

MET LIEVELINGSRECEPTEN
VOOR DE
feestdagen




pizzabulletjes
kerstboom




MET
TOFU



WWW.TANTEFANNY.NL



Zelf gemaakt – ZO LUKT ALLES SMAAKVOL EN ONTSPANNEN!

Niet alleen kerst nodigt uit om de keuken in te duiken. Ook in de herfsttijd voor de feestdagen is het al leuk om elkaar te ontmoeten en samen te bakken. Met een kopje thee, warme chocolademelk of een glas wijn en een paar lekkere gerechtjes is het heerlijk genieten.

In dit receptenboekje laten we je graag zien hoe je met een rol vers deeg in een handomdraai lekkere gerechten op tafel zet. De **bladerdeegtaart met cranberry's** maakt van het thee moment iets speciaals de **hapjes met pompoen** smaken geweldig na een koude boswandeling en de **pizzaballetjes kerstboom** serveer je op een borrelplank voor een fijn moment met elkaar. Ook als je onverwachts bezoek krijgt en omdat ons deeg vegetarisch is, kun je voor iedereen wat lekkers maken.

Met vers deeg op rol en een paar lekkere ingrediënten ga je een ontspannen feestperiode tegemoet. Met onze bakvideo's laten we je graag zien hoe makkelijk het is. Veel plezier met bakken en een fijne wintertijd gewenst.

Carlíeke & het team van Tante Fanny



... Voorbereidingstijd



... Baktijd



... Boven/ onderwarmte



... Hetelucht



TIP:
SNIJD DE PLAATTAART
NA HET BAKKEN IN HAPJES
OM ZE TE SERVEREN OP EEN
BORRELPLANK.



met  **pompoen**



Plaattaart MET POMPOEN EN TOFU

Ingrediënten voor 1 plaattaart:

- 1 rol Tante Fanny
Vers Bladerdeeg 270 g
- ½ pompoen, in plakken gesneden
- 2 rode uien, geschild en
in ringen gesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 6 el plantaardige room
- 150 g tofu, in blokjes gesneden
- 1 tl verse rozemarijn
- Peper en zout, gemalen
- 1 mespunt cayennepeper
- Olijfolie

- 1.** Smeer de plakken pompoen in met olie en knoflook en rooster ze in ca. 10 min.
- 2.** De oven op 200° C boven- en onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 3.** Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct uit op de bakplaat. Vouw de randen van het deeg ca. 1 cm naar binnen- zodat er tijdens het bakken een mooie opstaande rand ontstaat.
- 4.** Bestrijk de binnenkant van het deeg met de room, beleg dit met de ui en leg de pompoenschijven hier dakpansgewijs op.
- 5.** Verdeel de tofu hierover en breng de plaattaart op smaak met rozemarijn, cayennepeper, peper en zout en olijfolie.
- 6.** Bak de plaattaart in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin.



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C



TIP:
DEZE VEGAN HAPJES KUN JE OOK
ALS VOORGERECHT SERVEREN.

met Avocado



Vegan avocado bladerdeeghapjes MET PAPRIKA

Ingrediënten voor 12 hapjes:

- 1 rol Tante Fanny
Vers Bladerdeeg 270 g
- 1 bakje hummus
- 1 rijpe avocado, geschild en in
kleine stukjes gesneden
- ½ rode paprika, in blokjes gesneden
- Paar druppels citroensap
- ½ bosje verse koriander,
fijngesneden
- 1 tl paprikapoeder
- Zout en peper gemalen
- Olijfolie

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven- en onder-
warmte en bereid het deeg volgens de instructies op
de verpakking.
2. Deeg uitrollen op het werkblad en met een mes of
pizzasnijder in 12 gelijke vierkantjes snijden.
3. Muffinvorm invetten, leg hier de 12 vierkantjes in
met de puntjes omhoog. Druk het deeg aan zodat er
ruimte ontstaat voor de vulling.
4. Doe de avocado en paprika in een kom en breng
op smaak met citroensap, olijfolie, paprikapoeder,
peper en zout. Schep voorzichtig om. Vul de bakjes
met 1 eetlepel hummus, paprika en avocado. Breng
op smaak met citroensap, olijfolie, paprikapoeder,
peper en zout.
5. Bestrijk de uitstekende randjes deeg met olijfolie.
Bladerdeeghapjes in het midden van de oven in
ca. 20 minuten goudbruin bakken.
6. Na het bakken bestrooien met de verse koriander.



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C





Pizzaballetjes KERSTBOOM

Ingrediënten voor 1 kerstboom:

- 2 rollen **Tante Fanny Vers Pizzadeeg** 400 g
Of:
- 2 rollen **Tante Fanny Vers Spelt-Pizzadeeg** 400 g
- 300 g camembert, in 24 stukjes gesneden
- 100 g cranberry compote
- 70 g walnoten, grof gehakt
- Een beetje mozzarella, geraspt om te bestrooien
- 1 tl Italiaanse of Provençaalse kruiden om te bestrooien
- Een beetje bieslook, grof gehakt om te bestrooien

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven- en onderwarmte. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen. Het deeg 2 keer in de lengte en 3 maal in de breedte snijden, zodat er 24 vierkantjes ontstaan.
3. De vierkantjes beleggen met 1 tl cranberry compote, een stukje camembert en een tl gehakte walnoten.
4. De 4 deeghoeken naar elkaar toe vouwen en met je vingers de naad goed dichtmaken en tot een balletje rollen.
5. De deegballetjes met de naad naar beneden, op de met bakpapier beklede bakplaat leggen en tot een kerstboom vormen. Daarna met mozzarella en de gedroogde kruiden bestrooien.
6. In het midden van de oven in 20 - 25 minuten goudbruin bakken en na het bakken met bieslook bestrooien.



ca. 20 Min.



20-25 Min.



200° C



180° C

TIP:

IN PLAATS VAN VEENBESSENJAM KUN JE OOK HONING GEBRUIKEN. DIT PAST GOED BIJ DE APPEL EN DE GEITENKAAS. OF GEBRUIK OOK EENS PEER IN PLAATS VAN APPEL.

met walnoten

Flammkuchen

APPEL, GEITENCAMEMBERT
EN VEENBESSENJAM



Ingrediënten voor 4 flammkuchen:

- 1 rol Tante Fanny
Verse Flammkuchenbodem naar
origineel Elzasser recept 340 g
- 240 g crème fraîche
- 200 g geitencamembert, in plakken
gesneden
- 1 kleine zure appel, in dunne plakken
gesneden
- 50 g walnoten, grof gehakt
- 50 g veenbessenjam
(alternatief: honing)
- Zout en peper, gemalen

1. Oven op 270 ° C boven- en onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. De flammkuchenbodems naast elkaar zonder bakpapier op de bakplaat leggen.
3. Crème fraîche over de 4 bodems verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijmatig met geitencamembert, appel en walnoten beleggen en kruiden met peper en zout.
4. Altijd 1 bakplaat per keer in de oven schuiven en onderin de oven in 7 - 9 min. krokant afbakken. Na het bakken met de veenbessenjam garneren.



ca. 10 Min.



270° C, 7-9 Min



250° C, 9-11 Min



TIP:

UIT DE BLADERDEEGRESTJES
STERREN UITSTEKEN, BAKKEN EN
DE TAART MET DE STERREN EN
POEDERSUIKER VERSIEREN.



Bladerdeegtaart MET CRANBERRY'S

Ingrediënten voor 1 taart:

- 1 rol Tante Fanny
Vers Bladerdeeg 270 g
- 250 g cranberry compote met sap
- 250 ml melk
- 20 g vanillepuddingpoeder
- 2 eidooiers
- ½ tl kaneel
- Merg van een vanillestokje

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven- en onder-
warmte. Het deeg volgens de instructie op de ver-
pakking gebruiken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met
het bakpapier in de vorm leggen en goed aandruk-
ken. Met een vork wat gaatjes in de bodem prikken.
3. Voor de vanillecrème - 200 ml melk, kaneel en het
vanillemerg goed doorroeren en aan de kook brengen.
4. De rest van de melk met de vanillepuddingpoeder en
eidooiers goed mengen, daarna door de gekookte
melk roeren. Het mengsel opnieuw laten koken en
daarna laten afkoelen. De cranberry 's toevoegen en
het mengsel in de vorm gieten.
5. In het midden van de oven in 35 - 40 minuten goud-
bruin bakken.



ca. 20 Min.



ca. 35-40 Min.



200° C

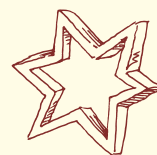


180° C



TIP:

SNIJD NA HET BAKKEN IEDER
HAPJE NOGMAALS DOOR VIEREN
VOOR EEN SCHAAL VOL DIVERSE
HAPJES.



NAAR VIDEO



YouTube



MET
FRUIT

Feestelijke bladerdeeghapjes

MET GEITENKAAS, FRAMBOOS, BOSBESSEN,
VIJGEN OF PEULTJES



Ingrediënten voor 4 hapjes:

- 1 rol Tante Fanny
Vers Bladerdeeg 270 g
- 100 g zachte geitenkaas
- 2 el frambozen
- 2 el bosbessen
- 2 vijgen, gehalveerd
- 2 el peultjes, beetgaar gekookt
- 1 ei, geklutst
- Peper en zout, gemalen
- Poedersuiker, voor decoratie

- 1.** De oven op 200° C boven- en onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2.** Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct uit op de bakplaat. Snijd het deeg in 4 gelijke stukken met een deegroller of scherp mes.
- 3.** Leg in het midden van ieder stuk deeg 25 gram geitenkaas. Verdeel de frambozen, bosbessen, vijgen en peulen ieder over 1 plakje deeg. Breng alleen de geitenkaas met peultjes op smaak met peper en zout.
- 4.** Bestrijk het deeg om de vulling heen met ei, vouw het deeg als een pakketje dicht en druk de punten goed vast- zodat ze tijdens het bakken niet opengaan. Bestrijk de bovenkant met ei.
- 5.** Bak de hapjes in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin.
- 6.** Bestrooi ter decoratie vlak voor serveren alleen de zoete hapjes met poedersuiker.



ca. 15 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C



UITERMATE GESCHIKT- OM IN EEN HANDOMDRAAI SUCCES TE BOEKEN.



**1000
EN 1
RECEPTEN**
OP
tantefanny.nl



Er is niet veel voor nodig om zoete of hartige lekkernijen gemakkelijk - en altijd te laten lukken. Gebruik het in verfijnde dunne laagjes opgebouwde Tante Fanny vers bladerdeeg, beleg het met verse ingrediënten en je bent slechts enkele ogenblikken verwijderd van jouw verwenmoment. Vrienden en gasten zullen zich dat zeker lang blijven herinneren.



WWW.TANTEFANNY.NL