

RECEPTEN



molen "de Graanhalm"

Gapinge

~ Anno 1896 ~

www.degraanhalm.nl
info@degraanhalm.nl

Voordat u begint met bakken is het belangrijk te weten dat alle ingrediënten op kamer-temperatuur dienen te zijn en dat nauwkeurig wegen een must is voor het slagen van het te bakken product.

Pannenkoeken

Voor 3 personen / ca. 15 stuks

- 500 gr. pannenkoekenmix
- 4 eieren
- Ca. 1 liter melk
- Halve theelepel zout
- Eventueel een zakje vanillesuiker
- Margarine/boter

Doe de pannenkoekenmix in een kom en voeg de halve theelepel zout (zorgt voor een knapperig randje rond de pannenkoek) toe. Indien van toepassing ook de vanillesuiker. Roer deze door de mix heen. Hieraan al roerend 500 ml melk toevoegen. Vervolgens een halve eetlepel margarine bijvoegen welke zorgt voor een smeuijge pannenkoek. Aan het mengsel nu een ei toevoegen en vervolgens wederom roeren. Vervolgens weer een ei toevoegen en weer roeren enz. Op die manier alle eieren verwerken. Nu aan het geheel melk toevoegen totdat een luchtig en klontervrij beslag ontstaat. De pannenkoeken bakken in margarine. Bak ze niet te dik en draai de pannenkoek om wanneer de bovenkant niet meer vloeibaar is.

TIP van de molenaar:

Leg in de pan eerst twee plakjes ontbijtspek en giet hierover het beslag voor een heerlijke spekpannenkoek, eventueel direct na het omdraaien nog plakjes kaas leggen. Of geraspte appel, kleine stukjes banaan of gewelde rozijnen direct na het omdraaien op de pannenkoek leggen. Vervolgens mooi bruin bakken, heerlijk!

Kruidkoek

- 1 zakje kruidkoekmix(700 gram)
- Ca. 350 ml water of melk
- Margarine/boter
- Paneermeel
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 170 graden. Zeef het meel en voeg het zakje basterdsuiker(zit apart verpakt) toe aan het meel. Meng de kruidkoekmix met melk (ca. 350 ml) tot de dikte van een cakebeslag wordt verkregen.

Vervolgens één groot cakeblik (ca. 35 cm lang) of 2 kleinere cakeblikken (ca. 15 cm lang) invetten met de margarine en vervolgens bestrooien met paneermeel ter voorkoming van het aanbakken aan de vorm.

In het cakeblik nu het beslag gieten. Daarna een stuk bakpapier invetten en met die zijde over het gevulde cakeblik leggen. Dit ter voorkoming van het openbarsten van de kruidkoek.

De kruidkoek(en) 60 minuten bakken op 170 graden. Na minimaal 50 minuten baktijd kunt u met een spies of satéprikker controleren of de kruidkoek goed gaar is. Steek de spies in het midden van de kruidkoek. Wanneer de spies er droog uit komt is de kruidkoek gaar. Laat de kruidkoek langzaam afkoelen op het aanrecht alvorens hem uit het blik te verwijderen. De margarine/boter is alleen nodig voor het invetten van het cakeblik, verder is de gehele kruidkoek vetvrij.

TIP van de molenaar:

Ongezouten noten (bijv. hazelnoten of amandelen) of gewelde rozijnen door het beslag roeren voordat het in de bakvorm(en) gegoten wordt.

Molencake

- 1 zakje cakemix (500 gram)
- Ca. 80 ml melk
- 200 gram margarine
- 3 eieren
- Paneermeel
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 170 graden. Zeef het meel en voeg het zakje basterdsuiker(zit apart verpakt) toe. Bak 200 gram margarine in een pannetje op een laag vuurtje totdat het volledig vloeibaar is en giet dit in een tweede kom. Voeg hieraan de helft van de mix uit de andere kom toe en roer dit goed door. Vervolgens 3 eieren breken, opvangen in een schaalje en goed door elkaar kloppen met een garde. Nu al roerende het schaalje met geklopte eieren in de beslagkom toevoegen zodat het beslag vloeibaar wordt. Vervolgens de rest van de mix toevoegen. Voeg hierbij (ca. 80 ml) melk toe totdat de dikte van een cakebeslag wordt verkregen.

Vervolgens een cakeblik (ca. 30 cm) invetten met margarine. Vervolgens over de ingevette oppervlakken paneermeel strooien.

In het cakeblik nu het beslag gieten. Daarna een stuk bakpapier invetten en met die zijde over het gevulde cakeblik leggen. Dit ter voorkoming van het openbarsten van de cake. Tijdens het bakken de oven niet openen, in dat geval komt er teveel koude lucht bij en is er kans dat de cake wat inzakt. De cake ca. 60 minuten bakken op 170 graden. Wanneer de korst goudbruin is, de oven uitzetten en de cake nog 15 minuten in de oven laten staan. Laat de cake langzaam afkoelen op het aanrecht alvorens deze uit het blik te halen.

TIP van de molenaar:

Ongezouten noten, gewelde rozijnen, stukjes appel, 3 eetlepels kaneelpoeder of 3 eetlepels cacaopoeder door het beslag roeren voordat het in de bakvorm(en) gegoten wordt.

Molenkoekjes

Voor ca. 15 koekjes

- 200 gr. volkorenmeel of Zeeuwse bloem
- 100 gram witte of bruine basterdsuiker
- 150 gram boter /margarine
- 1/4 theelepel zout
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- Eventueel 1 theelepel citroensap

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Meng de bakpoeder en het zout goed door het volkorenmeel. Vervolgens de boter in kleine stukjes snijden en toevoegen aan het mengsel. Tenslotte de basterdsuiker erbij doen en alles door elkaar kneden tot een soepele bal. Leg een stuk bakpapier op de bakplaat. Maak nu met de hand balletjes en druk deze met een vork op de bakplaat, zodoende krijgt u mooie ribbeltjes in de koekjes. U kunt met de omvang van de geknede balletjes variëren in de grootte van de koekjes. Houd wel voldoende afstand tussen de koekjes op de bakplaat.

Een andere manier is het deeg met een deegroller platwalsen op een met bloem bestoven aanrecht. Vervolgens kunt u er dan allerlei figuurtjes uitsnijden.

De koekjes in de oven bakken gedurende 20 minuten op 200 graden tot ze zandkleurig worden.

Vervolgens de koekjes van de plaat afhalen en op het aanrecht laten afkoelen.

TIP van de molenaar:

Voordat de koekjes de oven in gaan kunt u ze d.m.v. een bakkwastje besmeren met een geklopt ei. Zo krijgen de koekjes een mooi glanzend kleurtje. Ook kunt u ongezouten nootjes op de koekjes leggen en deze laten meebakken.

Appeltaart

- 500 gr. appeltaartmix
- 180 gr. margarine of (room)boter
- Ca. 750 gram appels
- 1 eieren voor het bestrijken van de taart
- 3 lepels suiker
- 1 theelepel kaneel
- Eventueel gewelde rozijnen toevoegen
- Eventueel amandelspijs in een kleine hoeveelheid toevoegen

Gebruik bij voorkeur een springvorm van ø24cm.

Verwarm de oven voor op 170 graden. Zeef het meel en meng de basterdsuiker(zit apart verpakt in de mix) door het meel. Voeg 1/2 losgeklopt ei toe en snijd de boter in kleine stukjes. Meng alles door elkaar tot een vast en samenhangend deeg ontstaat, egaal van kleur. Zet het deeg in de koelkast zodat het kan opstijven.

Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de partjes in schijfjes van enkele millimeters dik. Roer de suiker en kaneel door elkaar en bestrooi dit over de schijfjes. Voeg, indien van toepassing, de rozijnen toe. Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in een groot en een klein stuk. Beboter de springvorm. Bekleed de springvorm met de grootste bol deeg. Leg de appels in de deegbak. (goed verdelen, liefst dakpansgewijs). Van de rest van het deeg een platte lap rollen en er reepjes van snijden van enkele millimeters dik. Met deze reepjes maak je een rasterwerk op de taart. Druk ze goed vast aan de zijkant. Bestrijk de reepjes met de overgebleven hoeveelheid losgeklopt ei. Zet de taart in de oven en bak de taart gaar in 60-75 min.

TIP van de molenaar:

Voeg noten, gewelde rozijnen, kaneelpoeder of speculaaskruiden door de appelmix voordat de taart de oven in gaat.