

CHRISTMAS CRUMBS



**Feestelijke recepten voor
tijdens de kerstdagen!**

Produced by
Aangekoekt
© Suzanne Cuomo



VOORWOORD EN INHOUDSOPGAVE

Laat ik beginnen met jou te bedanken voor het downloaden van mijn allereerste boek! Een klein half jaar geleden ben ik aangekoekt.nl begonnen en moet je me nu eens zien: een eigen boek. Dus bedankt voor jouw support en enthousiasme, it means the world!

Als mega kerstfan kon ik het natuurlijk niet laten om kerst te combineren met mijn liefde voor bakken en zo is Christmas Crumbs geboren. Een mini kookboek met 10 heerlijke recepten voor tijdens de feestdagen. Van traktaties tot toetjes of gewoon om iets lekkers mee te nemen. Zoals je van me gewend bent vind je ook hier van alles wat.

Alle recepten zijn stap voor stap beschreven, waardoor bakkers van ieder niveau iets heerlijk op tafel kunnen toveren, ook samen met je kids. Perfect om met vrienden en familie van te genieten, of natuurlijk om helemaal zelf op te eten! De gerechten zijn om je vingers bij af te likken en alleen de kruimels zullen nog blijven liggen :-). Hopelijk geniet je net zo van het maken en opeten van deze recepten als ik!

Ik wens jou, je familie, vrienden en iedereen die je lief is fijne feestdagen en alvast een prachtig nieuw jaar! ❤️

Liefs,

Suzanne Cuomo

P.S.

Heb je een van de recepten gemaakt of wil je me laten weten wat je van Christmas Crumbs vindt? Gebruik dan #aangekoekt of #christmascrumbs of tag me in je foto's. Ik kan niet wachten om jullie baksels te zien!

Inhoud

Witte chocolademousse.....	pagina 5
Snowy s'mores brownies.....	pagina 7
Gingerbread cupcakes.....	pagina 9
Alcoholvrije stoofperen.....	pagina 11
Tiramisu.....	pagina 13
Kerstkoekjes.....	pagina 15
Snowman marshmallows.....	pagina 17
Kerst rocky road.....	pagina 19
Arretjescake.....	pagina 21
Soesjesboom.....	pagina 23



WITTE CHOCOLADEMOUSSE MET STROOPWAFELSTERREN

Niveau: gemiddeld | Bereidingstijd: 30 min (+2 uur opstijven) | Porties: 6

Ingrediënten

150 gram witte chocolade
2 eieren (kamertemp.)
50 gram suiker
200 ml slagroom
6 of 12 stroopwafels

Keukenspullen

Pannetje
Beslagkom 2x
Kommetje
Serveerschaaftjes
Uitsteekvormpje ster

Bewaaradvies

Bewaar de chocolademousse (zonder stroopwafel) maximaal 3 dagen goed afgedekt in de koelkast.

Breek de chocolade in stukken en smelt al roerend au-bain-marie. Als de chocolade volledig gesmolten is haal je de kom van de pan en zet deze even opzij.

Splits de eieren (gooi de dooiers niet weg!) en klop het eiwit samen met de helft van de suiker stijf. Klop in een andere kom de slagroom stijf.

Doe de rest van de suiker bij de eidooiers en klop los met een garde of vork. Voeg de gesmolten chocolade toe en roer goed door. Schep dit vervolgens weer door de slagroom en als laatste spatel je het eiwit er snel en luchtig door.

Schep de mousse in de bakjes of glazen waarin je het gaat serveren. Dek ze af met huishoudfolie en zet minimaal 2 uur in de koelkast, zodat het goed kan opstijven.

Pak de stroopwafels en je uitsteekvormpje en druk met het vormpje een ster uit de stroopwafel. Zet net voor het serveren 1 of 2 stroopwafelsterren in de chocolademousse en maak het geheel eventueel nog af met wat cacaopoeder of chocoladesnippers.

TIP!

Zorg dat je eieren op kamertemperatuur zijn en niet net uit de koelkast komen, anders wordt de chocolade weer hard wanneer je deze met het geheel gaat mengen!



SNOWY S'MORES BROWNIES

Niveau: gemiddeld | Bereidingstijd: 70 min | Porties: 12

Ingrediënten

250 gram roomboter
200 gram suiker
130 gram bloem
200 gram pure chocolade
12 chocolate chip cookies
200 gram marshmallows
3 eieren
snufje zout

Keukenspullen

Bakvorm
Snijplank
Steelpannetje
Beslagkom

Bewaaradvies

Bewaar de brownie maximaal 3 dagen
in een afgesloten bak of trommel.

Smelt 50 gram roomboter in een steelpannetje. Maal de chocolate chip cookies fijn in de keukenmachine. Voeg de gesmolten boter toe en roer goed door. Bekleed de bakvorm met bakpapier en verspreid de koekkrumels over de bodem. Druk goed aan met de achterkant van een lepel en zet 10 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 170°C. Smelt al roerend de suiker en 200 gram boter samen met 150 gram chocolade tot een gladde massa. Zet dit vervolgens opzij en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Vergeet niet om het nog af toe door te roeren.

Als het boter/chocolade/suikermengsel is afgekoeld tot kamertemperatuur giet je het in een beslagkom en voeg je één voor één de eieren toe en bij het laatste ei een snufje zout. Roer ondertussen goed door. Zeef daarna de bloem en schep deze er luchtig doorheen. Giet het beslag op de chocolate chip bodem en verdeel gelijkmatig.

Zet de brownie in de oven en bak hem in ongeveer 40 minuten gaar. De baktijd kan per oven verschillen, dus houd het een beetje in de gaten. Laat de brownie na het bakken volledig afkoelen en snijd hem in gelijke stukken.

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg een marshmallow op iedere brownie en zet 2 minuten in de oven, zodat de marshmallow zacht wordt. Druk de zachte brownies een beetje in en leg er nog een marshmallow op. Zet vervolgens nog 1 minuut in de oven.

Smelt de laatste 50 gram chocolade au-bain-marie of in de magnetron en verdeel over de marshmallows. Maak eventueel nog af met wat feestelijke sprinkles.



GINGERBREAD CUPCAKES

Niveau: gemiddeld | Bereidingstijd: 70 min | Porties: 12

Ingrediënten

200 gram zelfrijzend bakmeel
200 gram suiker
200 gram roomboter (kamertemp.)
1 zakje vanillesuiker
4 eieren (kamertemp.)
2 eetlepels melk
1 eetlepel gemberpoeder
1 eetlepel kaneel
2 eetlepels nootmuskaat
snufje zout

Voor de botercrème

200 gram boter (kamertemp.)
250 gram poedersuiker
2 eetlepels heet water

Keukenspullen

Beslagkom
Mixer met garden
Muffinvormpjes
Muffinbakvorm (optioneel)
Spuitzak

Bewaaradvies

Bewaar de cupcakes
(zonder botercrème) maximaal 4
dagen in een afgesloten bak.

Verwarm de oven voor op 175°C. Mix de boter, suiker en vanillesuiker in de beslagkom tot een gladde massa. Voeg de eieren 1 voor 1 toe en mix ondertussen goed door. Voeg het volgende ei pas toe als het eerste volledig is opgenomen in het boter- en suikermengsel.

Voeg vervolgens beetje bij beetje het meel toe en mix ondertussen ook goed door. Voeg als laatste de kruiden, 2 eetlepels melk en een snufje zout toe en mix het beslag nog 1 minuut goed door op middelhoge snelheid.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels gelijkmatig over de bakvormpjes. Bak de cupcakes op een rooster in het midden van de oven in 20-25 minuten gaar. Haal de cupcakes na het bakken uit het bakblik en laat volledig afkoelen.

De botercrème

Doe de zachte boter in de beslagkom en mix deze glad en luchtig. Voeg vervolgens de eetlepels heet water toe en daarna beetje bij beetje de poedersuiker. Mix ondertussen goed door totdat alles is opgenomen.

Schep de botercrème in de spuitzak en decoreer de cupcakes. Bestrooi de botercrème eventueel nog met wat kerstige decoratie.

TIP!

Zet de botercrème voor het opspuiten nog even 10 minuutjes in de koelkast, dan is hij wat steviger en kun je strakkere vormen maken!



ALCOHOLVRIJË STOOFPEREN

Niveau: makkelijk | Bereidingstijd: 20 min (+2-3 uur sudderen) | Porties: 10

Ingrediënten

10 stooferen
300 ml zwarte bessensap
50 gram suiker
1 kaneelstokje

Keukenspullen

Pan met deksel
Snijplank

Bewaaradvies

Bewaar de stooferen maximaal 2
dagen goed afgedekt in de koelkast.

Schil de stooferen, maar laat het stokje zitten. Zet de peren in de pan en voeg alle ingrediënten toe. Schenk er eventueel nog een klein beetje water bij als de peren nog niet volledig onder staan met het bessensap.

Breng aan de kook op hoog vuur. Zet het vuur lager zodra het sap kookt. Doe de deksel op de pan en laat op laag vuur 2 tot 3 uur sudderen.

Haal de stooferen voorzichtig uit de pan en zet ze in een aparte schaal of kom. Kook het overgebleven sap nog een beetje in op hoog vuur, zodat je dit als een soort siroop over de peren kunt serveren.



TIRAMISU

Niveau: gemiddeld | Bereidingstijd: 30 min (+2 uur opstijven) | Porties: 10

Ingrediënten

- 250 ml slagroom
- 50 gram suiker
- 250 gram mascarpone
- 2 eetlepels melk
- 200 gram lange vingers
- 1 kopje sterke koffie (afgekoeld)
- 4 eetlepels amaretto
- 3 à 4 eetlepels cacao-poeder

Keukenspullen

- Beslagkom
- Mixer met garden
- Ondiep bakje/schaaltje
- Klein zeefje
- Serveerschaa

Bewaaradvies

Bewaar de tiramisu maximaal 2 dagen goed afgedekt in de koelkast.

- Zet een kopje sterke koffie en laat dit afkoelen tot kamertemperatuur.
- Doe de afgekoelde koffie samen met de 4 eetlepels amaretto in een apart, ondiep bakje.

- Doe de slagroom samen met de suiker in een beslagkom en klop deze stijf. Doe in een ander bakje de mascarpone en de melk. Roer dit goed door zodat de mascarpone straks makkelijker mixt met de slagroom.
- Schep vervolgens de slagroom door de mascarpone.

- Haal de lange vingers door het koffie/amaretto mengsel en leg ze op de bodem van de schaal. Verdeel hier de helft van het mascarpone over en maak vervolgens nog een laag met de rest van de lange vingers, koffie en mascarpone. Als je nog genoeg mascarpone hebt kun je nog een derde laag maken.

- Dek de schaal af met huishoudfolie en zet minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven. Gebruik het zeefje om de cacao-poeder vlak voor het serveren gelijkmatig over de tiramisu te verdelen.



KERSTKOEKJES

Niveau: makkelijk | Bereidingstijd: 40 min | Porties: 25

Dit recept is voor ongeveer 25 koekjes.

Ingrediënten

250 gram bloem
100 gram suiker
1 pakje vanillesuiker
1 ei
125 gram boter
snufje zout

Voor het glazuur

200 gram poedersuiker
2 eetlepels water
kleurstof

Keukenspullen

Beslagkom
Deegroller
Uitsteekvormpjes kerst
Bakplaat met bakpapier
Spuitzak met kleine opening

Bewaaradvies

Bewaar de koekjes maximaal 5 dagen
in een afgesloten trommel.

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe alle ingrediënten samen in een grote kom en kneed tot een grote bal deeg. Bestuif het aanrecht met een beetje bloem. Leg het deeg erop en rol met de deegroller tot een grote lap van ongeveer een halve centimeter dikte.

Steek met de uitsteekvormpjes de koekjes uit en leg ze op de met bakpapier bekleedde bakplaat. Herhaal dit tot het deeg op is.

Bak de koekjes in 15 minuten gaar. Iedere oven is anders dus let wel een beetje op dat ze niet verbranden! Laat de koekjes helemaal afkoelen voordat je ze gaat decoreren.

Meng alle ingrediënten van het glazuur. Voeg eventueel wat kleurstof toe en giet het glazuur in de spuitzak met kleine opening. Decoreer de koekjes zoals jij dat wil en laat het glazuur daarna uitharden.

TIP!

Leg de gedecoreerde koekjes in de koelkast om het glazuur sneller te laten uitharden, maar laat ze niet te lang liggen want dan kunnen je koekjes weer zacht worden.



WARME CHOCOMELK MET SNOWMAN MARSHMALLOWS

Niveau: makkelijk | Bereidingstijd: 10 min | Porties: 1

Ingrediënten

200 ml warme chocomelk
3 marshmallows
oranje kleurstof
Dr. Oetker choco stiften

Keukenspullen

Mok
Satéprikker

Bewaaradvies

Drink de warme chocomelk direct op.
De marshmallows kun je makkelijk
langer bewaren in een afgesloten bak
of zakje.

Pak een drupje oranje kleurstof met de punt van de satéprikker en teken de neus van de snowman op de marshmallow.

Pak de pure choco stift en kneed deze ongeveer 1 minuut goed door, zodat de chocolade zachter wordt. Maak met de stift de stipjes voor de ogen en de mond van de snowman.

Maak de warme chocomelk door deze te verhitten in de magnetron of in een steelpannetje op het vuur.

Leg je snowman marshmallows in de warme chocomelk. Door de warmte zet de marshmallow iets uit en smelt deze een beetje, waardoor de heerlijke zoete smaak zich verspreidt door de chocomelk.



KERST ROCKY ROAD

Niveau: makkelijk | Bereidingstijd: 20 min (+2 uur opstijven) | Porties: 12

Ingrediënten

200 gram biscuitjes
130 gram roomboter
200 gram pure chocolade
100 gram groene en rode M&M's
50 gram mini marshmallows
kerstsprinkles

Keukenspullen

Steelpannetje
Keukenmachine
Bakvorm met bakpapier

Bewaaraadvies

Bewaar de kerst rocky road maximaal
3 dagen in een afgesloten bak in de
koelkast.

Smelt 70 gram boter in een steelpannetje. Doe de biscuitjes in een keukenmachine en maal ze fijn. Doe de gesmolten boter bij de koekkrumels en roer dit goed door. Verdeel dit over de bodem van de met bakpapier bekleedde bakvorm en druk goed aan met de bolle kant van een lepel. Zet 10 minuutjes in de koelkast om uit te harden.

Smelt ondertussen de rest van de boter samen met de chocolade in de steelpan en roer goed door. Haal de bakvorm uit de koelkast en giet de gesmolten chocolade over de koekbodem. Verspreid gelijkmatig met de achterkant van een lepel.

Verdeel de mini marshmallows, M&M's en kerstsprinkles over de chocolade en zet het geheel nog 2 uur in de koelkast om op te stijven. Snijd de rocky road daarna in stukken en enjoy!



ARRETJESCAKE

Niveau: makkelijk | Bereidingstijd: 20 min (+8 uur opstijven) | Porties: 12

Ingrediënten

250 gram boter
200 gram suiker
2 eieren
200 gram biscuitjes
50 gram cacao

Keukenspullen

Steelpan
Beslagkom
Mixer met garden
Bakvorm met bakpapier

Bewaaraadvies

Bewaar de arretjescake maximaal 3 dagen in de koelkast.

Smelt de boter in de steelpan. Hak de biscuitjes in grove stukken. Ik heb zelf lange vingers gebruikt, maar je kunt bijvoorbeeld ook de Maria koekjes gebruiken. Net wat je lekker vindt!

Doe de eieren en de suiker samen in de beslagkom en mix tot het schuimig is. Voeg beetje bij beetje de cacao toe en mix ondertussen goed door.

Voeg vervolgens de gesmolten boter toe en mix nogmaals. Doe de stukjes biscuit erbij en schep goed om totdat alle stukken koek bedekt zijn met het chocolademengsel.

Bekleed een bakvorm met bakpapier. Giet het mengsel erin en verdeel gelijkmatig met de achterkant van een lepel. Zet de arretjescake minimaal 8 uur in de koelkast zodat hij goed kan opstijven. Bewaar de arretjescake in de koelkast en serveer koud.

TIP!

Ook lekker om een scheutje Licor 43 door je beslag te doen! Serveer met wat slagroom of een bolletje vanille-roomijs.



SOESJESBOOM

Niveau: makkelijk | Bereidingstijd: 20 min | Porties: 30 (van 1 soesje)

Ingrediënten

- 30 (diepvries) slagroomsoesjes
- 200 gram witte chocolade
- 100 ml slagroom
- 1 theelepel groene kleurstof
- decoratie

Keukenspullen

- Steelpannetje
- Serveerschaal

Bewaaradvies

- Bewaar de soesjesboom maximaal 1 dag in de koelkast.

Haal de soesjes vast uit de diepvries als je voor deze variant hebt gekozen en laat ze iets ontdooien. Zet je sprinkles vast klaar.

Verwarm de slagroom in een steelpannetje totdat deze net kookt en haal van het vuur. Breek de chocolade in stukken en voeg deze samen met de groene kleurstof toe aan de hete slagroom. Roer net zo lang tot alle chocolade is gesmolten.

Pak de soesjes, dip ze voor de helft in de chocolade en leg in een cirkel op de serveerschaal. Strooi ondertussen wat decoratie er overheen voordat de chocolade weer gestold is.

Herhaal dit met de rest van de soesjes en maak de cirkels naar boven steeds smaller, zodat je een toren krijgt. Omdat de soesjes niet allemaal hetzelfde zijn qua vorm krijgt de soesjesboom een leuke wiebelige look. Laat de chocolade vervolgens uitharden en eet smakelijk!

TIP!

Om ervoor te zorgen dat de chocolade ondertussen niet al hard wordt, kun je hem tijdens het decoreren van de soesjes ook au-bain-marie laten staan.

CHRISTMAS CRUMBS

Christmas Crumbs is mijn kerstcadeau aan jullie allemaal, als dank voor jullie support en enthousiasme van het afgelopen half jaar! Ik ben blij dat ik de stap gezet heb om mijn dromen na te jagen, maar zonder jullie zou ik nog steeds nergens zijn dus: bedankt!

In dit mini kookboek vind je heerlijke recepten om van te genieten tijdens de feestdagen, waarna alleen nog de kruimels overblijven! Lekker om samen met vrienden en familie van te snoepen, of natuurlijk om helemaal zelf op te eten ;-)
Met de toegankelijke recepten zit er iets bij voor ieder niveau en zo tover je keer op keer weer iets moois én lekkers op tafel.

Meer lekkere recepten en handige baktips?

Kijk op www.aangekoekt.nl of volg me op social media om niets te missen!



suzannecuomo



aangekoekt.nl



Produced by
Aangekoekt