

GEBAK

IS LEKKERDER DAN ZELF
KT GEBAK. EN IEDEREEN
T WEL EEN EIGEN SPECIALI-
LEUK OM UIT TE WISSELEN.
WELKOM IS OOK EEN SNEL TE
EN AMANDELKOEKJE VOOR ON-
NACHT BEZOEK. ONTDEK OVERI-
S MET HET BLUE BAND KOOKBOEK
AK' VOL MET HANDIGE TIPS, DAT
F BAKKEN VAAK GEEN MOEILIJKE
US HOEFT TE ZIJN.

AMANDELKOEKJES (ca. 40 stuks)
ak 250g amandelen fijn. Meng dit met
00g gezeefde bloem en een snufje zout.
lop in een andere kom 100g Blue Band
met 150g witte basterd suiker, rasp van
1/2 citroen, 1 ei en 1 eetlepel water tot een
romige crème. Spatel er het amandel-
mengsel door. Kneed alles tot een gladde
deegbal. Deel deze in tweeën, wikkel er folie
omheen en rol er 2 worsten, Ø 4cm, van.
Leg ze 15 minuten in het vriesvak. Snijd
het deeg in 5mm dikke plakken. Leg deze
op een met Blue Band ingevet bakblik en
bak de koekjes in een voorverwarmde
oven op 175°C in 15 minuten gaar.

Appeltaart (met roerdeeg)

200 gr. suiker
200 gr. zelfrijzendbloem
4 eieren
200 gr. boter
1 pakje bacin
1 pakje kraspinen
1/4 4/5 appels
2 pakjes vanille suiker
kanee

Voor de vulling: appels in plakjes
snijden mengen met kanee,
suiker & kraspinen.

Voor het deeg: suiker boter
mengen tot een glad mengsel
daarna 1 voor 1 de eieren. Ver-
volgens bakmeel erdoor tot een
glad mengsel tot slot de bacin
en vanille suiker erdoor.

Bakblik invetten, zilverpapier
eronder.

+/- 45 min 175°C; wel voorverwarmd
MET EEN PRIKKER KIJKEN OF DE
TAART GAAR IS en langzaam
laten afkoelen

in het bakblik
eerst laagje roerdeeg
dan de vulling
dan de rest van het
roerdeeg



SVEN

voor ogen