

Kersen pannenkoeken

De werkgroep Gastronomie bakt op de Kersendag en ook bij andere gelegenheden deze heerlijke kersen pannenkoeken, waarvoor de bezoekers in de rij staan.

Benodigde Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 20 gram gist
- 2 eetlepels suiker
- 4 tot 5 dl melk
- 2 eieren
- iets zout
- boter
- 300 gram kleine stevige zwarte kersen
- Poedersuiker



Bereiding

- Gebruik verse kersen. Zwarte kersen zijn eind juli/begin augustus rijp. Kersen uit de week of blik laten teveel vocht los en dan worden de pannenkoeken niet gaar.
- Ontpit de kersen met een kersenontpitter; zwarte kersen geven erg af.
- Maak in een kom de gist aan met een gedeelte van de lauwwarme melk.
- Druk in de bloem een kuiltje en giet de aangemaakte gist, suiker, eierdooiers en een gedeelte van de resterende lauwe melk er in.
- Strooi het zout langs de buitenrand. Roer het beslag glad. Slap het zo nodig af met de resterende lauwe melk.
- Klop de eiwitten stijf en schep ze door het beslag. Laat het beslag rijzen tot het dubbele volume.
- Maak een lepel boter warm in een koekenpan, giet er een lepel beslag in en bestrooi dit met kersen.
- Bak de pannenkoeken aan beide zijden, gebruik royaal boter anders gaan de pannenkoeken plakken en serveer de warme kers eventueel met poedersuiker.

Appeltaart 'Tarte Tatin'

De 'Tarte Tatin' is een beroemde omgekeerd gebakken appeltaart van de zussen Tatin in het Franse La Motte Beuvron, die er tot de dag van vandaag wordt gebakken.

De kunst achter deze lekkernij ligt in het karamelliseren van verse, stevige zoetzure appels in een heerlijke karamelsaus, die vervolgens wordt bedekt met een laagje deeg. Als de taart uit de oven komt, wordt hij omgedraaid, zodat de karamel naar beneden vloeit en de appels in alle glorie bovenop liggen. Kies niet voor appels die tot moes garen, maar verse zoetzure die stevig blijven zoals de 'Goudreinetten', 'Cox Orange' of 'Elstar'. Gebruik een bakvorm van 28 cm.

Ingrediënten:

- 8 zeer stevige zoetzure appels.
- 160 g witte suiker
- 90 g boter
- 1 scheutje olijfolie
- 1 flinke snuf Fleur de Sel

Voor het deeg:

- 250 g bloem
- 100 g boter
- 80 g water
- 1 snufje zout



Bereiding:

- Schil de appels en snijd ze met een scherp mes in de lengte doormidden. Verwijder pitten uit het klokhuis en leg de halve appels apart.
- Bereid nu de gezouten boterkaramel. Strooi de helft van de witte suiker gelijkmatig over de bodem van een pan en verhit op middelhoog vuur. Laat de suiker smelten en beweeg de pan daarbij draaiend boven het vuur om aanbranden te voorkomen. Voeg na kleuring van de smeltende suiker de rest toe. Gebruik geen keukengerei, om geen klonterende suiker te krijgen.
- Als de karamel mooi bruin is geworden, voeg dan de boter toe en meng alles in de pan draaiend boven het vuur. Haal de pan van het vuur als de boter en suiker zijn versmolten.
- Giet de karamel in de vorm en verdeel die goed over de bodem. Schenk er een flinke scheut olijfolie over, verdeel die over de karamel en daarna de flinke snuf Fleur de Sel.
- Leg vervolgens de appelhelften één voor één in de vorm en druk ze aan. Bestrooi ze met een beetje suiker en bak ze 40 tot 45 minuten in de oven op 180°C.
- Bereid in de tussentijd het deeg. Doe de bloem en de boter in een slakom en meng het. Voeg het zout toe en giet het water erbij. Kneed alles tot een mooi deeg.
- Rol het deeg op een werkblad dun uit in een rondje uit.
- Haal de bodem met gegaarde appels uit de oven en leg je de deegcirkel erop. Vouw de randen naar binnen en druk het deeg goed langs de rand in de vorm om het dessert beter vast te houden. Maak een klein gaatje in het midden van het deeg, zodat de stoom van de appels kan ontsnappen.
- Zet de vorm weer in de oven en bak ongeveer 15 tot 20 minuten.
- Leg een grote, ronde serveerschaal op de pan en kiep de tarte tatin ondersteboven uit de pan op de schaal. Snijd in punten en serveer warm met vanille-ijs of een lepel crème fraîche.

Verse fruit compote

Een toetje van zoete, zachtjes gaar gestoofde peren, appels en pruimen, lekker met dikke yoghurt of slagroom. Dit heerlijk nagerecht is voor 4-6 personen.

Benodigde Ingrediënten

- 2 dl rode fruit siroop
- 10 g kristalsuiker
- 1 vanillestokje, opengesneden
- 4 harde (nog niet te rijpe) handperen, geschild, in vieren
- 1 dl citroensap, versgeperst
- 3 stevige handappels, geschild, in vieren
- 4 grote pruimen, gehalveerd, ontpit



Bereiding

- Meng in een ruime pan (geen aluminium), de siroop, suiker, 4 ½ dl lauw water en het vanillestokje. Breng alles aan de kook. Los de suiker al roerend op
- Besprenkel de peren direct na het schillen met het citroensap.
- Leg de peren in de siroop en kook ze in 20-30 min. (afhankelijk van de rijpheid) gaar.
- Voeg na 10-15 min de appels aan de peren toe, schep ze voorzichtig om en laat ze zachtjes meekoken.
- Schep de pruimen voorzichtig door het gestoofde fruit en kook ze de laatste 2 min. Mee.
- Neem het fruit heel voorzichtig met een schuimspaan uit de pan en kook de siroop in tot de helft (± 3 dl).
- Breng de siroop eventueel, op smaak met citroensap of nog wat suiker en schenk het over de compote. Laat de compote afkoelen.

Perentaart

Een beproefd recept van Mia

Benodigde Ingrediënten

Voor het deeg:

- 250 gram bloem
- 150 gram boter
- 1 eetlepel suiker
- 1 eierdooier
- 1-2 eetlepels koud water

Voor de vulling:

- 75 gram boter,
- 75 gram suiker
- 1 losgeklopt ei
- 75 gram gemalen amandelen
- 25 gram bloem

Voor het beleg:

- 3 kleine handperen
- 1-2 eetlepels poedersuiker



Bereiding:

- Zeef de bloem, wrijf de boter er door tot kruimelig geheel. Voeg de rest van de ingrediënten voor het deeg toe. Rol het deeg na het kneden uit en bekleed hiermee een springvorm van 20 cm doorsnee. Laat het deeg 30 minuten in de koelkast rusten. Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Amandelvulling:
Klop de boter met suiker romig en luchtig. Klop het ei erdoor en schep amandelen en bloem door het mengsel. Smeer de vulling uit op het deeg in de vorm en strijk het glad.
- Beleg:
 - Schil de peren en snij in plakjes en leg deze dakpansgewijs op de amandelvulling, druk ze iets in de vulling.
 - Bak de bodem 20 minuten, verlaag de temperatuur tot 175 graden en bak nog 20 minuten tot de taart goudbruin en stevig is. Laat de taart afkoelen en bestrooi met poedersuiker.

Walnotengebak

Een eenvoudig en heerlijk recept ingestuurd door een Limburgse walnoten liefhebber.

Benodigde Ingrediënten

- 100 g boter
- 1 ei
- 150 g basterdsuiker
- 300 g bloem

Voor de vulling heeft u nodig.

- 20 g boter
- 300 g basterdsuiker
- 250 g grof gehakte walnoten
- 2 dl slagroom



Bereiding

- Knead de ingrediënten tot een stevig deeg en maak er een bodem van met rand in een bakplaat van 24 centimeter doorsnee.
- Smelt de boter, karamelliseer hierin de suiker, voeg de walnoten toe en blus af met de ongeklopte slagroom. Laat het heel even koken, roer alles door en iets laten afkoelen en verspreid de massa gelijk over het deeg.
- Bak het geheel 35 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
- Laat de taart in de vorm geheel afkoelen alvorens ze eruit te halen. Snij in brede punten.

Kruidige kweeperen jam, een recept van Netty Engels-Geurts

Benodigde Ingrediënten

- 1 kilo rijpe kweeperen
- 1 kg rietsuiker
- ¾ liter water
- Katoenen zakje met enkele kruidnagels, wat foelie, 2 stokjes pijpkaneeel en gemberwortel.

Bereiding

- Leg de kweeperen vóór het schillen eerst in kokend water, dat maakt schillen makkelijker.
- Zet de schillen en het klokhuis op in ruim kokend water en laat dit een uur zachtjes doorkoken.
- Zeef de massa en bewaar het kookvocht.
- Voeg de klein gesneden stukjes kweepeer in het vocht toe met het zakje met de kruiden en laat een half uur doorkoken.
- Voeg dan de suiker toe en laat dit samen zachtjes koken tot de kweeën doorschijnend rood zijn (dit duurt enkele uren) totdat de jam is ingekookt. De jam geleert vrij snel, dus regelmatige controle is geboden.
- Giet de jam in potten en sluit goed af.