



BOEKJE  
NUMMER 2

# Receptenboekje

Voor verse bakklare degen

Verse inspiratie.

Smaakvolle creatie.





## Vers deeg van Tante Fanny

Vers gebakken creaties, van vroeger of van nu, dat is wat men het **lekkerste vindt**. Bovendien gaat er natuurlijk niets boven zelfgebakken lekkernijen. Lekker voor jezelf of om uit te delen. Bak met mijn verse degen uw eigen lievelingsrecepten in een handomdraai en laat u inspireren door de originele recepten van mij, Tante Fanny.



Mijn assortiment bestaat uit **Bladerdeeg, Filodeeg, Croissantdeeg, Pizzateeg met saus en Zanddeeg**. Alle degen worden geleverd, opgerold op bakpapier in handig formaat. Geen kleine plakjes meer, maar groot van formaat die u zelf passend snijdt in de vorm die u wenst.

Mijn koelverse degen passen zich gemakkelijk aan, aan ieder recept. Bakt u bijvoorbeeld koekjes, zoete of pikante hapjes, (appel)taarten, klein gebak, strudels, saucijzenbroodjes, croissants, quiche of pizza? Op het gemak van mijn deeg kunt u rekenen!

Meer recepten kunt u vinden op [www.tantefanny.nl](http://www.tantefanny.nl)

*Tante Fanny degen zijn heerlijk van smaak en een echte toeroezing in de keuken van de bakliefhebber. Ervaar het zelf!*  
Van Tante Fanny



 ca. 20 MIN.  
 ca. 35 MIN.

## Tomatenquiche met ricotta

### BEREIDING:

- 1 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 220° C.
- 2 Leg het deeg in een ingevette rechthoekige bakvorm.
- 3 Druk de randen licht aan. Snijd het overtollige deeg langs de randen af.
- 4 Meng de ricotta, eieren en de bieslook door elkaar.
- 5 Breng het op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 6 Vul de taartvorm met het ricotta mengsel. Verdeel hierover de tomaten.
- 7 Bak de quiche in een voorverwarmde oven van 220° ongeveer 35 minuten.



*Tip: Eet smakelijk!*

**BENODIGDHEDEN:** 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g  
500 g cherry tomaten, gewassen en gehalveerd  
500 g ricotta  
8 eieren  
1 bosjes gesneden bieslook  
Zout en peper  
Geraspte nootmuskaat

VOOR  
4 PERSONEN

Tante Fanny Bladerdeeg is gebruiksvriendelijk door het formaat. Het is kant en klaar opgerold op handig te gebruiken bakpapier. Ideaal voor het bakken van zoete en hartige lekkernijen. Bakken wordt gemakkelijk voor jong en oud!



ca. 25 MIN.

ca. 18 MIN.

## Bladerdeeg met milde schapenkaas, ui en olijven

BEREIDING:


- 1 Haal het bladerdeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C.
- 2 Rol het deeg op het meegerolde bakpapier direct af op de bakplaat.
- 3 Snijdt rechthoeken van 10 x 12 cm uit het deeg.
- 4 Prik met een vork in het midden van het bladerdeeg gaatjes (hierdoor blijft het deeg in het midden laag).
- 5 Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
- 6 Leg de schijven schapenkaas op het bladerdeeg.
- 7 Leg daarna de uienringen en de olijven op het deeg.
- 8 Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak het in ca. 18 min goudbruin.


**BENODIGDHEDEN:** 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g  
250 g milde schapenkaas, in schijven gesneden  
2 kleine rode uien, in ringen gesneden  
Ca. 20 Kalamata olijven (alternatief groene ontpitte olijven)  
Zout, peper uit de pepermolen  
1 ei om te bestrijken

VOOR  
8 HAPJES



*Tip: Houdt 2 cm van de rand vrij,  
zodat de rand mooi omhoog komt.*

 25 - 30 MIN.

 ca. 20 MIN.

## Tarte Tatin, omgekeerde appeltaart

BEREIDING:

- 1 Haal het bladerdeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 210° C.
- 2 Schil de appels en snijdt ze in parten van ongeveer 8 stukken.
- 3 Caramelliseer de suiker in de verhitte teflon-pan. Niet omroeren!
- 4 Voeg de stukken appels en de boter aan de karamel toe en laat het enkele minuten sudderen.
- 5 Rol het bladerdeeg van het bakpapier af en prik het met een vork enkele keren in.
- 6 Snijdt in het deeg een cirkel met een diameter van 24 cm.
- 7 Leg het deeg over de stukjes appel in de pan. De rand van het deeg steekt over de pan, dat is goed omdat het deeg nog iets krimpt in de oven.
- 8 Bestrijkt het deeg met het losgeklopte ei.
- 9 Schuif nu de pan in het midden van de oven en bak de taart in ca. 20 min. goudbruin.
- 10 Kiep de pan voorzichtig om op een bord en snijdt de taart in 6 stukken.

**BENODIGDHEDEN:** Teflon- pan met een diameter van 20 cm  
1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g  
2 a 3 zacht/ zure appels, bijvoorbeeld Elstar  
50 g boter  
100 g kristalsuiker  
1 ei om te bestrijken

VOOR  
6 TAARTPUNTEN



Tip: Direct serveren is het allerlekkerst!



ca. 25 MIN.

ca. 10 MIN.

## Broccoli/zalm pakketjes

### BEREIDING:

- 1 Haal het filodeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 180° C.
- 2 Vermeng de crème fraîche met zout en peper en de broccoli.
- 3 Snijd de zalm in stukken van 5 cm x 6 cm. Snijd de stukken zalm open in het midden en vul ze met het broccoli mengsel. Als een soort enveloppe.
- 4 Pak nu twee filodeeg vellen, smeer ze in met boter en leg ze op elkaar. Leg in het midden het stuk zalm en vouw het dicht als een pakketje. Zie foto.
- 5 Leg de pakjes op het bakpapier op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met boter.
- 6 Bak ze in ca. 10 min. in de voorverwarmde oven goudbruin.




*Tip: Deze vispakketjes combineren zich heerlijk met een verse salade en een glas mousserende witte wijn.*

**BENODIGDHEDEN:** 1 rol Tante Fanny Vers Filodeeg 225 g  
½ broccoli, geblancheerd en in fijne stukjes gesneden  
400 g verse zalmfilet  
3 el crème fraîche  
Zout en peper  
Boter om te bestrijken

VOR  
4 PAKKETJES

Tante Fanny Filodeeg zijn 8 origineel dun getrokken vellen filodeeg. Het is kant en klaar opgerold op handig te gebruiken bakpapier. Zuiver plantaardig, slechts 5,6% vet.

 15 - 20 MIN.

 ca. 15 MIN.



VOOR  
16 HAPJES

**BENODIGDHEDEN:** 1 rol Tante Fanny Vers Filodeeg 225 g  
2 kipfilets, in blokjes gesneden  
1 bosje lente-uitjes in ringen gesneden  
2 wortelen in stukjes geneden en geblanceerd  
125 g crème fraîche  
2 eetlepels olie  
zout, peper, curry poeder  
Gesmolten boter voor bestrijken

## Oriëntaals filodeeghapje

BEREIDING:


- 1 Haal het filodeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 180° C.
- 2 Marineer de kipfilet in de olie met het zout, peper en de curry poeder en braadt het vervolgens aan in de pan. Laat het hierna afkoelen.
- 3 Blancheer de worteltjes en meng deze met de lente uitjes, crème fraîche en de kipfilet.
- 4 Verdeel ieder deegvel in vieren en bestrijk ze met boter.
- 5 Neem twee deegvellen en leg deze op elkaar.
- 6 Verdeel 1/16 van de vulling onderaan het deeg en houdt daarbij 2 cm aan de randen vrij.
- 7 Rol het deeg op en vouw de uiteinden dicht.
- 8 Leg de rollen op een bakplaat op hun mee geleverde bakpapier en bestrijk ze met boter.
- 9 Bak ze nu in ca. 15 minuten goudbruin.



*Tip: Deze originele hapjes zijn ook lekker met een vulling van reepjes mals varkensvlees, kausje en zoet-zure saus.*



 10 - 15 MIN.

 12 - 15 MIN.

## Gerulde chocolade croissants

BEREIDING:

- 1 Verwarm de oven voor op 180° C.
- 2 Nutelle en evt. chocolade stukjes naar smaak .
- 3 Rol het uit op een bakplaat op het bakpapier.
- 4 Snijdt de croissants los langs de perforatielijn.
- 5 Leg op de brede kant 1 eetlepel Nutella en de chocolade stukjes.
- 6 Rol de croissant op vanuit het brede gedeelte en besmeer ze met losgeklopt ei.
- 7 Bak de croissants in ca. 12 - 15 minuten goudbruin.



*Tip: Gebruik een Merci chocolaatje met smaak naar keuze. Deze smelten heel goed en zo varieer je handig in smaken.*

**BENODIGDHEDEN:** 1 rol Tante Fanny Vers Croissantdeeg 360 g  
Nutella, chocolade stukjes naar smaak  
1 losgeklopt ei om de croissant te bestrijken

Tante Fanny Croissantdeeg is gemaakt op gistbasis naar traditioneel recept. Het deeg is opgerold op het bakpapier en geperforeerd in 6 punten. Wanneer u hier langs snijdt, rolt u gemakkelijk 6 royale croissants.





## Mini Pizza

BEREIDING:

- 1 Verwarm de oven voor op 200° C.
- 2 Haal het pizzadeeg uit de koelkast en rol het af op het meegeleverde bakpapier.
- 3 Steek voor de minipizza het deeg uit met een vorm of glas en beleg naar eigen smaak.

(Als de basilicumpesto niet uw favoriete smaak is, kan het door zongedroogde tomatentapenade vervangen worden!)



**BENODIGDHEDEN:** 2 pakken Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g  
met potje tomatensaus 200 g

Voor kaas- basilicumpesto-mini pizza:

Basilicumpesto (groene pesto)

Pizzakaas

Geroosterde pijnboompitten

Voor garnalen minipizza:

Mangochutney

Garnalen

Citroensap en zout

Voor Spinazie-minipizza:

Sjalotjes of 1 kleine ui fijn gesneden, kort fruiten en vermengen met:

Bladspinazie (direct klaar)

Zout, peper

Gorgonzola of schapenkaas naar eigen smaak bestrooien

*Tip: Rol de deegresten met een snufje meel samen. Steek daaruit hartjes als tafeldecoratie of kneed kleine pizzabroodjes. Leuk als voorafje! Bestrijk ze met een mengsel van olijfolie en knoflook.*

Tante Fanny Pizzadeeg is een gistdeeg met olijfolie en een potje heerlijke tomatensaus. Maak naar eigen wens de lekkerste pizza's in een handomdraai.



🕒 ca. 15 MIN.  
📅 35 - 40 MIN.

## Appel-notentaart

### BEREIDING:

- 1 Haal het zanddeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 170° C.
- 2 Meng de noten, het bakmeel, een snufje zout, de suiker en de 100 g boter tot een glad mengsel.
- 3 Voeg hierna de eieren één voor één toe met de melk en de bloem, roer dit tot een gladde massa.
- 4 Doe het deeg op het bakpapier in de bakvorm en verdeel hierover de resterende 50 g boter. Verdeel hierover het noten mengsel.
- 5 Zet de taart nu 15 minuten in de oven en schil intussen de appels en snijd ze in 8 parten en strooi hierover de kristalsuiker.
- 6 Verdeel de appelparten over de taart en doe hem voor ongeveer 35 - 40 minuten terug in de oven op de onderste rail. Bak hem goudbruin.

**BENODIGDHEDEN:** 1 rol Tante Fanny Vers Zanddeeg 300 g  
100 g hazelnoten, gemalen  
1 theelepel bakpoeder  
Zout  
150 g zachte boter  
110 g suiker  
3 eieren  
3-4 eetlepels melk  
3 fris zure appels, geschild, zonder klokhuys, in 8 stukken  
120 g bloem (gezeefd)  
kristal suiker voor garnering

VOOR  
DIAMETER  
26 CM



Tante Fanny Zanddeeg is speciaal ontwikkeld voor het bakken van zelfgemaakte appeltaart en koekjes. Dit gekoelde deeg is kant en klaar en is opgerold op handig te gebruiken bakpapier, ook ideaal te gebruiken als taartbodem. Voor het maken van een appeltaart geldt: gebruik ca. 3/4 van het deeg voor de bodem. De rest kunt u gebruiken voor het maken van de reepjes bovenop de appeltaart.



Ik verleid u graag tot bakken!  
Het beste van toen, met het gemak van vandaag.  
Bak zelf ook uw eigen lievelingsrecepten met mijn  
kant en klare degen, van Tante Fanny.  
Veel bakplezier!

Tante Fanny

[www.tantefanny.nl](http://www.tantefanny.nl)

