Ingredienten:

1 eiwit	voor 8 personen: 4 eiwitten
1/8 l slagroom	1/2 l slagroom
40 gram nougatine	160 gr nougatine
Lange vingers	plm 250 gr lange vingers

(optioneel:

verdunde Rum om de lange vingers even doorheen te halen of in te leggen)

Nougatine maken vergt even tijd, daarom maak in meestal grotere hoeveelheid tegelijk (t is heel goed lang te bewaren (in de koelkast in tupperware).

Nougatine maakte ik altijd van enkel (riet)suiker, maar bij latere recepten zie ik het vaak met gemalen amandelen: voordeel is dat het makkelijker te verkruimelen is. (bij puur suiker wordt verkruimelen stampwerk).

De droge suiker verwarmen in een solide (steel)pan, al roerend laten smelten tot het goed vloeibaar, goudbruin is (of een tikkie bruiner, pas op dat het niet verbrandt, dan wordt het bitter).

Dan snel zo dun mogelijk uitgieten op een ingevet aanrecht (RVS of steen) of op bakpapier. (Als de laag te dik is is het na afkoeling moeilijker te breken).

De afkoelde suiker zo klein mogelijk verkruimelen: nougatinekruimels.

Als je gemalen amandelen bij de suiker doet moet je het iets minder branden (om te voorkomen dat je amandelen verbranden).

De eiwitten stijfkloppen met een beetje suiker .

De slagroom stijfkloppen.

Vervolgens eiwitten en slagroom luchtig door elkaar scheppen, ook een paar lepels nougatine er bij mengen.

Neem een ruime platte schaal, leg onderin de schaal eerst een laag langevingers (eventueel door de verdunde Rum gehaald), dek dit af met laagje eiwit-slagroom mengsel, bestrooi dit met wat nougatinekrumels en herhaal dit laag om laag met als laatste eiwit-slagroommengsel.

Bestrooi dit ruim met Nougatinekrumels.

De schaal afgedekt in de koelkast laten overnachten en de volgende dag tijdig weer op temperatuur laten komen.

Noot: onze ouders namen de Rum mee uit Oostenrijk als ze met familie op wintersport waren geweest, de echte Stroh Rum.

Appelmoes schoteltje

Ingrediënten:

Beschuiten

Appelmoes (zelfgemaakt is natuurlijk het lekkerst / minder zoet)

bij (te)zoete appelmoes wat citroensap gebruiken

Suiker met kaneel

Leg in een ingevette ovenschaal eerst een laag beschuiten met wat boter

besmeerd, bestrooi met een de suiker met kaneel, dan een laag appelmoes en hetzelfde nog eens herhalen.

Strooi over de laatste laag appelmoes beschuutkrum, daarna weer suiker met kaneel. Verdeel hierover wat klontjes boter.

Plaats het geheel in de warme oven tot de bovenkant iets kleurt.

Een supersimpel maar lekker toetje

Oom Arnoud:

Recept kruidkoek van oma Hoogvliet gemaakt door oom Arnoud



400 gram zelfrijzend bakmeel

400 gram bruine basterd suiker

1 eetlepel koekkruiden

1 ei

1 mok water

Doe het meel, de bruine basterd suiker en de koekkruiden in een kom en mix (roer) het door elkaar. Voeg het ei toe. Voeg het water toe tot het een dikke massa is.

Doe het beslag in een ingevet cakeblik.

Oven op 175 graden

70 minuten in de oven

Eet smakelijk!!!!



Tante Maud:

Makkelijke appeltaart

Ingrediënten

- 500 gram bakmeel
- 250 gram suiker
- 250 gram (echte) boter
- appels tot het bakblik vol is
- suiker en kaneel naar behoefte



Schil een stuk of 8 - 10 appels en snij deze in stukjes van ongeveer 2x2 cm. Zijn het zoete appels dan kun je volstaan met wat kaneel, bij zurige appels strooi je er kaneelsuiker overheen.

Doe het bakmeel met de suiker in een mengkom en voeg de in kleine stukjes gesneden koude boter erbij. Mix het geheel tot een korrelig deeg. De helft van het deeg doe je in een ingevet en bebloemd bakblik (je kunt ook een bakpapier in het bakblik doen). Kruimeldeeg egaal verdelen over de bodem en langs de randen. Deeg aandrukken tegen de bodem en langs de zijkanten.

Verwarm de oven op circa 150°C.

Verdeel de appelstukjes met kaneel(suiker) op het deeg in het bakblik en druk het geheel een beetje aan. Strooi het restant van het deeg over de appels.

Plaats het bakblik in de oven en laat het rustig bakken. Meestal is de appeltaart klaar na een uurtje. Je hebt dan een heerlijke appelkruimeltaart.

Oom Rijk:

Monchou taart:

1 pakje lange vingers + 6 à 8 droge biskwietjes
75-100 gram zoom boter
half eetlepel stroop.

boter en stroop beetje zacht maken.
De lange vingerstijlen maken met een rol stokje
inclusief biskwietjes
dit alles goed door elkaar mengen zodat het
pakt.

Een vla vorm van ~~to~~ 30 cm doorsnee. Bekleden
met folie (aluminium) en daarin gemengde
boter met lange vingers biskwie doen. en dat
met bolle kant van een lepel. goed aan drukken.

2 pakjes monchou in een schaalpje met kloppertje
glad roeren en daar door heen 2 pakjes vanille suiker
en eventueel kleinscheutje stozoruhm. (oostenrijkse)
Hier door heen een pakje ^{ent 75 gram suiker.} stijf geklopte slagroom
van 2 dl. met een eetlepel suikermengen.
Alles goed door roeren en in de vorm doen op
de plat gedrukte koek in bovengenoemde vorm.

Ten slotte een blikje Jonkerijs kersen vla vulling
hier op verdelen, nadat deze vorm eerst een
poosje in de koelkast heeft gestaan om wat op te
stijften. Die vulling het makkelijkst te verdelen
met een vork.

Kwarktaart:

eerst vorm bekleeden met aluminium folie
een vorm van ± 28 cm doorsnee en 6 cm hoogte.

Benodigd hebben

3 eetlepels abricosenjam

1 flinke sappige citroen

Scheutje $\pm \frac{1}{2}$ dl. strokzum.

$\pm \frac{1}{4}$ dl. water.

3 a 4 eieren: gescheiden eiwit en dooiers,
 ± 75 gram suiker bij dooiers

8 blaadjes gelatine apart in de week zetten

1 bakje kwark van ongeveer 4 à $4\frac{1}{2}$ dl. inhoud

1 pakje slagroom waardoor $\frac{1}{4}$ ons = 25 g suiker

1 pakje lange vingers + 6 à 8 biskwietjes

± 75 gram boter en halve eetlepel stroop

bereidings wijze:

jam + citroenschil gezaspt en genoemde zum en
water goed door elkaar roeren.

de lange vingers met biskwietjes goed fijn-
rollen en vermengen met zacht gemaakte
boter net als bij de monchoutaart en
ook weer met bolle kant lepel goed
aan drukken in de vorm.

blaadjes gelatine weken in beker met water
de afge raspte citroen uitpersen en het sap
in een steelpannetje doen en de gelatine
blaadjes na weken bij het citroen sap doen.
Blaadjes niet uitknijpen. Even staan laten.
het geheel.

In andere bakje dooiers met suiker goed
roeren, zodat het wat stevig word.

Eiwitten in aparte bak kloppen en daar elke
keer beetje suiker bij doen. Totaal 1 à 1 1/2 ons
Deze bak mag royaal zijn van grootte

De slagroom stijf kloppen met suiker en
even in koelkast weg zetten.

De gelatine met citroen sap en beetje water
 $\pm \frac{1}{4}$ l water oplossen. Vooral niet warm.

Ruim lauw. tot lichaamstemperatuur.

Eiwit nog even nakloppen, goed stijf.

Daarna de kwark door de opgeklopte dooiers
roeren met de opgeloste gelatine en

direct bij de opgeklopte eiwitten doen

plus de opgeklopte slagroom en de

abricozen jam met de ruhm en rasp

Alles vlot door elkaar roeren, niet meer

kloppen. Het hele mengsel in de vorm

gieten en in de koelkast op laten styven

Tenslotte als hij stijf is het alumi-
nium folie aan de zoz.

zij kanten voorzichtig los halen en met
een scherp mesje, mag ook scheermesje
zijn langs de onderkant afsnijden.

Deze taart kan nog met wat opgeklopte
slagroom opgespoten worden.

Voor de abricoenjam mag ook een
lekkere pittige andere jam gebruikt worden

Eiertart:

De vorm, zoals omschreven bij kwarktaart
van ± 20 cm. doorsnee, is goed voor een
beslag van 8 eieren

2 ons suiker

citroenzap

220 gram bloem (patentbloem)

Eerst de vorm insmeren met boter aan
de binnenkant.

Zelf strooi ik er daarna wat paneermeel
in zodat hij makkelijk loslaat uit de
vorm na het bakken

Eerst ketel water koken. Dit hete water in de
spoelbak of afwastelbak gieten. Daar de bak in
zetten en de eieren en suiker in doen.

Dit mengsel roeren zodat het lekker warm
aanvoelt. Dan echt klutsen in het beslag
en ten slotte de beslagbak uit het warme

water halen en het beslag koud kloppen.
Onderwijl kan citroenzap van halve citroen
toegevoegd worden. Er tussen door de bloem-
zeven, op stuk papier of krant. Als het be-
slag lekker stevig is de gezeefde bloem
voorzichtig door spatelen en het beslag in
de vorm doen

Bakken op $\pm 200^{\circ}\text{C}$. dus niet te heet. Na
het bakken direct uit de vorm op een
doek of plastic plateau storten en koud
laten worden. Zorg dat de onderkant kan uitwasemen
Van deze taart kan je alles maken
Slagroomtaart. Vruchtentaart. of vruchtenslag-
roomtaart. Moccataart, Chypolatataart.
Veel variaties zijn mogelijk naar eigen keuze.
b.v.

Een slagroomtaart.

Hier voor gebruik ik niet alleen puur slagroom
Ik kook eerst een lekker custard vla (stevig).
 $\frac{1}{4}$ liter melk aan de kook brengen
1 ei + 1 eet lepel custard poeder $\pm \frac{1}{2}$ ons suiker
suiker, ei en custard poeder goed opkloppen.
Als melk kookt. bij de geklopte ei en suiker met
custard doen. Even goed doorzoeren en
terug in het pannetje aan de kook brengen
Ma koken in schuattje storten en boven laagje
pudding bestrooien met suiker om vel te voor-
komen

koud geworden zijnde scheut je zom er
bij en een klodder geklopte slagroom toe-
voegen. Voor dat slagroom er bij komt de
custard pudding met zom eerst wat glad
zoeren.

Een heerlijke vulling voor een taart.
Verder de taart na vullen beide helften
op elkaar en van buiten geheel afstrijken
met slagroom en daarna opspuiten.
Wat stukjes witgelekte mandarijn of ananas
er op.

Voor crème verwerking bij taart als volgt,
± 1 1/2 ons roomboter.

Wat custardla koken. Niet te dik en zonder ei er bij
suikerstroop. 1 ons suiker met wat water door verwar-
ming suiker oplossen.

voor de boter glad. en doe met beetje de
afgekoelde custard bij de boter en ook de
gekoelde suikerstroop, ~~let~~ op dat het niet
schift. Indien schifting optreed een nieuw
stukje room boter glad zoeren en daarna al
zoerende met beetje de geschifte crème toe-
voegen. Van deze crème kan je ook morce-
crème maken door korrelkoffie tot poeder fijn
te drukken en dat aan de crème toe te voegen.

Bij het soort creme taarten kan je bij mocca taarten om ze lichter vertuurbaar te maken de vullen met een laagje moccacreme afgewisseld met een laagje custard pudding waarin wel eijde mag rillen omdat dit niet door de creme geroerd wordt. De taart aan de buitenkant smeren met moccacreme en er mee opspuiten. Ter decoratie kan je er wat geschaafde en in de oven gebrande amandeltjes over strooien.

Maak je een taart met witte creme dan kan de vulling van de taart, en met creme en als een jam vullen. en als deze is afgetrokken aan de buitenkant, direct opspuiten. Deze taart kan je dan verder decoreren met b.v. vruchtenkoekjes die wel te koop zijn in versen lande kleurtjes, en die je er in stukjes op kan doen in een bepaald figuurtje. Ook kan je proberen bij een drogist om wat giftvrije kleur te kopen in rood of groen/geel en de creme daar wat mee te kleuren voor opspuiten. Eigen fantasie speelt bij het opmaken van taarten een hoofdrol.

Ik heb op zolder ook nog een bak waarin uitstervende taarten behandeld worden, kan je ook eens bekijken en uit proberen.

Noga - Koekje. ^{12.5} De meeste koekjes bakken op 200° graden

+ 220 gram boter
200 gram suiker (basterd)
100 gram fijn gemaakte gebronde suiker
 $\frac{1}{2}$ dl. melk
260 gram bloem.

boter glad maken
de basterdsuiker doorroeren. mag bruine basterdsuiker zijn, daardoor de melk met beetje toevoegen. Dan de noga toevoegen en daarna de bloem.

met een grove gladde spuit rondjes spuiten op een goed gesmeerde bakplaat.
Als ze goed van kleur zijn, even iets laten koelen tot de koekjes een klein beetje stevig zijn en dan met een plat mes van de plaat halen. Temperatuur oven $\pm 175 - 200^\circ$ graden

Wassingtons

2 om boter glad roeren
2 om basterdsuiker er doorheen roeren
geraspte citroen. rowat helfschil citroen er door
daarna de helft van een ei er door roeren
225 gram bloem er door

Dit koekjesbeslag met een gekantelde spuit op een goed gesmeerde bakplaat spuiten en ook licht bruin bakken

Oven temperatuur voor deze koekjes $\pm 175 - 200$ graden

Zand deeg

$\frac{1}{2}$ pond boter

$\frac{1}{2}$ pond baster suiker (wit of bruin)

375 gram. bloem.

$\frac{1}{2}$ ei

citroenrasp $\frac{1}{2}$ citroen

Van dit deeg kan je verschillende soorten koekjes maken. b.v. Jan Hagel.

Dit doe je door een plak te rollen van deeg ter dikte van een rijksdaalder.

Dit plakje op een dun gesmeerde plaat leggen bestrijken met wat ei, bestrooien met geshaaflde amandel en wat kaneel suiker.

Wanneer dit is gebakken en uit de oven komt deze plak voor dat hij hard wordt direct in getyke rechte hoekige stukjes snijden en daarna met een plat mes losmaken.

Je kan ook de plak op de plaat leggen en met ei bestrijken en dan in vierkantjes snijden. Daarna op ieder vierkantje 5 halve amandelen drukken en daarna nog even met wat ei afdeppen zodat de amandelen goed vast bakken op deze koekjes. Na het bakken ook weer met een plat mes direct los maken. Er kunnen i.p.v. halve amandelen ook plakjes gember op gelegd worden voor de variatie. Maar gember hoeft niet met ei afgesmeerd worden dat bakt van zichzelf vast.

Klets koppen

50 gram basterdsuiker (bruin).

75 gram boter

35 gram. water, d.i. 20'n kleine halve deciliter

wat kaneel

100 gram bloem.

Op goed gesmeerde plaat zonde dopjes
spuiten ter grote van een gulden.

leg op elk dopje drie halve amandelen

In flinke warme oven bakken $\pm 220 - 250^\circ$

Het recept klaar maken zoals ook onderstaand recept
maar dan zonder de spij's en rum maar wel met water en kaneel

Rumkoekjes

1 1/2 ons spij's

1 1/2 ons basterd

2 1/2 ons boter.

2 ons bloem.

klein beetje rumensence of 50 gram strokrum.

boter zacht maken, suiker doorzoezen. en
ook de spij's met de rum. Alles goed glad
zoezen, daarna de bloem er doorzoezen
en ringetjes op spuiten op gesmeerde
plaat



Carré's

140 gram boter

90 gram gewone witte suiker

60 gram amandelspijs

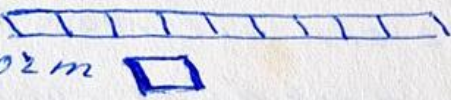
$\frac{1}{2}$ dl. melk.

zijkje zout. (tussen duimen en wijsvinger

beetje citroen rasp

200 gram. bloem.

Dit in lange strepen op een plaat
spuiten, die even goed is gesmeerd met boter
na het bakken. bestrijken met abricoxenjam
en daarna met wat glazuur, afstrijken
glazuur is poedersuiker met klein beetje water
op gas warm maken zodat als het koud is
een korstje vormt op de abricoxenmoes en
dan schuin afsnijden, zie voorbeeld

 Elk koekje heeft
dan deze vorm

Spritsjes

200 gram boter

200 gram witte basterasuiker

iets zout en wat vanille suiker

zuur $\frac{1}{2}$ dl. (60 gram) melk

half ei

3 $\frac{1}{2}$ om bloem

boter, suiker, zout, vanille suiker goed door-
zoeren z.o.z.

Dit kan als de boter eerst zacht is gemaakt
dan met beetje ei en melk er door roeren
Daarna de bloem er rustig door mengen
en op gesmeerde plaat op spuiten
rozetjes of langwerpige streepjes of ringe-
tjes. met grove gekartelde spuit.

Botermoppen

340 boter
200 witte basterd suiker
 tiekje zout
10 gram citroen raspe
60 gram / is $\frac{1}{2}$ dl melk.
400 gram bloem

De boter niet zacht maken

suiker, zout, citroen door mengen
de melk er door.

daar na de bloem er door mengen

als deegje hier een pil van rollen

en deze even door de gewone suiker rollen

daar na plakjes van 1 cm dik af snyden en

als plakje op dun gesmeerde plaat leggen

en af bakken

Zandkoekjes

50 gram witte basterd suiker
60 gram poeder suiker
1 eet lepel tje melk
smiitje zout
1/2 ei
vanille suiker
180 gram boter
250 gram bloem

boter, suiker, zout, melk, ei, vanille suiker door elkaar ^{mengen} ~~zoeren~~, niet zoeren, daarna met l er door mengen

Dit koekje als volgt maken

Deeg uit rollen, zyks daalder dikte, en hier  afgebeeld stekertje gebruiken met gekarteld randje. Je kan ook glad randje doen. met behulp van een dek seltje
Dit ook bij $\pm$ 200 graden bakken.

Elbreg, dochter van tante El. Zus van oma:

Wat leuk! Ik heb geen recepten, maar ben altijd op zoek naar een toetje van vroeger.

Niemand die het kent en iedereen vindt het gek. 😊

Ik weet niet beter of het komt uit het gezin van jullie oma.

Het gaat om het volgende:

Een toetje van fijn gesneden sla (gewoon niet hele grote stukken) met een warme saus van boter, stroop en azijn. Geen idee van de verhoudingen.

Het klinkt heel gek, maar wij waren er allemaal dol op. 🥰

Tante Thea :

Ingrediënten: [4 personen]

- 2 el olijfolie om te bakken
- ½ ui fijngesneden
- 2 cups champignons in vieren
- ½ cup walnoten grof gehakt
- ¼ cup gehakte peterselie
- ½ cup kokosmelk
- 1 el kerriepoeder
- 1 el maggi
- 1 el bloem
- 3 el water

1 Cup = 240ml

1 el = 15ml

Champignon/Walnoten schotel van tante Marijke



Bereiding:

1. Fruit de ui tot hij glazig is
2. Doe de champignons en walnoten erbij en bak enkele minuten mee.
3. Voeg de kerriepoeder toe en bak nog 1-2 min.
4. Doe de bloem erbij en laat ca. 2 min. garen
5. Voeg het water toe en roer tot er geen klontjes meer zijn. Gebruik desnoods iets meer water.
6. Doe de maggi en kokosmelk erbij, roer goed door en breng nog even aan de kook.
7. Strooi bij serveren de peterselie er overheen

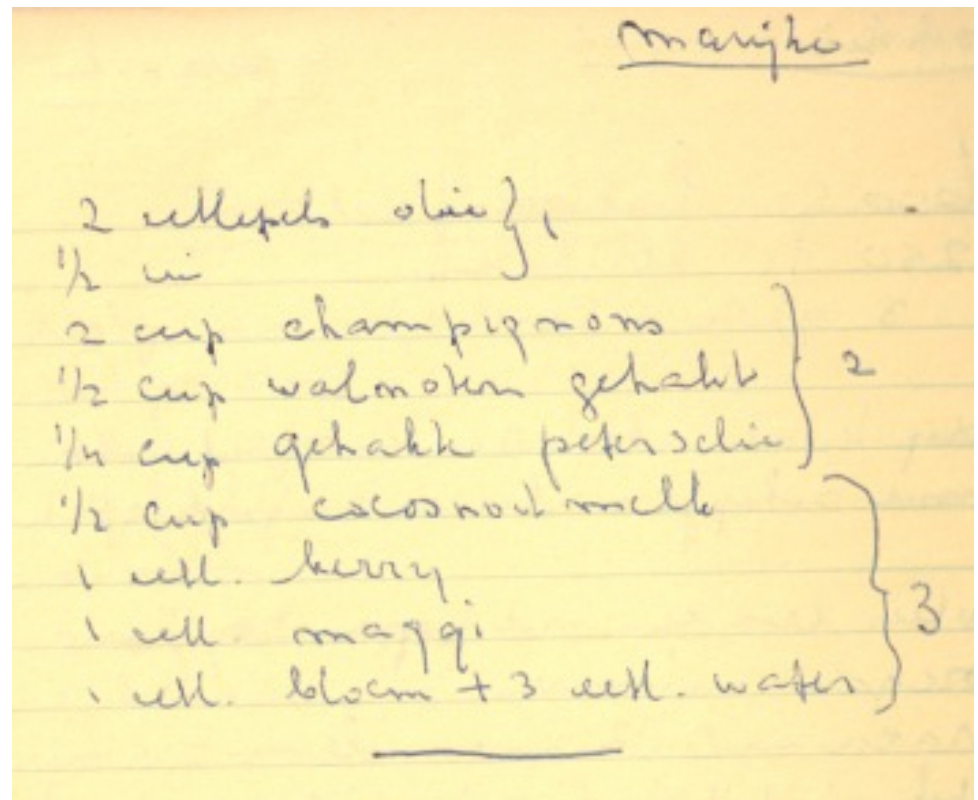
Serveer met rijst of macaroni.

Eet smakelijk!

Bereidingstip:

- Je kunt ook een teentje knoflook [fijnggehakt] mee fruiten.

Origineel handgeschreven recept van Thea Wijsmuller



Ingrediënten: [4 personen]

- 600gr kalkoenfilet
- 250gr abrikozen
- 3 grote uien grof gesneden
- Roomboter
- Kirsch
- Suiker
- Peper en zout
- Enkele takjes verse oregano, grof gehakt
- Kerrie
- Ketjap manis
- Tabasco
- Hot ketchup

Kalkoenschotel van Margreet



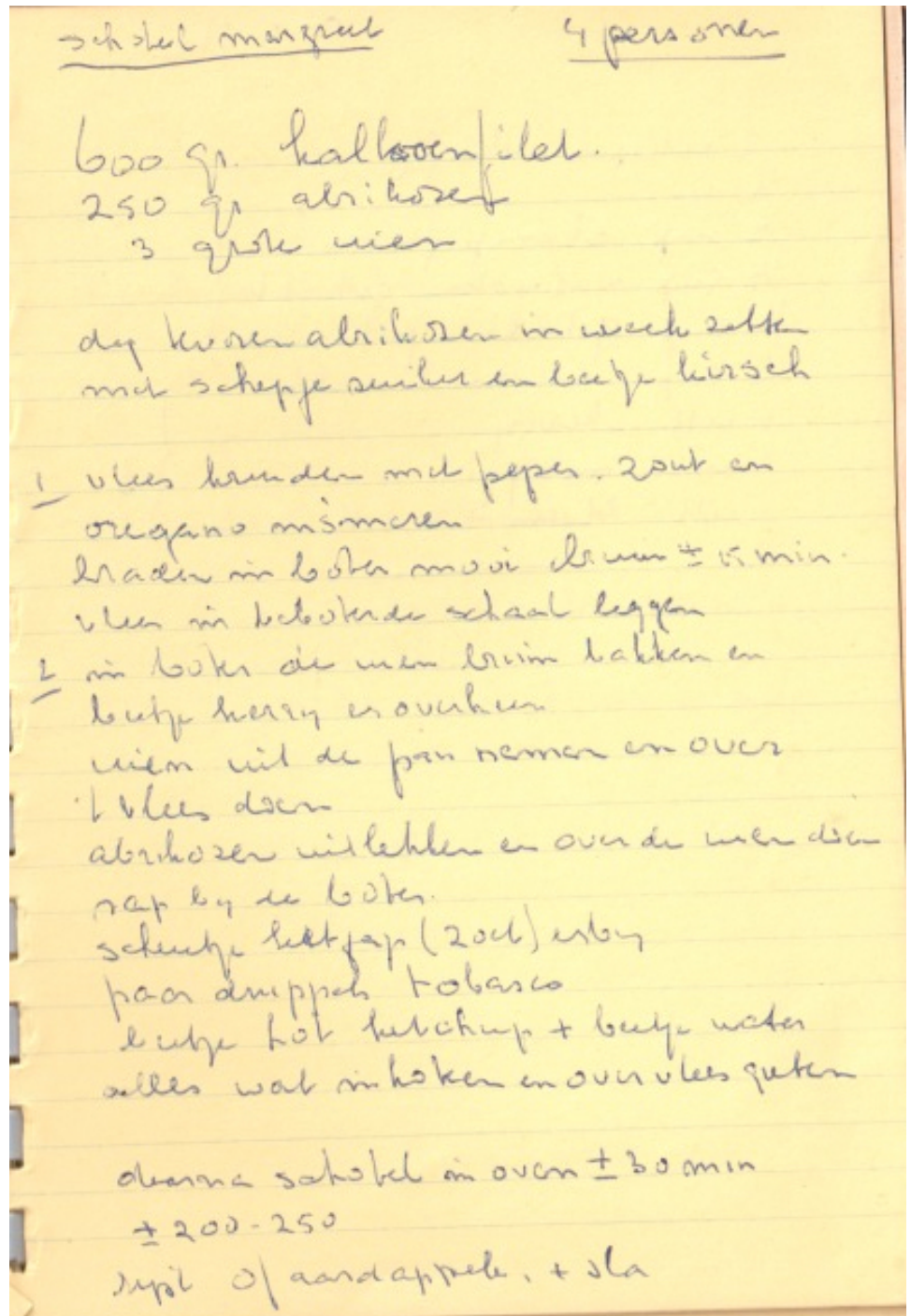
Bereiding:

1. Zet de abrikozen een dag tevoren in wat water met een eetlepel suiker en een scheut Kirsch in de week.
2. Wrijf de kalkoenfilets in met peper en zout en de oregano.
3. Braad de filets in roomboter bruin in ± 15 min.
4. Leg de filets in een beboterde ovenschaal. En bewaar het bakvocht.
5. Bak nu de uien met wat kerriepoeder in roomboter tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Doe de gebakken uien over de filets. Laat het restvocht in de koekenpan!
6. Laat de abrikozen uitlekken doe het lekvocht eveneens in de koekenpan. Leg de abrikozen boven op de uien.
7. Doe ook het bakvocht van de filets in de koekenpan en zet op laag tot middelhoog vuur. Doe een scheut ketjap erbij, een paar druppels tabasco, 1 a 2 eetlepels hot ketchup en een beetje water en breng dit aan de kook. Laat wat inkoken en giet dit over de filets.
8. Zet de ovenschaal in het midden van de voorverwarmde oven gedurende ± 30 min.

Serveer met rijst of aardappelen en frisse sla.

Eet smakelijk!

Recept van Margreet Harms door tante Thea



Ingrediënten:

- 250gr wortelen
- 1¼ dl maisolie
- 200gr fijne kristalsuiker
- 4 eieren
- 200gr cakemeel
- 2 tl kaneelpoeder
- 1 pakje Monchou
- 2 el volle melk
- 50gr poedersuiker
- 25gr walnoten of Pecannoten grof gehakt

Wortelcake met Monchou van tante Thea



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 175°C
2. Cakevorm invetten
3. Wortelen raspen en vermengen met de olie en suiker
4. Klop de eieren één voor één op de hoogste stand door de geraspte wortel.
5. Zeef dan de cakemeel en kaneel over het wortelmengsel en schep goed door elkaar.
6. Doe het wortelbeslag in de cakevorm en bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in 1½ uur gaar en goudbruin. Laat goed afkoelen.
7. Meng de Monchou, melk en poedersuiker goed door elkaar met de mixer.
8. Bestrijk de cake aan de bovenkant en zijkanten met het Monchou mengsel en bestrooi met de gehakte walnoten.

Eet smakelijk!

Origineel handgeschreven recept van Thea Wijsmuller

Werkelcake met monchoen

250 gr wortelen	1 pakje monchoen
$1\frac{3}{4}$ dl. maisolie	2 ehl. melk
200 gr suiker	50 gr poedersuiker
4 eieren	25 gr walnoten
200 gr cakemeel	
2 theelepels kannel	

Oven voorverwarmen 175°C
cakevorm smetten
wortelen rasp
mengen met olie en suiker
den ei ± 2 min kloppen hoepkestand
daarna eieren een voor een doorkloppen
Cakemeel en kannel erop zeven en
doorschepfen
In vorm den in midden roeren in
 $\frac{1}{2}$ uur in goudbruin bakken
cake afkoelen

monchoen melk en poedersuiker
goed mengen
noten fijnhakken
cake boven en zijkanter bescrijfen
met ~~met~~ mengsel en bescrijfen met
noten

Ingrediënten: [4 personen]

- 250gr gerookte spekblokjes
- 250gr varkensvlees in blokjes
- 3 grote uien grof gesneden
- 3 tenen knoflook fijngehakt
- 1 rode paprika in blokjes
- 250gr kastanjechampignons in plakjes gesneden
- 500gr zuurkool
- 12 pruimen zonder pit, in stukjes gesneden
- Flinker scheut rode wijn
- 2 laurierblaadjes
- 6 jeneverbessen gekneusd
- 10 kruidnagels
- Peper en zout
- Rookworst

Poolse zuurkool [Bigosh] à la tante Thea



Bereiding:

1. Bak de spekblokjes uit.
2. Bak nu de blokjes varkensvlees bij de uitgebakken spekblokjes tot ze lichtbruin zijn.
3. Voeg de gesneden uien toe en laat deze karamelliseren.
4. Doe de knoflook erin en bak 1 minuut mee.
5. Voeg daarna de paprika en champignons toe en bak kort mee.
6. Voeg de zuurkool toe. Pluk met twee vorken de zuurkool goed uit elkaar en doe de pruimen erbij. Roer alles goed door elkaar.
7. Doe de wijn en specerijen erin en laat het geheel op een laag vuur zo'n 60 min. lekker sudderen. Regelmatig goed doorroeren.
8. Snij de rookworst in plakjes en voeg toe en laat ca. 20 min. mee pruttelen. Voeg eventueel nog wat water toe.
9. Breng desgewenst nog verder op smaak met zout en peper.

Eet smakelijk!

Een dag na bereiding is ie nog lekkerder.

Serveertip:

Samen met aardappelpuree, heeeeerlijk!

Ingrediënten: [4-8 personen]

- 500gr Kleine macaroni
- 300gr rundergehakt
- 3 uien fijngesnipperd
- 3 tenen knoflook fijngesnipperd
- 250gr champignons in schijfjes
- 2 rode paprika's in kleine blokjes
- Groot blikje tomatenpuree [140gr]
- 1 el gedroogde oregano
- ½ el sambal badjak/oelek
- Flinke snuf zout en peper
- 5 el ketchup
- Klontje roomboter
- Geraspte oude kaas

Tomatenmacaroni a la tante Thea



Bereiding:

1. Bak het gehakt met wat roomboter gaar en goudbruin. Voeg tijdens het bakken het paprikapoeder toe. Doe dan de ui en knoflook erbij en bak mee tot de ui glazig ziet. Roer regelmatig door om verbranden van de knoflook te voorkomen. Doe dan de paprika en de champignons erbij en bak nog enkele minuten mee. Doe als laatste de tomatenpuree, ketchup, sambal en oregano erin en roer goed door. Laat op laag vuur nog even sudderen.
2. Kook ondertussen de macaroni al dente volgens de aanwijzingen op het pak. Spoel af met koud water in een vergiet en laat goed uitlekken.
3. Schep de saus door de macaroni.

Eet smakelijk!

Serveertip:

- Bestrooi de macaroni desgewenst met geraspte kaas.
- Serveer eventueel met een gebakken ei.