



Sinterklaas

5 december



Wie zoet is krijgt lekkers...

Deze recepten staan ook op de website, maar ik vond het wel een leuk idee om het in een eBook te gieten. Alles lekker makkelijk bij elkaar!

Wij vieren Sinterklaas niet meer, maar toch vind ik het ieder jaar wel weer magisch. De spanning bij de kleinsten is te voelen, de geur van speculaas en warme chocolade met slagroom hangt in de lucht. En jij, wordt het bij jou gevierd of gaat het stilletjes je deur voorbij?

Zo begon het: Sinterklaas komt oorspronkelijk van sint-nicolaas, een gulhartige bisschop uit de 4e eeuw die in Myra woonde, het huidige Turkije. Hij stond bekend om zijn vrijgevigheid en gooide volgens de verhalen zelfs goud door ramen om mensen te helpen. Door de eeuwen heen veranderde die heilige in de sint die we nu kennen: een vriendelijke volksheld die cadeautjes brengt.

Vroeger was het feest trouwens een stuk spannender. Kinderen waren onder de indruk van de strenge, statige sint en verhalen over mee-naar-spanje in de zak maakten het allemaal nóg indrukwekkender. Gelukkig is die sfeer inmiddels vervangen door gezelligheid, warme avonden en veel lekkers.

In de 19e eeuw ontstond de sinterklaasavond zoals wij die kennen: kleine cadeaus, pepernoten, speculaas en later ook chocoladeletters. En toen kwamen de surprises – creatieve knutselwerken waarin je dat ene cadeautje verstoppt, natuurlijk met een gedicht dat nét even plagerig is.

Eten hoort er helemaal bij. Vanaf oktober (of eerder) liggen de winkels vol kruidnoten, marsepein en speculaas. Veel families maken op 5 december zelfs een heel sinterklaasdiner. Het gaat om samen zijn, lachen, koken en snoepen – precies wat dit feest zo warm maakt.

Of je nu dit jaar je schoen zet, een surprise maakt of gewoon geniet van een schaal kruidnoten: sinterklaas blijft een feest om te koesteren. En wie weet verzin je er zelf wel een nieuwe traditie bij.

Veel plezier tijdens de sinterklaastijd!

Silphya

KRUIDNOTEN

SINTERKLAAS KAPOENTJE, GOOI WAT IN M'N SCHOENTJE

 ca. 75 stuks

 25 minuten



INGREDIËNTEN

250 gr zelfrijzend bakmeel
125 gr bruine basterdsuiker
100 gr plantaardige boter
(direct uit de koelkast)
2 el speculaaskruiden
snuf zout
4 el plantaardige melk (bijv.
amandelmelk)



ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven tot 160 graden (heteluchtoven).
2. Meng het meel, suiker, speculaaskruiden en zout in een kom.
3. Voeg de plantaardige boter en melk toe en kneed het tot een stevig deeg.
4. Maak kleine bolletjes – ter grootte van een knikker – van het deeg en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak de kruidnoten 15-20 minuten totdat ze mooi goudbruin en knapperig zijn.

GEVULDE SPECULAAS

ZIE GINDS KOMT DE STOOMBOOT

 9 porties

 45 minuten



INGREDIËNTEN

300 gr bloem
200 gr bruine basterdsuiker
175 gr plantaardige boter
2 el speculaaskruiden
2 tl bakpoeder
5 el melk (bijvoorbeeld
amandelmelk)
300 gr amandelspijs



ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 160°C (hetelucht).
2. Meng in een kom de bloem, suiker, speculaaskruiden en bakpoeder, en kneed dit met de plantaardige boter en melk tot een samenhangend deeg.
3. Verdeel het deeg in twee delen en rol beide uit tot plakken van ongeveer 1 cm dik. Bekleed een bakvorm van 20×20 cm met bakpapier en leg een plak deeg op de bodem.
4. Verdeel de amandelspijs gelijkmatig over de eerste plak, leg de tweede plak deeg erbovenop, en druk licht aan.
5. Bak de gevulde speculaas 30-40 minuten in de oven.

BANKETSTAAF

HOOR DE WIND WAAIT DOOR DE BOMEN

 1 staaf

 30 minuten



INGREDIËNTEN

1/2 rol bladerdeeg
300 gr amandelspijs
3 el plantaardige melk
1 eetlepel maple syrup
12 amandelen (om te
garneren)



ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht) en leg het bladerdeeg uit op een vel bakpapier.
2. Voeg 1 tot 2 eetlepels water toe aan het amandelspijs en kneed het tot een soepele, langwerpige rol die ongeveer net zo lang is als de breedte van het bladerdeeg.
3. Leg de rol amandelspijs aan de rand van het bladerdeeg en rol het op, snijd het overige bladerdeeg weg en gebruik dat ergens anders voor. Plaats de rol met de naad naar beneden op het bakpapier. Je kunt de rol nu vormen zoals je wilt – een S-vorm is altijd feestelijk!
4. Leg de garneramandelen bovenop de rol voor een mooie afwerking. Meng daarna de plantaardige melk met de maple syrup en bestrijk hiermee de boven- en zijkanten van de banketletter.
5. Bak je banketletter in de voorverwarmde oven voor 20-25 minuten, totdat hij goudbruin en knapperig is.

AMANDELSPIJS

SINTERKLAASJE, BONNE BONNE BONNE

 1 staaf

 30 minuten



INGREDIËNTEN

200 gr amandelen

200 gr suiker

3 el plantaardige melk

1 tl citroenrasp



Alternatief:

amandelmeel ipv amandelen

poedersuiker ipv suiker

water ipv melk

ZO MAAK JE HET

1. Als je hele amandelen gebruikt, maal deze dan in een keukenmachine met korte, pulserende bewegingen. Zo voorkom je dat de amandelen veranderen in amandelpasta. Maal ook de suiker iets fijner als je geen poedersuiker gebruikt.
2. Doe het amandelmeel, de suiker en de citroenrasp in een kom. Voeg vervolgens beetje bij beetje de plantaardige melk toe en kneed het mengsel tot een stevige, samenhangende massa.
3. Vorm het amandelspijs tot een bal. Je kunt het direct gebruiken of, voor een intensere smaak, in folie wikkelen en een nacht laten rusten in de koelkast.

EVEN KLEUREN

