

Recepten

- Pompoencake met glazuur en marsepein
- Pompoen pannenkoekjes
- Pompoensoep
- Sintmaartengans

Recepten

Pompoencake met glazuur en marsepein

Ingrediënten

- 9 eetlepels kandijzuiker
- 60 gram bruine kristalzuiker
- 135 gram boter
- 250 gram bloem
- 3 eetlepels kaneel
- 1,5 theelepel peper en zout mix
- 0,75 theelepel bicarbonaat
- 3 geklutste eieren
- 6 eetlepels melk

benodigdheden

- vetvrij papier
- cakevorm van 25 cm doorsnee
- kleine steelpan
- houten lepel
- zeef
- mengkom
- oven
- mes

werkwijze

In de cakevorm leg je een bodem van vetvrij papier. Die maak je door de vorm op het papier te zetten en de omtrek te tekenen. Knip hem uit en leg hem in de cakevorm.

Vet de binnen- en de zijkant van de cakevorm in met boter.

Warm de kandijzuiker langzaam op en meng de boter en suiker erdoorheen. Zeef de bloem, de peper en zout mix en het bicarbonaat in de kom en meng alles.

Giet de stroop door de bloem. Voeg er de eieren en de melk bij en roer alles door het deeg.

Giet het deeg in de cakevorm en bak hem ongeveer 1 uur en een kwartier in een oven op 170 °C.

Als de cake is afgekoeld, snij je hem in de vorm van een pompoen.

Hierna kun je de cake versieren met boterglazuur.

Boterglazuur

benodigdheden

- 100 gram boter
- 225 gram poedersuiker
- 1 tot 2 eetlepels melk
- enkele druppels oranje bak-kleurstof

Benodigdheden

- mengkom
- houten lepel
- zeef
- mes

werkwijze

Doe de boter in de mengkom en roer ze tot een zachte brij. Meng er beetje bij beetje de gezeefde poedersuiker, de melk en de kleurstof door. Verdeel dit over de cake met een mes.

Pompoengezicht

Ingrediënten

- 1 eetlepel poedersuiker
- 85 gram marsepein

Benodigheden

- deegroller
- mes
- aluminiumfolie
- plakband
- schaar

Werkwijze

Bestrooi je werkblad met wat poedersuiker. Rol dan de marsepein plat met de deegroller.

Snijd drie driehoeken voor de ogen en de neus. Snijd een grote mond uit. Knip een stuk aluminiumfolie uit van 86 cm lang en vouw het tot een strook van 4,5 cm hoog. Knip in één kant franjes van 1 cm. Vouw de strook rond de cake en druk de franjes plat. Plak de uiteinden aan elkaar met plakband.

Pompoen Pannenkoekjes

Ingrediënten

- schraapsel van pompoenvruchtvlees (of fijngesneden pompoenvruchtvlees als je geen lampion hebt gemaakt)
- zelfrijzend bakmeel of volkoren meel
- rozijnen/gedroogde abrikozen/tutti frutti
- 1½ ei per persoon
- olie
- honing
- koekenpan

Kook het pompoenvruchtvlees 15 minuten in weinig water.

Was het gedroogde fruit.

Zet het vuur onder het pompoenvruchtvlees uit, en roer er het gewassen gedroogde fruit doorheen, zodat dit kan wellen.

Laat het pompoenvruchtvlees / gedroogde fruit als het koud geworden is uitlekken en vang het vocht op in een schaal of pan.

Voeg eieren en meel toe (4 personen, 500 gram meel) en roer steeds zonder klontjes, gebruik eventueel het uitgezeefde vocht of meer water (melk) om het tot een soepel beslag te roeren, iets dikker dan yoghurt.

Roer wat goede olijfolie door dit beslag.

Verhit de koekenpan op matig vuur, vet de bodem van de pan in met olie en schep drie eetlepels beslag in de pan.

Bak beide kanten tot de koekjes gaar zijn; stevig beslag heeft iets langer nodig.

Bak op laag vuur. Verschroeide pompoen is niet smakelijk.

Leg de gare pompoenpannenkoekjes op een wijde ovenvaste schaal en druppel er honing over. Een vleugje kaneel is heerlijk.

Zet de oven op 75°C, schuif de schaal erin, zo kun je ze een tijdje warm houden.

Pompoensoep

Ingrediënten

- 1 kg. pompoen vruchtvlees
- 2 uien
- 60 gr. boter
- $\frac{1}{2}$ l. bouillon
- zout, peper, suiker, azijn
- 4 Weense worstjes
- 2 dl. slagroom
- 1 eetl. verse peterselie
- 1 eetl. verse bieslook

Haal het vruchtvlees uit de pompoen. Boter smelten in een pan en de pompoen en uien erbij. Na twee minuten de bouillon toevoegen. Ongeveer 10 minuten laten pruttelen. Dan pureren met de staafmixer. Naar smaak zout, peper, suiker en azijn.

Worst in plakjes snijden, even laten opwarmen. Van het vuur af en de slagroom er door roeren. (zorg ervoor dat het nu niet meer kookt!) Daarna bestrooien met peterselie en bieslook.

Sintmaartengans

Ingrediënten

- 200 gram magere kwark
- 100 gram suiker
- 8 eetlepels olie
- 6 eetlepels melk
- 1 ei
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 400 gram bloem
- 1 pakje en 2 afgestreken theelepels bakpoeder
- rozijnen
- 3-4 eetlepels citroensap
- 150 gram poedersuiker

Benodigdheden

- stuk stevig karton
- potlood
- schaar
- houten lepel
- keukenmesje
- vetvrij papier
- aluminiumfolie
- penseel
- weegschaal
- kom
- handmixer
- voorverwarmde oven; elektrisch 200 °C of gas stand 3

Werkwijze

Op Sint Maarten werd vroeger een gans geslacht. Nou gaan wij dat natuurlijk niet doen, we gaan ze lekker maken.

Print of teken een gans op het karton.

Giet de melk beetje bij beetje onder voortdurend roeren bij de kwark.

Daarna de olie, het ei, de suiker, de vanillesuiker en het zout. Vervolgens doe je er de bakpoeder en driekwart van de bloem bij en roer je alles tot een glad deeg.

Vervolgens kneed je de overige bloem er doorheen. Dit laatste doe je met je handen of een mixer.

Voor je het deeg tot ongeveer 1 cm dikte uitrolt, strooi je wat bloem op je werkblad. Je legt het sjabloon erop en snijdt de figuurtjes met een keukenmes uit. Als je het deeg tussendoor steeds met bloem bestrooit, gaat het niet zo plakken.

Je bekleedt een bakblik met een stuk vetvrij papier en legt de gansjes erop. Leg ze niet te dicht bij elkaar, want de gansjes gaan rijzen als je ze bakt. In elke gans druk je een rozijn als oog.

Daarna schuif je het bakblik in de voorverwarmde oven. En bak je ze 15 tot 20 minuten. Zijn de gansjes eerder bruin, dan kun je ze beter bedekken met wat aluminiumfolie.

Na het bakken laat je ze even afkoelen.

Intussen roer je het citroensap door de poedersuiker. Met dit mengsel bestrijk je de gansjes. Nog even geduld hebben voordat het glazuur hard is geworden en dan is het smullen!