



# Renee's Kook- en bakmomenten



## Kook- en Bakblog voor lekkerbekjes

### Kookhistorie

28 september 2022 / 0 reacties

Ooit, toen ik nog jong en onschuldig was, (nu ben ik alleen nog 'en') droeg ik de eervolle titel van 'Keukenprinses.' In de tijd dat ik gezegend werd met een echtgenoot en later twee kinderen en een hond, werd gezellig kokkerellen verleden tijd. Ik werd gedegradeerd tot 'keukenmeid' met maar één recht; mijn aanrecht! Jaren later, toen mijn koters uit de luiers stapten en de melkflesjes ook verleden tijd werden, kwam mijn kook- en bakplezier weer helemaal terug. Ik werd weer een keukenprinses. Mijn schoonmoeder bracht ik geregeld eigen baksels (nee, nee, misbaksels heb ik nooit gemaakt) om te proeven. Ze gaf me een nieuwe naam: *Mientje Bakgraag*.  
Leuk toch?



Welkom op mijn kook- en bakblog. Ik ben Renee en als 'lekkerbekje' vind ik het heerlijk om te bakken of te kokkerellen. In mijn blog houd ik jullie op de hoogte van mijn kookperikelen en uiteraard deel ik ook elke week een nieuw heerlijk recept.

Veel leesplezier!

*Renée*

# Erfenis van mijn vader

21 september 2022 / 2 reacties

Het kook- en bakken heb ik van mijn vader geërfd. Als mijn vader in de keuken bezig was, dan rook het zo heerlijk naar wafels of versgebakken brood. Mijn moeder, sorry mam, kon absoluut niet koken. Ik herinner me nog haar gebakken speklapjes. Glazig en glibberig dreven ze op mijn bord. Ze hadden amper de bodem van de braadpan geraakt. Maar de speklapjes van mijn vader, oh die waren onweerstaanbaar lekker en krokant. En dan heb ik het nog niet over zijn heerlijk gebak wat hij kon maken. Er is één recept, dat niemand heeft; Piepke's kook! (Piepke's koek) Het is geen cake, geen boterkoek, geen knapkoek, maar een mengeling van dit alles. Een vaste koek met anijszaadjes. Om mijn eerste blog met jullie te vieren, deel ik mijn vaders familiegeheim met jullie. Ik weet zeker dat mijn vader er vanuit de hemel geen problemen mee heeft. Hier komt tie!

## PIEPKE'S KOEK

### Ingrediënten:

500 gr. bloem  
300 gr. roomboter (hard)  
1 ei  
snufje zout  
5 pakjes vanillesuiker  
½ zakje bakpoeder  
250 gr. witte basterdsuiker  
2 theelepeltjes anijszaadjes  
2-3 schroefdopjes vanille-essence van Baukje



### Bereiding:

De boter, bloem en suiker in kom doen en flink kneden.  
Dan ei loskloppen, erbij doen en weer kneden. (Eventueel 2 lepels lauwe melk erbij).  
Oven voorverwarmen op 180 °C.  
De massa verdelen over vlaaibodem, bestrooien met gewone kristalsuiker en ongeveer 40 minuten in de oven zetten. (Iedere oven is anders, even de kleur in de gaten houden)

## MIJN RECEPTEN

- ▶ Voorgerechten
- ▶ Hoofdgerechten
- ▶ Nagerechten
- ▶ Tapashapjes
- ▶ Gebak



## MEER WEETJES OVER MIJ



Weet je dat ik, als ik niet aan **mijn aanrecht** sta, ook boeken schrijf? Weet je dat ik ook veel heb geschreven over onze kwetsbare jeugd in mijn verhalenbundel Hartelief? En weet je dat ik binnenkort mijn opleiding Commerciële Teksten Schrijven via NHA kan afronden? Nee? Je vindt er alles over op mijn website <http://www.reneegellings.nl>

en via





Als bonus geef ik jullie het recept van mijn zelfbedacht schuimgebakje. Ik vind schuimgebak het allerlekkerste gebak. Je begint toch te kwijlen als je mijn overheerlijke Schuimbloemen ziet? Ik maak ze meestal voor de feestdagen. En ze zijn zo makkelijk te maken. Je kunt ze ook kant en klaar invriezen. Maar vers is natuurlijk het lekkerste. Soms is het schuim nog wat taai van binnen, maar dat vind ik persoonlijk juist lekkerder.



## MIJN ANDERE GROTE LIEFDE

Dit is mijn andere grote liefde, Douwe. Hij is mijn hondenkind en is vijf jaar oud. Douwe is een Zwitserse herdershond. Dit ras heeft een zeer zachtmoedig karakter. We zijn onafscheidelijk. Hij is mijn 'maatje', mijn alles!



## VOLGENDE WEEK IN MIJN BLOG





## RENEE'S SCHUIMBLOEMEN

### Ingrediënten:

3 eiwitten  
150 gr. witte basterdsuiker  
3-4 zakjes vanillesuiker  
1 blikje mandarijnenpartjes  
Zakje Nougatine van Dr. Oetker  
Evt. decoratiechocolaatjes of moccaboontjes  
Twee bekervol slagroom



### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 100 °C.  
Bekleed de bakplaat met het bakpapier.  
Klop in een kom de eiwitten met de handmixer zo stijf dat er pieken ontstaan.  
Voeg dan al kloppende steeds een deel van de basterdsuiker toe. Blijf kloppen tot het eiwit stevig en taai is en glanst.

Met spuitzak of lepel ronde schuimplaatjes op bakpapier uitsmeren. Doorsnee 8 cm, dikte 1,5 cm. Laat het schuim in de oven ca. 1,1/2 uur à 2 uur (ligt aan de dikte van het schuimpje) drogen met de deur op een kier. (Controleer of het schuim al goed is)  
Laat het schuim in de oven afkoelen.

Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf.  
Leg op de onderste schuimplaat een flinke toef slagroom.  
Hierop mandarijnenpartjes leggen. Dan hierop de 2<sup>e</sup> schuimplaat.  
Op deze smeer je ook slagroom. Versier dan deze plaat rondom met de partjes mandarijn. In het midden de krokante nootjes en hierop een chocolaatje of 3 koffieboontjes.



**Tip:** *Je kunt de schuimplaatjes van tevoren maken en direct invriezen totdat je er gebakjes van gaat maken.*

Ik hoop dat je hebt genoten van mijn eerste blog. Ben je er volgende week weer bij? Zeker doen, want dan heb ik weer een overheerlijke pasta-ovenshotel. En ga je nu mijn twee baksels maken, dan zou ik het erg leuk vinden als je een reactie achterlaat. Ik zou zeggen: sla je slag (-room) en geniet!

*Liefs, Renee*



## Laat een reactie achter

Het e-mailadres wordt niet gepubliceerd. Vereiste velden zijn gemarkeerd met \*

### Reactie\*

Naam\*

E-mail\*

Website

Reactie plaatsen

DELEN

