

## Extra kookopdracht; Appelbollen met rozijnen

### Ingrediënten

- 15 gr. rozijnen
- 1 stevige appel, geschild
- citroensap
- 1 eetlepel suiker
- kaneel
- 1 plakje roomboterbladerdeeg , ontdooid
- 15 gr. boter
- 1 ei

### Materialen

- deegroller
- bakpapier
- appelboor



### Bereiden

1. Week de rozijnen 10 minuten in een kom met heet water.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C.
3. Schil de appel.
4. Steek met de appelboor het klokhuis uit de appel.
5. Maak de holte iets groter.
6. Wrijf de appel in met het citroensap.
7. Laat de rozijnen in een zeef uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.
8. Meng ze met 1 eetlepel suiker en wat kaneel.
9. Leg het plakje bladerdeeg op het werkvlak, rol het met een deegroller wat uit zodat het iets groter wordt.
10. Leg in het midden een klontje boter.
11. Zet de appel met de bovenkant naar beneden erop.
12. Vul de holte van de appel met het rozijnenmengsel en druk dit goed aan.
13. Leg een klontje boter op de vulling.
14. Vouw het deeg langs de appel omhoog.
15. Maak de randen vochtig met een beetje water en druk het deeg dicht.
16. Zet de appelbol met de sluitkant naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat.
17. Splits het ei en klop de eidooier los.
18. Bestrijk er dun de bovenkant van de bol mee en strooi er wat suiker over.
19. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de bol in 25 minuten goudbruin en gaar.
20. Laat de bol op een rooster afkoelen totdat deze lauwwarm is.

## Extra kookopdracht; Speculaastaart met peren

### Ingrediënten

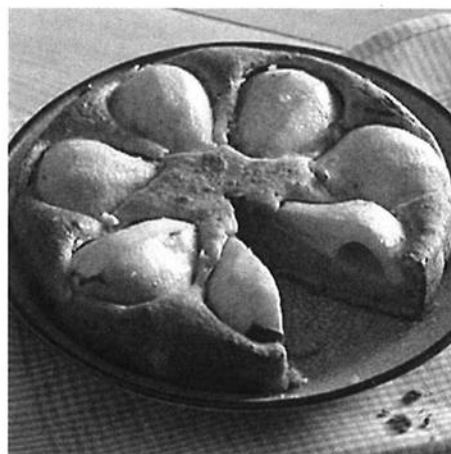
- 5 kleine handperen
- 1 eetlepel citroensap
- 150 gram boter, zacht
- 150 gram amandelspijs
- 4 eieren
- 150 gram bloem
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 4 eetlepels abrikozenjam
- Mespunt zout

### Materialen

- Taartvorm/ cakevorm

### Bereiden






1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Halveer de peren, schil ze en verwijder de klokhuizen.
3. Wrijf de peren in met citroensap.
4. Klop in een kom de boter met de amandelspijs met de handmixer tot een romige massa.
5. Klop dan één voor één de eieren er door.
6. Voeg al kloppend de bloem, speculaaskruiden, een mespunt zout en de jam toe.
7. Klop alles tot een mooi beslag.
8. Vet de taartvorm/ cakevorm in met boter.
9. Schep het beslag in de vorm en leg de peren er in een cirkel in, met de bolle kant naar boven en de smalle kant naar het midden.
10. Zet de vorm op het rooster in het midden van de oven en bak de taart in circa 50 minuten goudbruin en gaar.
11. Laat de taart in de vorm afkoelen.





## Appelcake met kaneel

Makkelijk basisrecept voor een lekkere luchtige appelcake met stukjes appel en een vleugje kaneel

 BAKRECEPT  20 MIN + 1 UUR OVENTIJD   

### INGREDIËNTEN

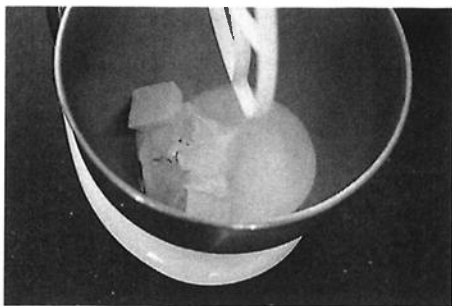
#### voor 10 plakken

- 200 gr roomboter (op kamertemperatuur)
- 175 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 grote eieren (op kamertemperatuur)
- snufje zout
- 200 gr zelfrijzend bakmeel
- 2 theelepels kaneel
- 2 appels of 3 kleinere
- 1 eetlepel maïzena
- boter om in te vetten
- 1 eetlepel paneermeel

Merknamen in de ingrediëntenlijst kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: [disclaimer](#).

### BEREIDING

1 Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de boter in stukken en doe samen met de suiker en de vanillesuiker in een kom. Mix ze tot een romig mengsel. Mix een voor een de eieren en door en mix het 1 minuut tot een glad en luchtig mengsel.



2 Meng het bakmeel met de kaneel en een snufje zout. Voeg nu in porties bij het romige mengsel van boter en suiker en mix nog 2 minuutjes goed door op de hoogste stand. Schil de appel, snijd in blokjes en meng met de maizena. Hierdoor heb je minder kans dat de stukjes appel naar de bodem zinken tijdens het bakken. Spatel de appels door het beslag



3 Vet de cakevorm in en bestrooi met paneermeel en doe het beslag in de cakevorm. Bak de cake in ongeveer 60 min gaar. Laat 15 minuutjes afkoelen en draai de vorm dan voorzichtig om en laat de appelcake volledig afkoelen. Lekker met poedersuiker of slagroom.






4 Tip: welke appels kun je het beste gebruiken in deze cake? Het is lekker om in in het seizoen (herfst en winter) te kiezen voor Goudreinet appels, deze zijn stevig en friszuur. Maar ook Jonagold, Elstar of Gala zijn heel geschikt.

Mijn notities



## Perencake met kaneel

Deze heerlijke perencake is perfect voor elke gelegenheid. Met een vleugje kaneel en stukjes krokante pecannoten zal hij zeker in de smaak vallen.

 BAKRECEPT  25 MIN + 1 UUR OVENTIJD   

### INGREDIËNTEN

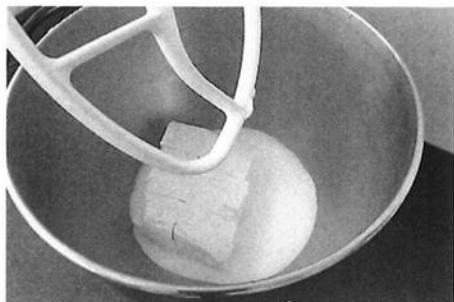
#### voor 10 personen

- 200 gr suiker
- 240 gr boter of margarine (+ extra om in te vetten)
- 280 gr zelfrijzend bakmeel
- 1 zakje vanille suiker
- 1 Snuf zout
- 4 grote eieren
- 2 peren
- 1 eetlepel citroensap
- 50 gr pecannoten
- 0.5 eetlepel kaneel
- 1 eetlepel maïzena
- 4 cm gerapte gember (optioneel)

Merkmamen in de ingrediëntenlijst kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: [disclaimer](#).

### BEREIDING

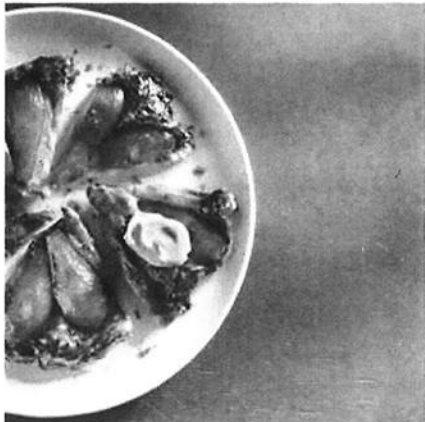
- 1 Verwarm de oven voor op 175° graden.
- 2 Vet een bakvorm goed in en leg eventueel een velletje bakpapier op de bodem, hierdoor gaat hij er makkelijker uit.
- 3 Schil de peren en snijd in stukjes (bewaar een paar schijfjes voor bovenop de cake), doe de stukjes met het citroensap in een kom en voeg maïzena toe (bloem kan eventueel ook) en meng door elkaar. Hierdoor zakken de stukjes fruit niet naar de bodem van de cake tijdens het bakken.



- 4 Mix de suiker met de vanillesuiker en boter romig.
- 5 Mix een voor een de eieren erdoor. Voeg eventueel de verse gember fijn geraspt en zonder schil toe.
- 6 Doe het zelfrijzend bakmeel met een snufje zout erbij. Spatel of mix nog een keer goed door.
- 7 Hak de pecannoten grof.
- 8 Schep deze met de stukjes peer en het kaneelpoeder door het cakebeslag.




- 9 Doe het cakebeslag in de bakvorm.
- 10 Steek de bewaarde plakjes peer aan de bovenzijde van de cake en bestrooi eventueel de bovenzijde met wat fijngehakte pecan.
- 11 Zet de perencake ca. 60 minuten in de oven tot hij mooi gerezen en gaar is. Controleer met een prikker of de cake er droog en schoon uit komt.
- 12 Snijd met een scherp mes langs de rand van de cake en stort hem ca. 15 minuten na het uit de oven halen op een rooster en laat afkoelen.
- 13 Tips: Zorg dat alle ingrediënten voor de cake op dezelfde temperatuur zijn en voeg ze beetje bij beetje toe om schiften te voorkomen.
- 14 Vervang de pecannoten ook eens door walnoten.



# Tarte Tatin met peer en gezouten karamel

 nagerecht  4 personen

 30 + 40 min

## Ingrediënten

- 100 gram bruine basterdsuiker
- 100 gram boter (in blokjes)
- 1 theelepel zeezout
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 4 peren (geschild, in kwarten)
- 6 plakjes bladerdeeg
- 125 milliliter crème fraîche

[Deel je boodschappenlijstje](#)

## Benodigdheden

- taartvorm (26 cm ø)

## Tijden

- Bereidingstijd 30 minuten
- 40 minuten oventijd

## Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200°C en vet de taartvorm in.
2. Verhit de suiker en boter op een lage stand in een pan met dikke bodem tot een goudbruine karamelsaus en voeg het zeezout en de kaneel toe.

3. Neem de pan van de warmtebron zodra de karamel begint te borrelen.
4. Giet de karamel voorzichtig in de taartvorm en leg de peren met de bolle kant naar beneden in de karamelsaus.
5. Leg het bladerdeeg over de peren en druk langs de zijkanten goed aan.
6. Bak de taart in de oven in circa 40 minuten goudbruin.
7. Neem de taart uit de oven en laat circa 10 minuten afkoelen.
8. Leg een bord op de taartvorm en keer de taart voorzichtig om (pas op voor de hete karamel).
9. Serveer met een schep crème fraîche.





## Appelplaattaart

Makkelijke plaattaart met appel.



3.98 van 41 stemmen



Vorbereiding:  
20 minuten



Bereidingstijd:  
45 minuten



Totale tijd:  
1 uur 5 minuten

 Hoeveelheid: 8 personen

### WAT HEB JE NODIG (INGREDIËNTEN):

- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 175 gram roomboter
- 150 gram lichtbruine basterdsuiker
- 50 gram rozijnen
- 3 appels
- 1 ei (middel)
- 2 eetlepels suiker
- 1½ eetlepel amandelschaafsel
- 1 eetlepel citroensap
- 2½ theelepels kaneel
- 1 theelepels koekkruiden
- ½ theelepels kardemom

- zout

## HANDIG OM TE HEBBEN:

- Bakplaat van 20 x 30 centimeter (of vergelijkbaar)

## ZO MAAK JE HET (BEREIDINGSWIJZE):

1. Verwarm de oven voor op 175 graden boven- en onderwarmte.
2. Wel de rozijnen in warm water.
3. Kneed een mooi deeg van het zelfrijzend bakmeel, de basterdsuiker, boter, ei en een snuf zout.
4. Vet de bakplaat in en verdeel hierover het deeg. Zet het daarna in de koelkast.
5. Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes.
6. Giet de rozijnen af en dep ze droog.
7. Meng de stukjes appels in een kom met het citroensap, kaneel, kardemom, koekkruiden, suiker en de rozijnen.
8. Haal de bakplaat en het deeg uit de koelkast en verdeel hierover het appelmengsel. Laat de rondom ca. 1/2 centimeter vrij.
9. Zet het in de oven en bak de appelplaat in ca. 40-50 minuten goudbruin af. Verdeel de laatste 15 minuten het amandelschaafsel over. Eet smakelijk!

## VOEDINGSWAARDEN INDICATIE (PER PERSOON/ PORTIE):

Calorieën: 436kcal | Koolhydraten: 63g | Eiwitten: 6g | Vetten: 19g | Verzadigd vet: 12g

*\*Merkmamen in dit artikel kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: disclaimer.*



### RECEPT BEWAREN?

Maak dan snel én gratis een eigen account aan.