

Recepten voor Sinterklaas

Volkorenspeculaas

Ingrediënten

- 200 gram volkorenmeel
- 3 theelepels bakpoeder
- 100 gram bruine basterdsuiker
- 1½ eetlepel speculaaskruiden
- 1 eetlepel geraspte sinaasappelschil
- 100 gram koude margarine of boter
- 2 eetlepels sinaasappelsap

Informatie

- 12 personen
- 30+ minuten
- nagerecht
-
- Bakrecept

Materialen

bakpapier

Bereiding

1. Warm de oven voor op 175° C.
2. Leg een stuk bakpapier op de bakplaat van de oven of bestrijk de bakplaat met wat margarine.
3. Meng het volkorenmeel met het bakpoeder, de basterdsuiker, wat zout, de speculaaskruiden en de geraspte sinaasappelschil.
4. Voeg de margarine en het sinaasappelsap toe en snijd de margarine met twee messen in stukjes.
5. Kneed er snel een samenhangend deeg van.
6. Druk het deeg in de vorm en bak de speculaas in het midden van de oven in 25- 30 minuten gaar.
7. Laat de speculaas afkoelen en breek het in ± 12 stukken.

Menusuggestie

Lekker bij de koffie en als hoofdgerecht Spaanse gehaktballetjes, doperwtjes en volkorenbrood.

Speculaasbroodjes

Ingrediënten

- Voor 10 stuks:
- 50 gram rozijnen
- 1 sinaasappel (alleen de schil)
- 1 appel
- 300 gram meergranenbroodmix
- Ca. 8 speculaasjes of 75 gram kruidnootjes
- 2 eetlepels olie

Informatie

- 10 personen
- 30+ minuten
- voorgerecht
-
- Bakrecept

Bereiding

1. Was de rozijnen.
2. Boen de sinaasappel goed schoon en rasp het buitenste laagje van de schil.
3. Meng de geraspte sinaasappelschil door de meergranenbroodmix.
4. Maak er met water en de olie een brooddeeg van volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
5. Kneed er de rozijnen door.
6. Dek het deeg af met plastic folie en laat het op een warme plaats 30 minuten rijzen.
7. Verkruimel de speculaasjes of kruidnootjes tot kleine kruimels. Gebruik hiervoor een keukenmachine of doe de speculaas in een schone theedoek en sla ze met een fles of deegrollen klein.
8. Warm de oven voor op 50° C.
9. Schil de appel en rasp hem grof.
10. Druk of rol het deeg op het aanrecht tot een rechthoekige lap van ca. 25 bij 25 cm.
11. Verdeel de geraspte appel in een smalle strook over de hele breedte van de deeglap. Strooi hier de speculaaskruimels over.
12. Rol de deeglap op en snijd de rol in 10 stukjes.
13. Leg de rolletjes met de snijkant naar boven op het bakblik van de oven.
14. Schuif de bakplaat in het midden van de warme oven laat de rolletjes eerst 20 minuten in de warme oven rijzen, met de ovendeur op een kier.
15. Draai de oven tot 180° C en bak de broodjes in ca. 20 minuten gaar en bruin.

Kruidnootjes

Ingrediënten

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 125 gram bruine basterdsuiker
- 100 gram margarine
- ± 4 eetlepel melk

Informatie

- 12 personen
- 30+ minuten
- nagerecht
-
- Bakrecept
Speciale gelegenhedsgerecht

Bereiding

1. Doe het zelfrijzend bakmeel met de speculaaskruiden, de basterdsuiker en de margarine in een kom.
2. Snijd de margarine met twee messen in kleine stukjes.
3. Kneed er snel met een koele hand een deeg van.
4. Voeg eventueel wat melk toe.
5. Warm de oven voor op 160° C.
6. Vorm van het deeg kleine balletjes ter grootte van een knikker en leg ze op een ingevette bakplaat.
7. Bak de kruidnoten in het midden van de oven in 10-12 minuten gaar.
8. Laat ze afkoelen en neem ze van de bakplaat.

Menusuggestie

Lekker voor bij de thee 's middags en 's avonds tijdens pakjesavond natuurlijk!

Gevulde appel

Ingrediënten

- 1 eetlepel rozijnen
- 1 dl appelsap
- 2 speculaasjes
- 2 appels

Informatie

- 2 personen
- 30+ minuten
- nagerecht
-
- Nagerecht

Bereiding

1. Was de rozijnen en laat ze in een beetje appelsap wellen.
2. Breek de speculaasjes in grove kruimels.
3. Meng de rozijnen met de helft van de speculaaskruimels.
4. Schil de appels en boor het klokhuis er uit.
5. Maak de holtes nog wat groter.
6. Plaats de appels in ovenvaste schaaltes.
7. Vul de holtes met het mengsel. Plaats de appels in een kleine steelpan.
8. Druppel de rest van het appelsap er over en strooi de rest van de speculaaskruimels er over.
9. Laat de appels op klein vuur in ca. 20 minuten zacht worden.

Menusuggestie

Lekker met als hoofdgerecht kalkoenragout met zuurkool en aardappelen.

Bron: <http://www.voedingscentrum.nl/nl/thema-s/gezond-feest-vieren/gezonder-sinterklaas.aspx>
(4 december 2013)