

Op deze pagina staan een aantal recepten om zelf eens te maken. Veel succes!

Witbrood

- 650 gram tarwebloem
- 300 gram water of
- 300 gram afgekoelde gekookte melk
- 20 gram gist
- 10 gram zout
- 35 gram roomboter of margarine

Werkwijze

U neemt het water of de melk en lost hierin de gist op. Hierna vermengt u de gekregen oplossing met de bloem en de roomboter of margarine.

Daarna het zout erdoor kneden.

Daarna laat u het ca. 25 minuten rijzen op een warme plaats, afgedekt met een vochtige doek. Hierna het deeg een paar slagen kneden en vervolgens nogmaals 30 minuten laten rijzen.

Het deegstuk vormen, in een blik leggen en op een warme, vochtige plaats ca. 30 tot 40 minuten laten rijzen. Afbakken in een voorverwarmde oven op 240 graden Celsius in ongeveer 30 minuten.

Krentenbrood

- 400 gram patentbloem
- 40 gram gist
- 8 gram zout
- 50 gram roomboter
- 1 eidooier
- 270 gram melk
- 10 gram smaakstof
- Potpourri:
- 240 gram krenten
- 100 gram rozijnen
- 60 gram sukade (eventueel)

Werkwijze

Kneed het deeg met 200 gram koude melk. Voeg daarna beetje bij beetje de achtergehouden 70 gram melk toe en kneed het deeg zeer goed. Laat het deeg 5 minuten in de mengkom liggen.

Voeg de gewassen en gewelde vruchten toe en KNIJP deze door het deeg (niet kneden!).

Als de vruchten goed verdeeld zijn en vastzitten, maakt u van het deeg een gladde bol. Na 10 minuten van de bol een punt maken. Weer na 10 minuten de punt opmaken tot een deegbrood en dit in het blik leggen. Het deegbrood in het blik ± 45 minuten laten narijzen.

Afbakken: de oven voorverwarmen in de hoogste stand gedurende 15 minuten; de regelknop op de juiste stand zetten: 222 °C; plaats van de bakplaat: in het midden; baktijd: ± 45 minuten.

Finse Kruidkoek

- 100 gr. Zachte boter
(en wat extra voor het insmeren van de vorm)
- 250 gr. Bruine Suiker
- 3 eieren
- 300 gr. Stevige appels (bijv. Goudrenetten)
- 400 gr. Tarwebloem van de molen
- 2 theelepels bakpoeders
- 5 theelepels koekkruiden
- 1 dl. Karnemelk

Werkwijze

De oven voorverwarmen op 175 graden C. Een cakevorm (ca. 25 cm, inhoud ca. anderhalve liter) goed invetten.

De boter met de suiker tot een crème kloppen, de eieren één voor één toevoegen en luchtig kloppen. De appels schillen, klokhuis verwijderen en grof raspen; direct door de crème roeren.

De molenbloem met de bakpoeder en de koekkruiden zeven en afwisselend met de karnemelk door de crème roeren. Het beslag in de ingevette cakevorm doen en gladstrijken.

De vorm op een rooster onder in de oven plaatsen en de koek ca. 1 uur bakken. Een paar minuten in de vorm laten afkoelen, dan omkeren op een rooster en onder een doek verder laten afkoelen.

Vruchtencake

Benodigd (voor de vorm):

- 1 eetlepel roomboter of margarine
- 2 eetlepels roggebloem

Benodigd (voor het beslag):

- 200 gr. zachte roomboter of margarine
- 200 gr. suiker
- 3 eieren
- 125 gr. rozijnen
- 60 gr. fijngesneden gekonfijte sinaasappelschil
- 30 gr. citroenrasp
- 35 gr. gehakte (of: halve) amandelen
- 200 gr. tarwebloem van de molen

Werkwijze

Een cakevorm (ca. 25 cm.; inhoud ca. anderhalve liter) goed invetten en met roggebloem bestrooien. De oven voorverwarmen op 175 graden C. De rozijnen in een zeef met warm water afspoelen, goed laten uitlekken en samen met de gekonfijte sinaasappelschil, citroenrasp en de gehakte/halve amandelen mengen.

De boter met de suiker tot een crème kloppen.

De eieren één voor één door de crème roeren

Molenbloem door het beslag roeren. De vruchtenvulling toevoegen en het geheel goed doorroeren. het beslag in de ingevette cakevorm doen en gladstrijken.

De cake op een rooster onder in de oven ca. 70 min. bakken.

De cake een paar minuten laten afkoelen. Dan omkeren op een rooster en verder laten afkoelen.

Tip: U kunt eindeloos variëren met ingrediënten. Voor een exotische versie kunt u bijvoorbeeld stukjes ananas toevoegen.

Griesmeelpudding (voor 1 liter)

- 1 liter melk
- 7 eetlepels griesmeel
- 3 eetlepels suiker

Werkwijze

Een klein beetje melk in een kom doen. De rest van de melk op het vuur zetten. Aan het beetje melk het griesmeel en de suiker toevoegen. Naar smaak kan er een beetje citroen, krenten, rozijnen, bitterkoekjes of een zakje vanillesuiker toegevoegd worden. Laat de melk koken en doe het mengsel erdoor. Laat het 1 minuutje doorkoken en u hebt griesmeelpudding naar smaak.