

Fingerfood voor Kerst en Nieuwjaar

gewoon lekker feestelijk



Inhoud



5

Bladerdeeg kerstboompjes
met gerookte zalm

7

Flammkuchen
met rosbief

9

Feestelijke advocaathapjes

11

Roomkaas noten buns

13

Zoete appelster

15

Borrelplank hapjes

17

Pizzaballetjes kerstboom

19

Bladerdeeg snack vuurpijlen



Prettige kersttijd met Tante Fanny - Fannytastisch simpel!

Als het hele huis naar lekkere gerechtjes uit de oven ruikt, de kaarsen 's avonds worden aangestoken en je gezellig onder een dekenje kruipt met een warme chocolademelk - dan staat de leukste tijd van het jaar weer voor de deur, waarin alles draait om samen vieren en samen genieten.

Wij hebben een aantal recepten voor de feestdagen samengesteld, zodat je jouw familie en vrienden kunt verblijden met bijzonder lekkere verrassingen op de feestelijk versierde tafel: super simpel en zeker geslaagd zoals altijd. Of het nu zoet of hartig is - met Tante Fanny laat je alle ogen opkijken en stralen.

Wij verrassen je met nieuwe Fingerfood recepten, dit is sowieso de absolute hit: met onze geweldige receptideeën voor Fingerfood kun je alles op een ontspannen manier klaarmaken en er vervolgens samen met je gasten van genieten.

Wij wensen jou en je dierbaren veel plezier en feestelijk genot samen!



Het Tante Fanny team



Tip

Serveer hierbij een
honig mosterd
dressing.



Bladerdeeg Kerstboompjes

met gerookte zalm

Ingrediënten voor 12 kerstboompjes:

1 rol **Tante Fanny Vers**
Bladerdeeg 270 g

200 g gerookte zalm

1 ei, geklutst

25 g pistachenootjes, gehakt

Zout en peper gemalen

12 cocktailspiesjes

1. Verwarm de oven voor op 220 °C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de spiesjes in koud water zodat ze later tijdens het bakken niet verbranden.
2. Rol het deeg met het opgerolde bakpapier direct uit op een bakplaat en smeer het met roomkaas, beleg met gerookte zalm en breng op smaak met peper en zout.
3. Het deeg in de lengte in 12 gelijke stroken snijden.
4. Iedere deegstrook slangvormig op de prikker steken, zodat je de vorm van een kerstboom krijgt. Verdeel ze, met voldoende afstand, over het bakpapier en smeer ze in met ei en bestrooi ze met de gehakte pistache.
5. De kerstboompjes in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin bakken.



Tip

Een koele, droge witte wijn
past bijzonder goed bij
deze flammkuchen.



Flammkuchen

✧ ✧ met rosbief

Ingrediënten voor 4 Flammkuchen:

1 pak Tante Fanny Verse
Flammkuchenbodems 340 g

250 g zure room

1/2 bosje peterselie, gehakt

2 middelgrote uien, in ringen gesneden

50 g kappertjes

150 g plakjes rosbief

16 kleine augurken, gehalveerd

Zout en peper gemalen

1. Verwarm de oven voor op 270° C boven-/onderwarmte en verwerk de flammkuchenbodems direct uit de koelkast.

2. Meng de zure room met peterselie en breng op smaak met peper en zout.

3. Leg twee bodems naast elkaar op een bakplaat, zonder bakpapier.

4. Verdeel 1/4 van de zure room per flammkuchenbodem, laat rondom 1 cm rand vrij. Verdeel de uienringen en kappertjes over de zure room.

5. Zet altijd maar één bakplaat in de oven en bak de bodems op de onderste rail in 7-9 min. tot ze knapperig zijn.

6. Verdeel na het bakken de rosbief en de augurken over de flammkuchen.

7-9 min. 270° C 250° C ca. 15 min.



Tip

Garneer de hapjes met vers fruit of bessen naar wens.



Feestelijke advocaathapjes

Ingrediënten voor 15 advocaathapjes:

1 rol **Tante Fanny Vers Bladerdeeg** 270 g

150 g mascarpone

150 g magere kwark

75 g suiker

2 zakjes vanillesuiker (16 g)

75 ml advocaat

3 el granola

optioneel: 0,5 tl eetbaar goudpoeder

3 stukjes chocolade, geraspt
muffinvorm en wat olie om in te vetten

1. Verwarm de oven voor op 200 °C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Rol het bladerdeeg met het opgerolde bakpapier uit en snijd het in 15 gelijke vierkanten.
3. Vet een muffinvorm in met olie en bekleed elke holte met een vierkant deegstukje.
4. Bak de bakjes op een rooster in ongeveer 15 minuten goudbruin. Verwijder na het bakken het deeg uit de vorm en herhaal het proces met de resterende deegvierkanten. Laat de bakjes afkoelen.
5. Meng de mascarpone, kwark, suiker, vanillesuiker en advocaat. Meng de granola optioneel: in een kopje met goudpoeder.
6. Vul de bladerdeegbakjes met 1 eetlepel room en garneer met chocoladerasp en de gouden granola.
7. Direct serveren of op een koele plaats bewaren tot het nodig is.



Tip

Bestrooi met
gehakte noten!



Roomkaas noten buns

Ingrediënten voor 8 roomkaas noten buns:

1 rol Tante Fanny Vers
gistdeeg met boter 500 g

250 gram roomkaas

40 gram poedersuiker

100 gram gemalen noten bijv. hazelnoten,
amandelen en walnoten

50 gram gehakte noten bijv. hazelnoten,
amandelen en walnoten
kaneel, naar smaak

1. Verwarm de oven voor op 180° C en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Roer roomkaas met poedersuiker tot het glad en romig is. Zet een deel opzij voor de glazuur.
3. Meng de resterende roomkaas met gemalen noten en kaneel.
4. Rol het deeg uit met het opgerolde bakpapier en bestrijk met de notenmassa. Laat aan de boven- en onderkant een rand van ca. 2 cm vrij.
5. Rol in de lengte van onder naar boven en snijd in ongeveer 8 plakjes. Leg ze plat in in een bakblik.
6. Bak in de oven ongeveer 30 minuten goudbruin. Bestrijk met roomkaas glazuur.



ca. 20 min.



180° C

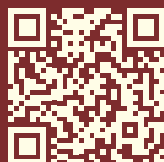


160° C



ca. 15 min.

naar bakvideo



Tip

Voor een vegan variant kun je het ei ook vervangen door plantaardige melk of water om te bestrijken.

Zoete appelster



met amandelen

Ingrediënten voor 1 appelster:

1 rol Tante Fanny Vers
Bladerdeeg 270 g

150 g appelmoes
100 g marsepein, fijngesneden
25 g geraspte amandelen
1 tl kaneel

Optioneel: 30 g rozijnen, fijngenhakt
1 ei om te bestrijken
25 g amandelstiften
wat poedersuiker om te bestuiven

1. Verwarm de oven voor op 200 °C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Meng de appelmoes, marsepein, geraspte amandelen en kaneel.
3. Rol het deeg met het opgerolde bakpapier direct uit op een bakplaat en halveer het deeg.
4. Bestrijk een helft van het deeg met het appelmengsel en laat rondom een rand van ca. 1 cm vrij. Eventueel bestrooien met rozijnen. Leg de andere helft van het deeg erop en druk de randen iets aan.
5. Druk een cirkel in het deeg met een kleine kom of glas (ø 5 cm). Snijd het bladerdeeg als een taart in 16 stukjes tot de afdruk van de cirkel.
6. Draai een strook deeg twee keer naar links, de volgende twee keer naar rechts. Ga zo door totdat het sterrenpatroon compleet is.
7. Bestrijk de ster met ei en bestrooi met de amandelstiften.
8. Bak de ster, in 25-30 minuten op de tweede rail van onderen goudbruin.
9. Bestrooi na het bakken naar wens met poedersuiker en serveer nog warm of al afgekoeld.

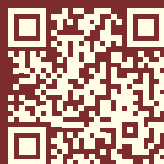
25-30 min. 200° C 180° C ca. 20 min.



Tip

Er zijn geen grenzen aan je fantasie en smaak! Versier de krans met stercrackers, walnoten of mooie streekproducten.

naar bakvideo



Borrelplank hapjes

Ingrediënten voor 1 Borrelplank
vol lekkere hapjes:

1 rol **Tante Fanny Vers**
Bladerdeeg 270 g

100 g roomkaas
100 g pesto (rood en/of groen)
Diverse kazen/worstjes:
bijv. mozzarella balletjes, cheddar blokjes,
Parmezaanse kaas, zachte kaas, roomkaas-
balletjes, prosciutto plakjes, salami plakjes,
chorrizo worstjes
Diverse groenten/fruit:
bijv. cherrytomaten, augurken, uitjes,
olijven, gedroogde tomaten, ingelegde
artisjokken, druiven, vijgen
Diverse sauzen:
bv. honing, vijgenmosterd, cranberry
Enkele takjes rozemarijn
ca. 20 cocktailspiesjes



15-20 min.



200° C



180° C



ca. 30 min.

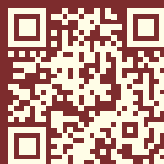
1. Verwarm de oven voor op 200 °C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de spiesjes in koud water, zodat ze later tijdens het bakken niet verbranden.
2. Rol het bladerdeeg met het opgerolde bakpapier direct uit op een bakplaat. Meng pesto en roomkaas (meng naar eigen wens de helft van de roomkaas met groene pesto en de andere helft met rode pesto). Smeer de pestocrème op het deeg en rol het deeg strak op als een strudel. Prik om de 2 cm een houten spies in de deegrol en snijd in plakjes.
3. Bak de spiesjes op de middelste rail in 15-20 minuten goudbruin.
4. Laat de spiesjes een beetje afkoelen en prik er naar eigen fantasie worst, kaas, groenten en fruit op.
5. Beleg een grote plank met takjes rozemarijn, worst, kaas en de spiesjes en voeg de sauzen toe in kleine glazen. Direct de hapjes serveren of op een koele plaats bewaren tot het serveermoment.



Tip

Hier smaakt een
dip van zure room en
bieslook heel
goed bij.

naar bakvideo



Pizzaballetjes kerstboom

met camembert

Ingrediënten voor 1 kerstboom:

2 rollen **Tante Fanny Vers**
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
Een beetje gedroogde kruiden om te
bestrooien
Een beetje bieslook,
grof gehakt om te bestrooien

20-25 min. 200° C 180° C ca. 20 min.

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen. Beiden degen 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 brie en een tl gehakte walnoten.
4. De 4 deeghoeken naar elkaar toeslaan en met je vingers de naad goed dichtmaken en tot een balletje rollen.
5. De deegballetjes met de naad naar beneden, op het met bakpapier belegde 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.



Tip

Serveer verschillende dips zoals knoflook of cocktailsaus! Ter decoratie kunt je ook sterren uit het bladerdeeg knippen en bestrooien met kleurrijke zaadjes.

Bladerdeeg snack vuurpijlen

Ingrediënten voor 12 snack vuurpijlen:

1 rol Tante Fanny Vers
Bladerdeeg 270 g

Ca. 200 g ingelegde groenten bijv. olijven,
gegrilde paprika's, tomaten
1 ei om te bestrijken
2 el maanzaad, sesam-
of lijnzaad om te strooien
100 g kaas, bijvoorbeeld Emmentaler of
bergkaas in driehoekjes gesneden
6 cherrytomaatjes gehalveerd
12 cocktailspiesjes

1. Verwarm de oven voor op 200 °C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de spiesjes in koud water, zodat ze later tijdens het bakken niet verbranden.
2. Rol het deeg met het opgerolde bakpapier direct uit op een bakplaat en vouw het deeg als een boek en snijd in de lengte in 12 reepjes. Rijg afwisselend de ingelegde groenten en het deeg aan de spiesjes, zodat het deeg voldoende ruimte heeft om te rijzen tijdens het bakken.
3. Leg de spiesjes op de bakplaat. Heb je glitterpalmen gebruikt? Wikkel de "glitterpalmen" in met wat aluminiumfolie zodat ze niet verbranden tijdens het bakken. Bestrijk het deeg met ei en bestrooi met sesam.
4. Bak de spiesjes op de middelste rail in 15-20 minuten goudbruin. Verwijder na het bakken de aluminiumfolie.
5. Op elke spies prik je een halve cherrytomaat en een driehoekje van kaas of komkommer als punt van een vuurpijl. Serveer nog warm of al afgekoeld.

15-20 min. 200° C 180° C



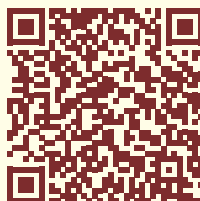
Gratis en creatief

De Tante Fanny receptenboekjes



Zin in meer receptinspiratie?

Direct qr-code scannen
en downloaden!



www.tantefanny.nl

Fannytastisch simpel!