

van Bienenstich tot
Zwiebelkuchen...

Back!

HET DUITSE BAKBOEK



©aagjeblok.nl



Marijne & Liesbeth Thomas



BACK!

Toen we in 2014 ‘KOCH! Duitse keuken anno nu’ uitbrachten, werden we gelijk bestookt met allerlei ‘taartvragen’. Staat er Bienenstich in? En Schwarzwälder? Nou herbergde ‘KOCH!’ best veel bakwerk, maar op sommige vragen moesten we toch nee verkopen.

Sindsdien is ons zo vaak om een recept gevraagd voor bijvoorbeeld Franzbrötchen of Kaiserschmarrn (ja, Oostenrijks, we weten het), dat we besloten een Duits bakboek te maken. Want laten we wel wezen: Duitsers bakken als de besten, en dat mocht best eens gebundeld worden. Bij deze dus.

Geen van de recepten in dit boek is reuze ingewikkeld of vergt ingrediënten die moeilijk te krijgen zijn. ‘BACK!’ is er voor als je nog snel een cake wilt bakken voor onverwacht bezoek, of die taart wilt namaken die op vakantie zo lekker was. Voor als je heimwee hebt naar tuttige Konditoreien, of zin in kerstige koekjes. De recepten zijn, net als in ons vorige boek, bijeengebracht met de nodige hulp van de Duitse schoonfamilie. Zo was er het kookboek dat schoonmoeder Hannelore bij haar verloving kreeg, de boeken van Onkel Ecki en Onkel Udo, en de ingeplakte krantenknipsels van oma Ellen. Maar we vonden ook inspiratie bij al het lekkers dat we bijvoorbeeld bij ons aan de Moezel tegen het lijf lopen. En natuurlijk mochten ook de Duitstalige burens niet ontbreken, met gerechten uit Oostenrijk en Zwitserland.

Mocht je een recept missen, kijk dan vooral even op blz. 184 of dat niet al in ‘KOCH! Duitse keuken anno nu’ stond. We wilden namelijk niet in herhaling vallen. Dus als je dat boek hebt gekocht (waarvoor dank!), dan vind ook jij hier meer dan 75 nieuwe recepten.

Viel Spaß!

Käsekuchen

mit
Karamell-Rumsoße

KWARKTAART MET KAMELRUMSAUS

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop in een ruime kom de boter met de eieren en de beide suikersoorten met een mixer schuimig.
2. Voeg griesmeel en bakpoeder toe en meng goed. Schep de kwark erdoor en pers de citroen erboven uit. Vet een springvorm (26 cm ø) in met boter en bestrooi rondom met het fijne paneermeel; klop het teveel eruit.
3. Schep het beslag in de springvorm en bak de Käsekuchen circa 50 min. in de oven. De taart moet bovenop goudbruin zijn en een satéprikker die je erin steekt, moet er droog uit komen. Laat in de vorm afkoelen en maak dan voorzichtig de rand los.
4. Maak de karamelsaus: roer de suiker met het water in een steelpannetje los. Zet op het vuur en verwarm tot de suiker begint te kleuren. Roer dan niet meer; draai de pan rond om aanbranden te voorkomen. Neem zodra de suiker lichtbruin is de pan van het vuur en roer de rum en slagroom erdoor; pas op voor spatten! Verwarm opnieuw, pakweg 1 min., neem van het vuur en laat afkoelen.

Houd je van zoute karamel?
Roer er dan gelijk met de rum nog
een ½ tl zoutolukken door.



VOOR 12 PUNTEN

250 g boter
4 eieren
250 g suiker
1 el vanillesuiker
150 g griesmeel
1 el bakpoeder
1 kg magere kwark
½ citroen
fijn paneermeel
boter om in te vetten

VOOR DE SAUS

100 g suiker
2 el water
2 el rum
100 ml slagroom



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Ooit aten we op een verjaardag een zelfgebakken Schwarzwälder die zo alcoholisch was, dat je van één punt al bijna teut was. Zo erg maken we het hier niet, maar het heeft wat ons betreft weinig zin een Kirschtorte te bakken en dan zuinig te doen met Kirsch. De meeste recepten voor Schwarzwälder zijn voor enorme taarten, daarom maken we hier een wat kleiner exemplaar.

1. Verwarm de oven voor op 175 °C. Maak het beslag: splits de eieren. Klop in een kom de eierdooiers samen met de suiker en 3 el warm water schuimig (circa 5 min.). Zeef de bloem, maïzena, cacao en bakpoeder erboven en meng goed. Klop in een tweede, brandschone kom de eiwitten stijf met het snufje zout en schep voorzichtig door het mengsel in de eerste kom.
2. Vet een springvorm (21-22 cm ø) in met boter, bestuif met bloem en klop het teveel aan bloem eruit. Schep het beslag erin en bak de cake 25-30 min. Neem uit de oven en laat circa 15 min. in de vorm staan; neem de taart dan uit de vorm en zet op een rooster om verder af te koelen.
3. Giet voor de vulling de kersen in een zeef boven een kom af en verwijder eventuele pitten. Zoek 10 mooie exemplaren uit* voor de decoratie en zet weg. Meet van het opgevangen vocht 100 ml af. Roer de maïzena met 2 el van dat sap tot een papje. Breng ondertussen de rest van het sap aan de kook met 2 el suiker en schep de kersen erdoor. Roer het maïzenapapje erbij, breng aan de kook en laat iets indikken; druk de kersen al roerend een beetje kapot. Neem van het vuur en laat afkoelen.



Kom niet in de verleiding om verse kersen voor de vulling te gebruiken – die verkleuren snel, waardoor ze grijsig worden. Je kunt voor de garnering wel verse kersen gebruiken.

VOOR CIRCA 10 PUNTEN

VOOR HET BESLAG

4 eieren
150 g suiker
100 g bloem (+ iets voor de vorm)
3 el maïzena
2 el cacaopoeder
2 tl bakpoeder
snufje zout
boter voor het invetten

VOOR DE VULLING

350 g (zure) kersen uit een pot
+ 100 ml sap uit de pot
3 tl maïzena
4 el suiker
350 ml slagroom
2 zakjes slagroomversteviger
3 el Kirsch (slijter)
50 g pure chocolade

lees verder op blz. 17



Franzbrötchen

Franzbrötchen zien er in Nederlandse ogen misschien wat vreemd uit, alsof iemand op een croissant is gaan zitten. Maar vrees niet: deze Hamburgse specialiteit smaakt heerlijk, en voor die rare deuk gebruik je gewoon een pollepel. Begin op tijd, want het deeg moet af en toe rijzen en rusten.



maria kvaleva@shutterstock.com



Franzbrötchen
zijn warm het lekkerst!

VOOR CIRCA 6 STUKS

VOOR HET DEEG

125 ml melk
½ blokje verse gist (21 g)
275 g bloem
1 ei
50 g suiker
50 g zachte boter
snufje zout
beetje bloem voor het werkvlak

VOOR DE VULLING

2 tl kaneel
75 g suiker
75 g zachte boter
scheutje melk

1. Verwarm de melk heel even, tot hij lauwwarm is. Neem van het vuur en verbrokkel de gist erboven. Roer tot alle gist is opgelost.
2. Verwarm de oven voor op 120 °C. Doe de bloem in een ruime kom en maak een kuiltje in het midden. Schenk daar de gistmelk in en voeg het ei toe. Meng met je vingertoppen met de omringende bloem; voeg dan de suiker, boter en het snufje zout toe en kneed met de kneedhaak van een mixer tot een glad deeg. Voeg eventueel nog een klein beetje bloem toe als het te nat is, of een heel klein scheutje melk als het te droog lijkt. Het deeg is klaar als het loskomt van de kom. Leg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed met de hand nog circa 5 min. tot een mooi glad geheel. Leg de bol in de kom, bedek met een schone theedoek, schakel de oven uit en plaats de kom erin. Laat het deeg zo 1 uur rijzen.
3. Neem het deeg uit de kom en kneed het nog eens 5 min. door, bij voorkeur op een houten plank zodat de overgang van warme oven naar koud werkvlak niet te groot is. Leg terug in de kom en warme oven en laat nog eens 20 min. rijzen. Meng de kaneel en de suiker voor de vulling en roer driekwart van dat mengsel in een kommetje goed los met de zachte boter.
4. Strooi wat bloem op je werkvlak en rol het deeg uit tot een rechthoek van pakweg 30 x 45 cm. Bestrijk de deegplak gelijkmatig met de kaneelboter. Rol de deegplak vervolgens vanaf een lange kant in een strakke rol op. Snijd de rol in stukken van circa 5 cm breed. Leg de steel van een pollepel in het midden van elk stuk deeg en druk hard naar beneden, zodat de zijanten omhoog krullen. Dit geeft het brood zijn typische vorm. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de broodjes er met enige tussenruimte op. Laat onder een theedoek nogmaals rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C.
5. Bestrijk de broodjes dun met melk en bestrooi met de resterende kaneel-suiker. Schuif de bakplaat in de oven en bak de Franzbrötchen goudbruin in 15-20 min. Let goed op dat de suiker bovenop niet verbrandt! Neem uit de oven en laat iets afkoelen.

Orangen-Bienenstich

SINAASAPPEL-BIENENSTICH



marjine.thomas@aagjeblok.nl

33

K L A S S I E K E R S

VOOR 1 TAART VAN 24 CM Ø

voor bodem en bovenkant:

- 125 g bloem
- 1,5 tl bakpoeder
- 3 grote eieren
- snufje zout
- 175 g kristalsuiker
- 30 g roomboter
- (+ iets extra voor de vorm)
- 50 g amandelschaafsel
- 2 el suiker

VOOR DE SINAASAPPELCRÈME

- 2 blaadjes witte gelatine
- 125 ml volle melk
- 125 ml sinaasappelsap
- 3 eierdooiers
- 4 el poedersuiker
- 1 el maïzena
- 250 ml slagroom
- afgeraspte schil van 1 sinaasappel
- 2 el sinaasappellikeur
- 1 el suiker

Toen ons eerste kookboek uitkwam, werd ons vaak gevraagd: waarom staat er geen Bienenstich in? Nou... heel stiekem houden wij niet zo van Bienenstich. Het is altijd zo slagromig, en omdat de klassieke Bienenstich van gistdeeg wordt gemaakt, is het de volgende dag al gortdroog. Totdat we ontdekten dat er ook een 'nepvariant' bestaat, zonder gist. Gecombineerd met een frisse sinaasappelvulling, vinden we 'm opeens heel lekker!

1. Maak eerst bodem/bovenkant: verwarm de oven voor op 180 °C. Meng de bloem met het bakpoeder en vet alleen de bodem van een springvorm in met boter – de rand niet, zodat het deeg voldoende houvast heeft om omhoog te 'kruipen'. Vrees niet, hij komt straks echt goed uit de vorm!
2. Splits de eieren. Klop de eiwitten in een brandschone kom met een snufje zout stijf. Strooi beetje bij beetje de suiker erbij. Voeg de eierdooiers toe, zeef de bloem met het bakpoeder erboven, schep alles luchtig om en doe over in de springvorm.
3. Verdeel de boter in vlokjes over het deeg. Strooi het amandelschaafsel er gelijkmatig over en bestrooi met de suiker. Bak de taart 30-35 min. in de oven; de amandelen, boter en suiker moeten een mooi, goudgeel geheel vormen. Pas op dat de amandelen niet verbranden!
4. Maak ondertussen de sinaasappelcrème: leg de gelatine in een kommetje koud water. Doe melk en sinaasappelsap in een steelpan en breng net aan de kook; neem van het vuur. Klop in een kom de eierdooiers glad met poedersuiker en maïzena. Giet de hete melk beetje bij beetje op de eierdooiers en roer goed los. Schenk het mengsel door een zeef terug in de pan en breng al roerend met een spatel weer aan de kook tot het de consistentie van dikke vla heeft; je moet met je vinger een 'spoor' op de achterkant van de spatel kunnen trekken. Neem de pan van het vuur, haal de gelatineblaadjes uit het water en roer ze door de custard. Doe het mengsel over in een kom, dek de bovenkant af met huishoudfolie (zo voorkom je vel) en laat bij kamertemperatuur afkoelen.
5. Klop de slagroom stijf met de sinaasappelrasp, likeur en suiker en schep in porties door de afgekoelde sinaasappelcrème. Snijd de inmiddels afgekoelde taart overlangs doormidden. Bedek de onderste helft met de sinaasappelcrème. Leg dan voorzichtig de bovenkant, met de amandelen, erop en serveer.

BIERBROT

BIERBROOD

Dit stevige bierbrood is verrassend makkelijk om te maken. Lekker met wat oude kaas, of bijvoorbeeld de Bärlauchpesto van blz. 165!

1. Meng de beide soorten meel in een kom. Maak in het midden een kuiltje, voeg de gist toe en een scheutje bier, en roer om. Laat even staan om de gist te activeren. Voeg dan de olie, de rest van het bier, water en het zout toe en kneed goed door. Dek af met een vochtige theedoek en laat op een warme plek circa 20 min. rijzen.
2. Bestuif het werkvlak met bloem en kneed het deeg nog eens goed door; vorm tot een bol. Bestuif een kom met bloem, leg de bol deeg erin en schuif het geheel in een grote, schone plastic zak (bijvoorbeeld een pedaalemmerzak). Laat nog eens 30 min. rijzen tot het deeg in volume verdubbeld is.
3. Verwarm de oven voor op 220 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg het deeg erop; vorm tot een brood. Zet een (vuurvast) kommetje met heet water op de bodem van de oven*, schuif het brood in de oven en bak 10 min. Verlaag de oventemperatuur dan tot 200 °C en bak nog eens circa 45 min.



Het kommetje water zorgt ervoor dat het brood een lekker knapperige korst krijgt; je kunt het eventueel achterwege laten.



VOOR 1 ROND BROOD

- 350 g tarwemeel (type 812)
- 350 g roggemeel (type 1150)
- 7 g droge gist
- 330 ml bier op kamertemperatuur
- 2 el zonnebloemolie
- 150 ml water
- 15 g zout

TIP

Je kunt het brood, voor het de oven in gaat, nog bestrooien met zaden of pitten naar keuze, of meng nog 50 g gebakken uitjes door het deeg.



CHRISTSTOLLEN

KERSTSTOL

VOOR 1 GROTE STOL

VOOR DE VULLING

300 g rozijnen

50 g sukade

100 ml rum

VOOR HET VOORDEEG

180 g bloem (bij voorkeur fijne
patentbloem, type 405)

25 g verse gist

100 ml lauwwarme halfvolle melk

VOOR HET DEEG

250 g bloem (bij voorkeur fijne
patentbloem, type 405)

50 g suiker

50 ml ijskoud water

snuf zout

200 g zachte roomboter

50 g amandelstiftjes *

150 g marsepein

VOOR DE AFWERKING

75 g boter

poedersuiker

Een Duitse kerst kan echt niet zonder stol. Wel de rozijnen zo lang mogelijk (bijvoorbeeld twee dagen), want dat komt de smaak alleen maar ten goede. Laat de stol minimaal drie dagen intrekken; veel Duitsers bakken hun stol zelfs twee à drie weken van tevoren om hem goed te laten 'drogen'. Houd je niet van sukade, vervang die dan bijvoorbeeld door krenten of gedroogde abrikozen.

1. Doe de rozijnen en de sukade in een kom, schenk de rum erop en meng; zet weg en laat goed intrekken (bij voorkeur een nacht).
2. Doe de bloem voor het voordeeg in een kom, verkruiemel de gist erboven en schenk de melk erop; roer met je vingertoppen tot een los mengsel. Dek de kom af met plasticfolie en laat 40 min. rusten. Voeg er dan de bloem voor het deeg aan toe, evenals de suiker, het ijswater en een snuf zout en meng in circa 2 min. tot een geheel. Doe de helft van de boter erbij, kneed door en meng dan de overige boter erdoor tot het een mooi glad deeg is. Dek af met plasticfolie en laat 30 min. rusten. Voeg de rozijnen en sukade er samen met de amandelstiftjes aan toe. Meng, dek weer af en laat 30 min. rusten.
3. Vorm een rol van de marsepein. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een rechthoek, leg de rol marsepein in het midden, druk iets platter en vouw de onderste lange zijde van de deeglap erover. Trek vervolgens de bovenste lange zijde eroverheen, een beetje overlappend, zodat het onderste deel met de marsepein goed bedekt is. Druk de naad met je vingertoppen dicht. Bekleed een bakplaat met 2-3 lagen bakpapier (dit voorkomt dat de stol onderop verbrandt), leg de stol erop en laat 30 min. rusten. Verwarm de oven voor op 200 °C.
4. Verlaag de oventemperatuur tot 160 °C, schuif de stol erin en bak in circa 50 min. gaar. Smelt kort voor het einde de boter. Neem de stol uit de oven en bestrijk nog warm rondom met de boter en bestuif met poedersuiker.

* Kun je geen
amandelstiftjes krijgen?
Hak dan geblancheerde
amandelen grof.

PUMPERNICKEL-APRIKOSENBROT

ABRIKOOS-ROGGEBROODCAKE

In Duitsland wordt bijna zwart roggebrood gegeten dat de sprookjesachtige naam Pumpernickel draagt. En dat kan meer dan alleen een plakje kaas dragen, want ook zoet is het heel interessant. In ons eerste boek 'KOCH! Duitse keuken anno nu' maakten we er al een toetje mee, dit keer kiezen we voor een niet te zoete cake, die je ook goed bij het ontbijt kunt serveren, met een laagje jam of kwark.

1. Verkruiemel de Pumpernickel heel fijn boven een kom. Laat de abrikozen uitlekken, vang het sap op en gebruik dat voor iets anders; snijd de abrikozen klein. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een springvorm (of een cakevorm) in met boter en bestrooi licht met paneermeel.
2. Splits de eieren. Klop in een kom de boter zacht met de suiker en de vanillesuiker en doe er beetje bij beetje de eierdooiers bij.
3. Vermeng de bloem met het bakpoeder en de Pumpernickel en mix door het eierdooiermengsel; voeg de abrikoosjes toe. Klop de eiwitten met een snufje zout in een brandschone kom tot pieken en meng voorzichtig door het beslag. Schep in de vorm en bak in circa 60 min. gaar: als je er een satéprikker in steekt, moet die er droog uit komen. Nog vochtig? Bak dan nog eens 5 min.
4. Neem de gare cake uit de oven en laat in de vorm afkoelen. Haal dan eruit en bestuif met poedersuiker.

VOOR 1 RONDE CAKE

VAN 22 CM Ø

150 g Pumpernickel
(of Fries roggebrood)
2 potten abrikozen op sap
(totaal circa 700 g)*
paneermeel
6 eieren
200 g roomboter
(+ iets extra voor de vorm)
150 g suiker
1 el vanillesuiker
150 g bloem
1 tl bakpoeder
snufje zout
poedersuiker



Hoewel we altijd erg voor vers fruit zijn, heb je hiervoor echt abrikoosjes uit een pot nodig, omdat die vochtiger en zoeter zijn.





Basler Herzchen

BASELER HARTJES



» BEGIN OP TIJD »

VOOR CIRCA 40 HARTJES

100 g pure chocolade
 220 g gemalen amandelen
 220 g poedersuiker
 1 tl cacaopoeder
 ½ tl kaneel
 ¼ tl gemberpoeder
 ¼ tl kruidnagelpoeder
 2 eiwitten
 snufje zout
 1 el rum of Kirsch
 suiker voor het uitsteken

Deze koekjes hebben een vreemd lange bereidingstijd: ze moeten namelijk 12 uur drogen. Doe dat op een veilige plek, bijvoorbeeld boven op een kast, want anders stopt iemand geheid een rauw koekje in zijn mond omdat ze zo lekker ruiken. Geloof ons nou...

1. Hak de chocolade grof en smelt au bain-marie; laat iets afkoelen. Doe de amandelen in een kom en voeg poedersuiker, cacao, kaneel, gember en kruidnagel toe en meng goed. Klop in een brandschone kom de eiwitten stijf met een snufje zout. Vouw de eiwitten door het amandelmengsel. Schep de afgekoelde chocolade en de rum erdoor en meng tot een stevig deeg. Wikkel dit in plasticfolie en leg 1 uur in de koelkast.
2. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Bestrooi het werkvlak dun met suiker. Rol het deeg daarop uit tot een plak van circa 1 cm dik. Steek er met een vormpje hartjes uit. Leg deze op de bakplaten en laat de koekjes circa 12 uur drogen.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C; controleer de temperatuur, want de oven moet echt heet zijn! Schuif de bakplaten erin en bak de koekjes in circa 7 min. gaar; ze moeten nog een klein beetje zacht zijn. Til de koekjes met papier en al voorzichtig van het bakblik en laat verder afkoelen.