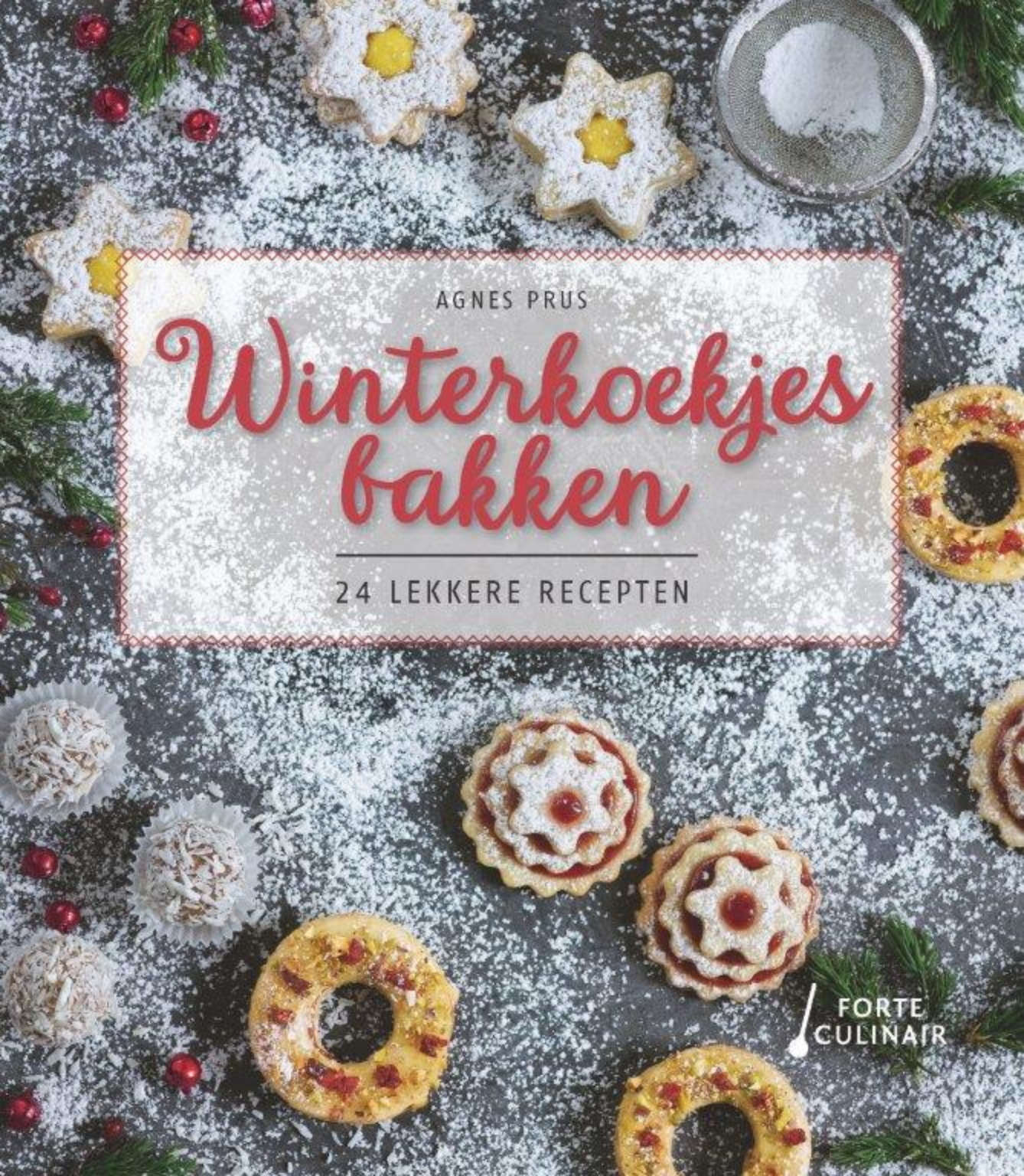




AGNES PRUS

Winterkoekjes bakken

24 LEKKERE RECEPTEN

FORTE
CULINAIR

VOORWOORD 5

1

GLÜHWEIN-
TAARTJES 8

3

CHOCO-SNEEUW-
POPPEN 13

2

VRUCHTENBROOD-
SPIRALEN 10

4

PINDA-HAVERVLOKKEN-
BLOKJES 14

5

MATCHA-KOKOS-
BOOMPJES 17

6

APPELTAATAAI 18

8

SPECULAAS-
WIELTJES 25

7

CITROEN-
STERRETJES 22

9

KOKOS-AMANDEL-
BONBONS 26

10

AMANDEL-ABRIKOZEN-
KOEKJES 29

11

GELUKSPADDEN-
STOELTJES 30

12

CHOCO-PECANNOTEN-
SNEEUWBALLEN 32

13

KANDIJKRAKELINGEN 36

14

AMANDELKROKANT-
SNEEUWVLOKKEN 38

15

KOKOSBERGTOPPEN 41

16

MARSEPEINHARTJES 43

17

PEPERKOEKDORP 44

18

PISTACHE-ROZENBOTTEL-
KRANSJES 46

19

AMARENA-MAANZAAD-
HOEDJES 50

20

HAZELNOOT-KANEEL-
LETTERS 52

21

WALNOOTDROMEN 55

22

SINAASAPPEL-AMANDEL-
MAANTJES 57

23

KNAPPERIGE
GEMBERSTERREN 58

24

WALNOOT-VIJGEN-
DADELMAANTJES 60

REGISTER 62



Voorwoord

Elk jaar verheugen we ons op de winter en wachten we met smart op de eerste sneeuw. We staren uit het raam en dromen van lange winterwandelingen, dwarrelende sneeuwvlokken en een witte kerst.

Dan mag de geur van zelfgebakken koekjes natuurlijk niet ontbreken! Als mijn verlangen naar een wandeling in de sneeuw te groot wordt, tover ik de lekkerste winterkoekjes uit mijn oven. De poedersuiker dwarrelt zachtjes op de zoete lekkemijen, zachte

kokosvlokken omhullen verrukkelijke chocoladebonbons en sneeuwwit glazuur versiert de verrukkelijkste koekjes.

Met matcha-kokosboompjes, chocopecannotensneeuwballen, kokosbergtoppen en een peperkoekdorp creëer je een waar winterwonderland op je koekjesschaal.

Veel bakplezier met amandelen, kaneel en sneeuw!

Agnes Prus





Glühweintaartjes

VOOR CA. 40 STUKS

GELEI:

1,25 DL RODE WIJN
2 REEPJES SCHIL VAN 1 BIOLOGISCHE SINAASAPPEL
2 KRUIDNAGELS
1 KANEELSTOKJE
1 STERANIJS
¼ VANILLESTOKJE
1,25 DL DRUVENSAP
75 G GELEISUIKER 3:1

DEEG:

200 G BOTER
140 G RUWE RIETSUIKER
MERG VAN 1 VANILLESTOKJE
SNUFJE ZOUT
1 EI
300 G BLOEM + BEETJE EXTRA
100 G AMANDELMEEEL

VERDER:

POEDERSUIKER, VOOR HET BESTUIVEN

❶ Maak de gelei: doe de wijn, reepjes sinaasappelschil, de specerijen, het uitgeschraapte vanillestokje en het vanillemerg in een pan en breng ze op middelhoog vuur aan de kook. Haal de pan meteen van het vuur en laat het mengsel afgedekt minstens 2 uur trekken. Zeef het en schenk het weer in de pan. Roer het druivensap en de geleisuiker erdoor. Breng het aan de kook en laat het 3 min. flink koken. Schenk het in een gesteriliseerde glazen pot en laat het stijf worden.

❷ Maak het deeg: roer de boter, suiker, het vanillemerg en zout romig. Klop het ei er goed door. Voeg de bloem en het amandelmeeel toe en meng het geheel tot een glad deeg. Wikkel het in plasticfolie en leg het 1 uur in de koelkast.

❸ Verwarm de oven voor op 170 °C. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak tot het 3-4 mm dik is. Steek er sterren in drie formaten uit. Leg ze op met bakpapier beklede bakplaten en bak ze 10-12 min. (haal de kleinste indien nodig eerder uit de oven). Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

❹ Verhit de helft van de gelei in een pan en roer hem glad; verhit indien nodig meer gelei. Bestrijk de grote en middelgrote koekjes met de gelei en stapel de koekjes van groot naar klein op elkaar. Bestuif ze met poedersuiker en schep een beetje gelei op de bovenste koekjes.







Matcha-kokosboompjes

VOOR CA. 35 STUKS

DEEG:	SNUFJE ZOUT
50 G GERASPT KOKOS	
60 G POEDERSUIKER	
150 G BLOEM + BEETJE EXTRA	GLAZUUR:
2 TL MATCHAPOEDER	CA. 100 G POEDERSUIKER
125 G KOUDE BOTER, IN BLOKJES	CA. 3 TL MELK
1 EIDOOIER	
GERASPT SCHIL EN 1 TL SAP VAN	VERDER:
1 BIOLOGISCHE LIMOEN	GEMALEN KOKOS, VOOR HET BESTROOIE

❶ Maak het deeg: maal het geraspte kokos en de poedersuiker zeer fijn in een specerijen- of koffiemolen. Meng de bloem goed door het matchapoeder en voeg ze toe aan het kokosmengsel. Voeg de resterende ingrediënten toe en kneed het geheel vlug tot een glad deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het minstens 30 min. in de koelkast.

❷ Verwarm de oven voor op 160 °C. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak tot het ca. 5 mm dik is en steek er dennenboompjes uit. Leg ze op met bakpapier beklede bakplaten en bak ze ca. 15 min. Laat ze niet te erg verkleuren, zodat ze mooi groen blijven. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

❸ Maak het glazuur: doe de poedersuiker in een kleine kom en roer hem glad met de melk; voeg indien nodig nog wat druppels melk toe tot het glazuur de gewenste dikte heeft. Strijk een dun laagje glazuur op de koekjes en versier ze met gemalen kokos. Laat ze volledig drogen en bewaar ze in trommels.

TIP: JE KUNT HET MATCHAPOEDER VERVANGEN DOOR GERSTEGRASPOEDER.

Gelukspaddenstoeltjes

VOOR CA. 32 STUKS

DEEG:	MESPUNT GEMALEN PIMENT
80 G HONING	GERASPTE SCHIL VAN ½ BIOLOGISCHE CITROEN
80 ML AHORNSIROOP	SNUFJE ZOUT
40 G RUWE RIETSIJKER	½ TL VLUGZOUT
300 G BLOEM	1 EI, LOSGEKLOPT
50 G AMANDELMEEL	
1 TL VANILLESUJKER	GLAZUUR:
½ TL KANEEL	CA. 160 G POEDERSUJKER
¼ TL GEMBERPOEDER	RODE VOEDINGSKLEURSTOF
¼ TL: GEMALEN KARDEMOM, KORIANDEER EN PEPER	VERDER:
MESPUNT VERSGERASPTE NOOTMUSKAAT	CA. 50 G AMANDELEN, GEHAKT, VOOR HET BESTROOIE
MESPUNT GEMALEN KRUIDNAGELS	

① Een dag van tevoren: maak het deeg als volgt. Verhit de honing, ahornsirop en rietsuiker al roerend in een pan op laag vuur tot de suiker opgelost is. Haal het mengsel van het vuur en laat het afkoelen tot het lauw is. Meng de bloem, het amandelmeel, de vanillesuiker, specerijen, geraspte citroenschil en het zout. Los het vlugzout op in 1 eetlepel water en voeg het samen met het ei en honingmengsel toe aan de bloem. Meng het geheel tot een glad deeg en laat het deeg een nacht rusten op kamertemperatuur.

② De volgende dag: verwarm de oven voor op 170 °C. Neem voor de steeltjes ca. 140 g deeg en rol het tot een sliert van 1 cm dik. Snijd de sliert in 32 stukjes, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze ca. 8 min. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

③ Rol voor de hoedjes 32 balletjes (ca. 3 cm) van het resterende deeg, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze ca. 12 min. Snijd meteen een gaatje in de onderkant met een puntig mes en druk de steeltjes erin. (Zorg dat het steeltje er net in past, zodat het zonder 'kleefhulp' blijft zitten.) Laat de paddenstoeltjes volledig afkoelen.

④ Roer de poedersuiker glad met 2½ eetlepel water en een beetje voedingskleurstof. Bestrijk de hoedjes en bestrooi ze meteen met amandelen.



Peperkoekdorp

VOOR CA. 30 STUKS

DEEG:	½ TL GEMALEN KRUIDNAGELS
100 G BOTER	¼ TL NATRIUMBICARBONAAT
250 G LICHT BASTERDSUIKER	SNUFJE ZOUT
1 DL AHORNSIROOP	1 EI, LOSGEKLOPT
1 EL KEUKENSTROOP	
250 G BLOEM + BEETJE EXTRA	GLAZUUR:
1 TL GEMBERPOEDER	1 EIWIT
1 TL KANEEL	150 G POEDERSUIKER
½ TL VERSGERASPT Nootmuskaat	

- 1 Maak het deeg een dag van tevoren: verhit de boter, basterdsuiker, ahornsiroop en stroop in een kleine pan op laag vuur tot de suiker opgelost is. Haal het mengsel van het vuur en laat het afkoelen tot het lauwwarm is.
- 2 Meng de bloem, specerijen, het natriumbicarbonaat en zout. Voeg het suikermengsel en ei toe en meng goed. Dek het deeg af en leg het een nacht in de koelkast.
- 3 Verwarm de volgende dag de oven voor op 160 °C. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak tot het 2-3 mm dik is. Steek er koekjes uit. Leg ze op met bakpapier beklede bakplaten en bak ze 8-10 min. Haal ze uit de oven en laat ze volledig afkoelen.
- 4 Maak het glazuur: klop het eiwit stijf. Strooi al kloppend de poedersuiker erbij en blijf kloppen tot het glazuur glad is. Doe het in een spuitzak met een kleine spuitmond en versier de koekjes ermee.

TIP: PLAK VOOR DE AUTO'S TWEE KOEKJES AAN ELKAAR, BIJVOORBEELD MET SINAAS-APPELMARMELADE, ZODAT ZE GOED BLIJVEN STAAN. VOOR DE HUISJES EN EVENTUELE ANDERE KOEKJES KUN JE OOK KLEINE RECHTHOEKJES UIT HET DEEG STEKEN, BAKKEN EN MET GLAZUUR AAN DE ACHTERKANT VAN DE KOEKJES PLAKKEN, ZODAT ZE NIET OMVALLEN.





Walnootdromen

VOOR CA. 40 STUKS

DEEG:	80 G PURE CHOCOLADE (MINSTENS 70% CACAO), FIJNGEHAKT
130 G WALNOTEN	1 EL HONING
170 G BOTER	MESPUNT ANIJSZAAD
120 G RUWE RIETSTUIGER	
1 TL VANILLESUIGER	BOVENLAAGJE:
1 EI	4 EL DONKERE BASTERDSUIGER
1 EIDOOIER	2 EL HONING
270 G BLOEM + BEETJE EXTRA	¼ TL KANEEL
½ TL KANEEL	CA. 40 HALVE WALNOTEN
MESPUNT BAKPOEDER	CA. 150 G WITTE CHOCOLADE, GROF GEHAKT
MESPUNT VERSGERAS PTE NOOTMUSKAAT	
SNUFJE ZOUT	

❶ Verwarm de oven voor op 160 °C. Maak het deeg: spreid de walnoten uit op een bakplaat en rooster ze ca. 10 min. in de oven. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Maal 100 g walnoten fijn in een keukenmachine en hak de rest fijn. Roer de boter, rietsuiker en vanillesuiker romig. Voeg het ei en de eidooier toe en klop 2 min. Meng de bloem, kaneel, het bakpoeder, de nootmuskaat, het zout en de gemalen walnoten en voeg ze toe aan het deeg. Roer ze er goed door en leg het deeg 1 uur in de koelkast.

❷ Neem 100 g deeg en kneed de chocolade, honing, anijs en gehakte walnoten erdoor. Verdeel het in ca. veertig porties, rol er balletjes van en zet ze in de koelkast. Rol het resterende deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak en steek er rondjes (ca. 4 cm) uit. Leg een balletje op elk rondje en druk het deeg eromheen. Leg de koekjes op met bakpapier beklede bakplaten en bak ze ca. 18 min. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

❸ Maak het bovenlaagje: karamelliseer de basterdsuiker en honing in een kleine pan op middelhoog vuur. Roer de kaneel erdoor. Voeg de walnoten toe en bedek ze met de karamel. Spreid ze uit op een stuk bakpapier en laat ze afkoelen.

❹ Smelt de chocolade au bain-marie. Bestrijk de koekjes ermee, leg een halve walnoot op elk koekje en laat de chocolade drogen.



24 winterse koekjes en bonbons

Deze zálige winterlekkernijen vullen je keuken met een ónweerstaanbare geur. Zachte kokosvlokken omhullen verrukkelijke chocoladebonbons en sneeuwwit glazuur versiert de lekkerste koekjes. In dit boek vind je de beste recepten voor heerlijke koekjes en bonbons. Met verrassende ingrediënten als pecannoten, glühwein, vijgen en dadels. Veel bakplezier!

ISBN 978-94-6250-186-7



www.forteculinair.nl