



7

ROLCAKE IN KERSTSTEMMING

🕒 1u30 🍳 4 ●●●●

EXTRA KEUKENGEREI

elektrische mixer of keukenmachine met klopper • diepe bakplaat • bakpapier

DIT HEB JE NODIG

4 eieren • 2 eetlepels lauw water • 125 g + 6 eetlepels kristalsuiker • 10 g vanillesuiker • 140 g zelfrijzend bakmeel • een klontje boter • 1 pot aardbeienjam • 200 ml slagroom • pareltjes, een hertje, een kerstboompje... • cacaopoeder

Zo maak je het

- ➡ Verwarm de oven tot 180 °C.
- ➡ Breek de eieren in een grote kom. Klop ze los met het water. Doe er de 125 g kristalsuiker en de vanillesuiker bij en klop alles heel luchtig met een elektrische mixer of een keukenmachine met klopper. Het kan ook met een garde met de hand, maar dat is moeilijker.
- ➡ Zeef het bakmeel bij het mengsel en spatel het voorzichtig door het beslag.
- ➡ Vet een diepe bakplaat in met een klein beetje boter zodat het bakpapier goed blijft plakken. Leg een vel bakpapier op de bakplaat en giet er het beslag in. Verdeel het gelijkmatig over de bakplaat met een spatel. Tik eventueel met de bakplaat zachtjes op het werkblad om het beslag gelijkmatig te verdelen. Bak de cake 15 minuten in de oven. Controleer met een satéprikker of hij gaar is.
- ➡ Maak een schone keukenhanddoek nat en wring hem heel goed uit. Hij moet vochtig zijn, maar niet nat. Haal de bakplaat uit de oven. Til de cake met het bakpapier van de bakplaat. Leg hem op je werkblad en bedek meteen met de vochtige keukenhanddoek. Laat de cake afkoelen.
- ➡ Draai de cake voorzichtig om zonder de keukenhanddoek weg te nemen. Haal het bakpapier weg, maar laat de cake op de keukenhanddoek liggen. Bestrijk de cake voor driekwart met aardbeienjam. Houd een strook vrij aan een korte kant.
- ➡ Rol met behulp van de keukenhanddoek de cake voorzichtig op. Je moet een mooie rol krijgen, maar het mag niet te strak zijn, want dan breekt de cake. Leg hem met de sluiting naar beneden en laat volledig afkoelen. Snijd de uiteinden netjes bij met een groot kartelmes.
- ➡ Klop de slagroom op met 6 eetlepels kristalsuiker. Bestrijk de hele cake met slagroom. Trek met een vork lange strepen in de stronk. Doe wat cacaopoeder in een zeefje en strooi het over de cake. Versier met kerstfiguurtjes.

TIP

Je kunt ook botercrème gebruiken in plaats van slagroom. Kijk voor het recept op p. 163.

Het recept voor de kerstkoekjes vind je op p. 169.

KERSTKOEKJES

Als je deze koekjes bakt, geurt het hele huis naar gember en kaneel! Lekker met kerst, maar natuurlijk ook op alle andere dagen van het jaar.

🕒 1u40 🍪 30 🔴🟢🟡

EXTRA KEUKENGEREI

elektrische mixer of keukenmachine met klopper • deegrol •
uitsteekvormpjes • bakpapier of siliconen bakmatje

DIT HEB JE NODIG

110 g boter op kamertemperatuur • 85 g donkerbruine suiker (kandisuiker) •
100 g vloeibare honing • 1 ei • 350 g bloem • 1 theelepel bakpoeder •
2 theelepels gemberpoeder • 1 theelepel kaneelpoeder

Voor het glazuur

100 g poedersuiker • 10 ml water • voedingskleurstof

Zo maak je het

- ➡ Doe de boter met de suiker in een grote kom. Klop met een elektrische mixer of een keukenmachine met klopper luchtig. Het kan ook met de hand en een garde, maar dat is moeilijker. Doe er de honing en het ei bij en roer goed om.
- ➡ Voeg er de bloem, het bakpoeder, het gemberpoeder en het kaneelpoeder aan toe. Kneed tot een stevig deeg. Maak een bol van het deeg, verpak hem in plasticfolie en laat minstens een uur rusten in de koelkast.
- ➡ Verwarm de oven tot 180 °C.
- ➡ Rol het deeg met een deegrol uit tot een lap van ongeveer een halve centimeter dik. Steek er figuurtjes uit: sterretjes, engeltjes, kerstboompjes... of gewoon de figuurtjes die jij mooi vindt.
- ➡ Leg een vel bakpapier of een siliconen bakmatje op een bakplaat. Leg de koekjes op de bakplaat. Bak ze ongeveer 10 minuten in de oven.
- ➡ Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.
- ➡ Meng de poedersuiker met het water tot glazuur. Zorg dat het niet te vloeibaar is. Voeg eventueel wat extra poedersuiker toe. Verdeel het glazuur over kommetjes en doe er een druppel voedingskleurstof bij.
- ➡ Bestrijk met een bakkwast de koekjes met glazuur en laat ze volledig opdrogen op het rooster. Je kunt ze ook verder versieren met pareltjes of snoepjes. Hou je niet zo van glazuur? Strooi er gewoon wat poedersuiker over.

TIP

- Maak een mooi cadeau van deze koekjes. Doe ze in een pot, knoop er een touwtje of strikje om en hang er een kaartje aan.
- Wil je koekjes in de kerstboom hangen? Maak dan voor je ze bakt met een cocktailprikker of satéstokje een klein gaatje in de bovenkant. Daar gaat een touwtje door.

Deeg uitrollen

Als je koekjes bakt, moet je het deeg vaak uitrollen. Deeg dat een tijdje in de koelkast heeft gelegen, rolt gemakkelijker uit. Neem niet de hele bol, maar breek of snijd er een stuk af.

Strooi eerst wat bloem op je werkblad zodat het deeg niet blijft plakken. Strooi ook een klein beetje bloem over het deeg voor je er met een deegrol overheen gaat en doe ook wat bloem op je deegrol. Gebruik niet te veel bloem, want dan wordt het deeg te droog.

Als je het jezelf gemakkelijk wilt maken, rol je het deeg uit tussen twee vellen bakpapier. Leg een vel bakpapier op het werkblad, leg het deeg erop en duw het wat plat. Leg er het tweede vel bakpapier op en rollen maar!

Heb je geen deegrol? Een lege fles van bijvoorbeeld wijn werkt prima als deegrol. Haal er wel eerst het etiket af door de fles in water te weken.

De foto van de kerstkoekjes vind je op de volgende pagina.