

Maak je eigen kersttaart!

Kerst
op de
taart



Bakken.nl
MEER BAKPLEZIER



Bakken.nl
MEER BAKPLEZIER

Kerst op de taart

Tover jouwe taart om tot een prachtige kersttaart.

Zo kun je het deze kerst klein houden en toch nog groots uitpakken! Kijk op **Bakken.nl** voor de lekkerste en makkelijkste kerstrecepten.

Sneeuwpopartaart

⌚ Bereiden 75 min. / Baktijd 30-40 min. 🍷 12 taartpunten

Ingrediënten:

1 pak Dr. Oetker Basismix
Biscuittaart
5 eieren
50 ml water
200 g boter (kamertemperatuur)
2 zakjes Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercrème
250 ml melk
blauwe bessen

1 pakje Dr. Oetker Decoratiestiften
Choco & Karamel
2 zakjes Dr. Oetker Glazuur Choco
1 miniwortel
1 eierkoek
1 chocoladezoen
1 busje Dr. Oetker Christmas Party
Gekleurd satijnen lint

Bakgerei
Bakpapier
Boter of bakspray
Mixer met gardes
Springvorm Ø 24 cm
Satéprikkers
Cocktailprikkers
Groot mes of taartzaag



🔌 Elektrisch 170°C / Hetelucht 170°C

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor en plaats een rooster net onder het midden van de oven.
2. Bereid de biscuittaart zoals aangegeven op de verpakking.
3. Laat de biscuittaart op een rooster afkoelen
4. Klop de boter met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Voeg de melk en de mix voor de botercrème toe en klop het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.
5. Snijd de taart horizontaal in 3 gelijke delen met een taartzaag of groot broodmes. Bestrijk de eerste laag royaal met botercrème, leg hier een afgesneden plak taart bovenop en bestrijk weer royaal met botercrème. Leg tot slot de derde plak erop. Bestrijk vervolgens de hele taart met botercrème rondom en bovenop zodat de taart volledig bedekt is.
6. Bereid de chocoglazuur volgens de verpakking en snijd een puntje uit het zakje met opgewarmde chocoglazuur. Leg 2 cocktailprikkers op een blad en druppel hier de chocoglazuur op zodat je twee armen krijgt met 1 vertakking.
7. Snijd het worteltje iets bij zodat hij een mooie vorm heeft.
8. Prik met behulp van een kleine satéprikker de chocoladezoen op de eierkoek. Verwarm de chocoglazuur in een bakje met heet water. Snijd een hoekje af van het zakje en giet langzaam over de chocoladezoen zodat je een hoedje krijgt. Decoreer het hoedje met de Christmas Party Mix. Plaats het hoedje bovenop de taart, net niet in het midden.
9. Steek de chocoladearmen aan de zijkanten van de taart. Druk de oranje neus in het midden van de taart. Teken oogjes erop met behulp van de decoratiestiften. Druk kleine blauwe besjes onder de oranje neus om een mondje te maken. Drapeer het lint om de onderkant van de taart en knoop vast. Knip de uiteinden van het lint meerdere malen in voor het sjaaleffect.



Tip

Vervang 1 laag
botercrème door een
laagje rode jam.



Romige appeltaart met sterren

⌚ Bereiden 60 min. / Baktijd 50 min. 🍪 12 taartpunten

Ingrediënten:

1 pak Koopmans Romige appeltaart
125 g boter
125 ml slagroom
200 ml melk
1 el water
3 of 4 appels (Elstar of Jonagold)

1 tl kaneel
250 g cranberry's
3 el aardbeienjam
1 pakje stroopwafels
4 el poedersuiker

Bakgerei

Boter of Dr. Oetker
Bak spray om in te vetten
Springvorm Ø 24 cm
Mixer met deeghaken
Beslagkom
Stevig stuk karton



🔌 Elektrisch 180°C / Hetelucht 165°C

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor en plaats het rooster iets onder het midden van de oven. Vet de springvorm in met boter of gebruik Dr. Oetker bak spray.
2. Klop de boter zacht in een beslagkom met behulp van een mixer met deeghaken.
3. Voeg de appeltaartmix en het water toe. Meng het geheel met de mixer of met de hand tot een samenhangend deeg.
4. Bekleed de bodem van de ingevette springvorm met het deeg en maak een opstaande rand van 1,5 cm.
5. Meng 125 ml slagroom met 200 ml melk in een schone mengkom en voeg de mix voor banketbakkersroom toe. Meng 2 minuten met de mixer met gardes op de laagste stand. Verdeel de banketbakkersroom met een lepel of spatel over de bodem en laat aan de rand 1 cm vrij zodat de banketbakkersroom niet over de rand bakt.
6. Schil de appels en verwijder het klokhuis, snijd de appels in kleine blokjes. Meng de appelblokjes samen met de ontdooide cranberry's en de kaneel door elkaar. Roer de jam erdoor en verdeel het mengsel over de room.
7. Bak de taart in circa 50 minuten gaar.
8. Laat tenminste een uur afkoelen. Knip intussen een ster ter grootte van een stroopwafel uit een stuk karton. Gebruik dit sjabloon om sterren uit de stroopwafels te snijden. Optioneel kan er ook een steruitsteker gebruikt worden.
9. Bestrooi de helft van de kerststerren met poedersuiker. Plaats de kerststerren speels op het appel-cranberry-mengsel.



Kerstmannetjes-taart

🕒 Bereiden 20 min. / Opstijftijd 150 min. 🍴 12 taartpunten

Ingrediënten:

1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g boter
400 ml water (kamertemperatuur)
500 ml slagroom
500 g magere kwark
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

1 zakje Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 bakje verse aardbeien
1 doosje Dr. Oetker Suikeroogjes

Bakgerei
Springvorm Ø 24 cm
Beslagkom
Mixer met gardes
Steelpan
Spuitzak met spuitmondje



Bereiding:

1. Leg het bijgesloten vel bakpapier over de bodem van de springvorm. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
2. Smelt de boter in een pannetje. Haal van het vuur af en meng met de kruimelbodemmix.
3. Bedek de bodem van de springvorm hiermee en druk plat met de bolle kant van een lepel.
4. Zet de springvorm voor ca. 10 minuten in de koelkast.
5. Doe ondertussen het water (op kamertemperatuur) in een beslagkom en voeg de taartmix toe. Mix 1 minuut op de laagste stand tot een glad mengsel.
6. Voeg vervolgens de helft van de slagroom en de kwark toe en mix in 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige massa (gebruik bij voorkeur de kwark en slagroom direct uit de koelkast).
7. Schenk het taartmengsel over de bodem.
8. Strijk de bovenkant glad en laat minimaal 2,5 uur opstijven in de koelkast.
9. Klop de andere helft van de slagroom op met een zakje vanillesuiker.
10. Maak de aardbeien schoon en snijd ze doormidden. Doe in het midden een toef slagroom en plak met wat suikerwater de suikeroogjes op de bovenste helft. Zet de kerstmannetjes willekeurig op de kwarktaart.
11. Maak mooie toeven slagroom tussen de aardbeien-kerstmannetjes en decoreer verder met muntblaadjes.



Skislof met framboos

⌚ Bereiden 40 min. / ⏱️ Baktijd 15-18 min. 🍷 6 porties

Ingrediënten:

1 pak Koopmans Vruchtenslof
90 g boter
150 ml slagroom
60 ml water
100 ml slagroom
1 el suiker

3 el frambozenjam
90 g frambozen
1 el poedersuiker
55 g kerstschuimpjes, wit

Bakgerei
Beslagkom
Mixer met gardes
Vuurwerksterretjes
Spuitzak met
spuitmondje



🔌 Elektrisch 200°C / 🔥 Hetelucht 190°C

Bereiding:

1. Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor.
2. Vouw de bakvorm volgens de instructies die erop staan en zet deze op de bakplaat.
3. Klop met een mixer met gardes de roomboter zacht en romig in een beslagkom. Voeg de bakmix toe. Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand tot een kruimeldeeg en kneed het daarna met de hand door tot een samenhangend deeg.
4. Maak een rol van 20 cm van het deeg (lengte van de bakvorm). Leg in de bakvorm en druk uit over de bodem.
5. Plaats de bakplaat onder in de oven en bak de slof in 15-18 minuten gaar en goudbruin.
6. Laat de slof minimaal 1 uur afkoelen en verwijder dan de rand van de bakvorm, de bodem van de bakvorm kan eronder blijven.
7. Bestrijk de slof met een paar eetlepels frambozenjam.
8. Doe het water en de 150 ml slagroom in een beslagkom, voeg de mix voor banketbakkersroom toe en klop met de mixer met gardes in 2 minuten op de hoogste stand luchtig. Verdeel de banketbakkersroom vervolgens met een lepel over de frambozenjam op de slof.
9. Klop de 100 ml slagroom samen met de suiker op en schep in een spuitzak. Prak de frambozen en meng dit door de slagroom. Doe in een spuitzak en spuit een mooie toef op de banketbakkersroom.
10. Garneer met de verkruimelde merengue en frambozen. Bestuif de frambozen subtiel met poedersuiker voor het sneeuweffect. Steek speels de vuurwerksterretjes erin.



MonChoutaart met kerstkrans

🕒 Bereiden 25 min. / Opstijftijd 120 min. 🍷 12 taartpunten

Ingrediënten:

1 pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
70 g margarine (of boter)
200 g MonChou
100 ml water (kamertemperatuur)
500 ml slagroom

1 zakje Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
250 g rood fruit
1 busje Dr. Oetker Christmas Party verse muntblaadjes

Bakgerei
Springvorm Ø 24 cm
Beslagkom
Mixer met gardes
Spuitzak met spuitmondje
Kommetje



Bereiding:

1. Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
2. Smelt de boter in een pannetje, neem van het vuur en roer de inhoud van het zakje kandijkoekjesmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel stevig en gelijkmatig aan.
3. Klop in een kom de MonChou met een mixer met gardes op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg hierna het water en de taartmix toe en mix op de middelste stand tot een gladde massa.
4. Voeg de helft van de ongeklopte slagroom toe en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.
5. Giet het MonChoumengsel over de kandijkoekjesbodem en laat ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.
6. Klop 250 ml slagroom op en voeg het zakje vanillesuiker toe.
7. Doe in een spuitzak en spuit een mooie krans op de MonChoutaart.
8. Decoreer met rood fruit en verse muntblaadjes.



Sneeuwpop- brownies

🕒 Bereiden 40 min. / Baktijd 40 min. 🍪 8 stuks

Ingrediënten:

1 pak Dr. Oetker Brownies Choco
50 g boter (kamertemperatuur)
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
100 ml water
250 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Suiker
met Vanillesmaak

6 marshmallows
Dr. Oetker Christmas Party
Dr. Oetker Decoratiestiften
Choco & Karamel
1 zakje zoute sticks
1 wortel

Bakgerei
Beslagkom
Mixer met gardes
Spuitzak met
spuitmondje
Kom of schaaltje

🔌 Elektrisch 180°C / Hetelucht 160°C



Bereiding:

1. Plaats het bakrooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor.
2. Mix de boter in een beslagkom met de mixer tot een romige crème.
3. Voeg de browniemix en het water toe en meng alles met de mixer met gardes op de laagste stand goed door elkaar.
4. Mix nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag.
5. Verdeel het beslag over de brownievorm en bak 40 minuten in de oven gaar. Laat de brownie hierna goed afkoelen.
6. Snijd de afgekoelde brownie in 6 gelijke vierkantjes.
7. Klop met een mixer de slagroom samen met de suiker en de Klop-Fix tot een stevige slagroom en schep in een spuitzak. Leg eventueel in de koelkast.
8. Neem een worteltje en snijd hier een klein neusje uit. Gebruik eventueel satéprikkers om er een wortelstructuur in te kerven.
9. Spuit met de decoratiestiften oogjes en een mond op de marshmallows. Gebruik de decoratiestiften om de oranje wortelneusjes aan de marshmallowste plakken.
10. Spuit een mooie toef slagroom op ieder stuk brownie en druk daar een marshmallow in. Maak knoopjes door de rode bolletjes uit het Christmas Party busje te gebruiken en te plaatsen op de slagroom.
11. Breek de zoute stokjes en steek deze in de marshmallow zodat de sneeuwpop armen heeft.



Tip

Gebruik botercrème in plaats
van slagroom voor extra
stevige toeven

Kerstdorpje op biscuittaart

⌚ Bereiden 30 min. / ⏲ Baktijd 50 min. 🍪 12 taartpunten

Ingrediënten:

Dr. Oetker Basismix Biscuit-taart
5 eieren
50 ml water
200 g boter (kamertemperatuur)
1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
125 ml melk

1 bakje frambozen
1 bakje rode bessen
1 pakje Dr. Oetker Decoratiestiften
Choco & Karamel
3 kleine rechthoekige wafels
Witte chocoladerasp
5 takjes rozemarijn

Bakgerei
Bakpapier
Mixer met garden
Springvorm Ø 20 cm
Satéprikkers



🔥 Elektrisch 170°C / 🔥 Hetelucht 170°C

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor en plaats een rooster net onder het midden van de oven.
2. Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm en plaats de rand hierop.
3. Doe de biscuittaartmix samen met 5 eieren en het water in een beslagkom. Meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.
4. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk glad. Bak de biscuittaart in 40 tot 50 minuten gaar en goudbruin. Laat de biscuittaart op een rooster afkoelen. Verwijder na 10 minuten de bakvorm, draai de taart om en leg de biscuittaart op een rooster om verder af te koelen.
5. Klop de boter met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Voeg de melk, de mix voor de botercrème toe en mix het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.
6. Snijd een dun laagje van de bovenzijde van de biscuittaart af, zodat er een egaal oppervlak ontstaat.
7. Snijd de afgekoelde taart doormidden en bestrijk de bovenkant van de onderste helft met $\frac{3}{4}$ van de botercrème. Leg vervolgens de bovenste helft erop.
8. Smeer een dun laagje botercrème aan de zijkanten van de taart. Strijk glad zodat de cake er iets doorheen schijnt. Bestrijk de bovenkant met een wat dickere laag.
9. Rasp witte chocolade over de bovenkant van de taart.
10. Snijd 3 gelijke rechthoeken uit de wafels. Snijd naar wens verschillende daken uit de wafels. Teken met decoratiestiften de contouren van de gehele huisjes en de ramen.
11. Druk vervolgens de satéprikkers in de wafels. Druk ze vervolgens zachtjes in de biscuittaart.
12. Kleed de taart verder aan met een paar grote rozemarijntakjes als kerstboom op de bovenkant en wat rood fruit en kleine takjes rozemarijn rondom de taart.



Tip

Houd een baktijd aan van 30-40 minuten als je de biscuittaart in een springvorm van Ø 24 cm bakt.

Kerstmantaart

🕒 Bereiden 20 min. / Opstijftijd 150 min. 🍪 12 taartpunten

Ingrediënten:

Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei
60 g boter
400 ml water (kamertemperatuur)
250 ml slagroom
500 g magere kwark

1 bakje verse aardbeien
1 zakje marshmallows
2 blauwe bessen of
blauwe druiven
1 bakje rode bessen

Bakgerei

Springvorm Ø 24 cm
Beslagkom
Mixer met garden
Steelpan



Bereiding:

1. Leg het bijgesloten vel bakpapier over de bodem van de springvorm. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
2. Smelt de boter in een pannetje. Haal van het vuur af en meng met de kruimelbodemmix.
3. Bedek de bodem van de springvorm hiermee en druk plat met de bolle kant van een lepel.
4. Zet de springvorm voor ca. 10 minuten in de koelkast.
5. Doe ondertussen het water (op kamertemperatuur) in een beslagkom en voeg de taartmix toe. Mix 1 minuut op de laagste stand tot een glad mengsel.
6. Voeg vervolgens de slagroom en de kwark toe en mix in 2½ minuten op de hoogste stand tot een luchtige massa (gebruik bij voorkeur de kwark en slagroom direct uit de koelkast).
7. Schenk het taartmengsel over de bodem.
8. Strijk de bovenkant glad en laat minimaal 2½ uur opstijven in de koelkast.
9. Maak de aardbeien en de rode bessen schoon en zet de aardbeien in de vorm van een kerstmuts op de kwarktaart.
10. Plaats onder de kerstmuts van aardbeien een rand van marshmallows. En plaats een marshmallow onder de punt om de kerstmuts af te maken. Snijd de overige marshmallows tweemaal doormidden en vorm hiermee de baard en snor.
11. Plaats 2 blauwe bessen als ogen en maak het gezicht af met rode bessen als neus en wangen van de kerstman. En klaar is jouw kerstmantaart!



Omgekeerde kerstappeltaart

🕒 Bereiden 25 min. / Baktijd 40-45 min. 🍷 12 taartpunten

Ingrediënten:

Koopmans Omgekeerd appeltaart
95 g boter
2 el schenkstroop
3-4 appels (*Elstar of Jonagold*)
100 g gehakte pistachenootjes

4 el water
Vanilleroomijs
1 doosje rode bessen
1 potje Dr. Oetker Glamour Mix

Bakgerei
Springvorm Ø 24 cm
Bakpapier
Steelpan
Beslagkom
Mixer met garden



🔥 Elektrisch 180°C / Hetelucht 170°C

Bereiding:

1. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.
2. Vet de bakvorm licht in zodat het bakpapier goed blijft plakken. Bekleed de springvorm met bakpapier en klik de ring op de springvorm.
3. Smelt 20 gram boter in een steelpannetje. Neem het pannetje van het vuur, roer de gesmolten boter door, voeg de schenkstroop en 1 el water toe. Roer met een lepel het zakje sausmix karamel erdoor tot je een egale massa hebt.
4. Verdeel de karamelsaus over de bodem van de springvorm. Schil vervolgens de appels en snijd ze in 8 partjes.
5. Verdeel de appels over de karamelsaus. Werk vanuit het midden en leg de partjes in een spiraalvorm.
6. Klop de resterende boter met de mixer in de beslagkom zacht en romig.
7. Voeg de omgekeerde appeltaartmix toe met 3 el water. Meng alles kort door elkaar met de mixer tot er een fijn kruimeldeeg ontstaat. Gebruik hiervoor de middelste stand van de mixer.
8. Verdeel het kruimeldeeg over de appels in de springvorm en druk het daarna goed aan.
9. Plaats de springvorm op het rooster in de voorverwarnde oven. Bak de omgekeerde appeltaart in ongeveer 40 tot 45 minuten gaar.
10. Laat de omgekeerde appeltaart minimaal 30 minuten in de vorm afkoelen.
11. Verwijder de rand van de springvorm en plaats een bord op de appeltaart. Draai de taart in één keer voorzichtig om en verwijder langzaam het bakpapier. Laat even afkoelen.
12. Snijd de taart en leg er een bolletje ijs naast. Strooi vervolgens de pistachenootjes en de Dr. Oetker Glamour Mix eroverheen. Garneer met een takje rode bessen.



Rendiertart

⌚ Bereiden 40 min. / ⏲️ Baktijd 30-40 min. 🍪 10-12 taartpunten

Ingrediënten:

1 pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart	250 ml melk
Dr. Oetker Bakspray	4 el cacao
5 eieren	1 strooibusje Dr Oetker Glamour Mix
50 ml water	Verkade® Lange Nekken
200 g boter	Krakelingen
2 zakjes Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème	1 pakje Dr. Oetker Rolfondant Rood
	Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Bakgerei

Bakpapier
Beslagkom
Mixer met garden
3 satéprikkers
Springvorm Ø 18 cm
Spuitzak met spuitmondje



🔌 Elektrisch 160°C / 🔥 Hetelucht 160°C

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor. Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray (bijvoorbeeld van Dr. Oetker).
2. Doe de mix voor biscuittaart, de eieren en het water in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand (turbo) in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.
3. Verdeel het beslag over de springvorm, strijk het glad en bak de taart in 30 - 40 minuten gaar en goudbruin.
4. Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.
5. Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen.
6. Snijd een dun laagje van de bovenzijde van de biscuittaart af, zodat er een egaal oppervlak ontstaat.
7. Klop de zachte boter op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeugig en zonder klontjes.
8. Voeg de melk en de mix voor de botercrème toe. Roer het geheel in ca. 1 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.
9. Meng het cacaopoeder door de botercrème.
10. Snijd de afgekoelde taart in 3 gelijke delen. Gebruik 1/3 van de botercrème als vulling voor 2 lagen van de taart. Gebruik 1/3 van de botercrème om de zijkant en de bovenkant van de taart van een dikke laag te voorzien.
11. Laat de taart minimaal 15 minuten opstijven in de koelkast.
12. Mix de overige botercrème met een extra eetlepel cacao zodat je een iets bruiner mengsel krijgt dan de botercrème op de taart. Doe dit mengsel in een spuitzak en spuit hiermee 8 tot 10 toefjes op de boven- en voorzijde van de taart. Versier deze met de gouden balletjes van de Dr. Oetker Glamour Mix.
13. Snijd 1 stuk Verkade® Lange Nekken oormidden, en plaats de ene helft met een satéprikker halverwege een andere lange koek zodat er een gewei ontstaat. Doe hetzelfde met de andere helft.
14. Steek vervolgens 2 krakelingen bovenin de taart en steek daarachter de 2 geweien koeken.
15. Teken met de donkerste decoratiestift de wimpers. Rol een balletje van rood fondant. Zet de neus van Rudolf op zijn plek met een satéprikkertje.



Tip

Prik met een satéprikker in het midden van de taart. Is de prikker droog, dan is de taart gaar.

Mini MonChou-taartjes met kersen

🕒 Bereiden 10 min. / Opstijftijd 120 min. 🍪 8 taartjes

Ingrediënten:

Dr. Oetker MonChoutaart
met kandijkoekjesbodem
70 g margarine (of boter)
200 g MonChou
100 ml water

250 ml slagroom
Chocolade
Taart en vlaavulling
(optioneel voor de decoratie)

Bakgerei
8 bakringen
Bakpapier
Beslagkom
Mixer met garden



Bereiding:

1. Leg bakpapier op een vlakke ondergrond. Deze ondergrond moet later ook in de koelkast kunnen. Leg de ringen op het bakpapier.
2. Smelt de margarine in een pannetje, neem de pan van het vuur en roer de inhoud van het zakje kandijkoekjesmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de bakvormpjes met de massa en druk met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, stevig en gelijkmatig aan.
3. Klop in een kom de MonChou met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg hierna het water en de taartmix toe en mix op de middelste stand tot een gladde massa.
4. Voeg de ongeklopte slagroom toe en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.
5. Verdeel dit MonChoumengsel over de kandijkoekjesbodem in de bakvormpjes en strijk de taartjes bijvoorbeeld met een mes mooi glad. Laat de ringen ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.
6. Versier de MonChoutaartjes vlak voor het serveren met taart & vlaavulling (kersen). Doe er een chocoladeblaadje op om de taartjes helemaal af te maken



Tip

Heb je geen kleine bakringen? Maak dan zelf ringen uit sapplessen die je bekleed met huishoudfolie.



Kerstboom van American Pancakes

⌚ Bereiden 30 min. / ⏲ Baktijd 1 min. per kan. 🍳 8-10 pancakes

Ingrediënten:

1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel
300 ml melk
2 eieren
250 ml slagroom
200 g witte chocolade
250 g mascarpone
1 el poedersuiker
500 g kersen (*diepvries*)

1 takje rozemarijn
1 potje Dr. Oetker Zachte Parels zilver
1 el Amandelschaafsel
Poedersuiker

Bakgerei
Koekenpan
Mixer met garden

Steelpan
Spatel
Lepels
Garde
Beslagkommen
Vergiet / zeef
Satéprikker
2 wegwerpspuitzakken



Bereiding:

1. Laat de kersen in een zeef of vergiet ontdooien en dep ze droog met keukenpapier. Maak daarna de witte chocoladevulling: Verwarm 100 g slagroom tot tegen het kookpunt, hak ondertussen de chocolade fijn en doe dit in een kom. Giet de warme slagroom erbij en roer met een garde net zolang totdat de chocolade gesmolten is. Zet zolang in de koelkast.
2. Doe de American Pancakemix in een beslagkom en voeg de melk en 2 eieren toe. Mix het met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.
3. Verhit een scheutje olie in de koekenpan. Schep met een saus- of ijslepel het beslag in de pan en vorm met de achterkant van de lepel een rondje. Maak de eerste pancake ongeveer 16 cm doorsnee. Bak de pancake op matig vuur aan beide zijden goudbruin, ongeveer 1 minuut per zijde. Bak zo al het beslag op, maar maak de pancakes steeds wat kleiner, omdat je er straks een boom van stapelt. Je haalt ongeveer 8-10 pancakes uit het beslag. Let op dat de American Pancakes zijn afgekoeld, anders smelt de vulling er tussen uit.
4. Veeg de pan schoon met keukenpapier en rooster hierin kort het amandelschaafsel. Laat het afkoelen.
5. Mix met de mixer met garden de rest van het slagroom (150 ml) stijf. Mix in een andere kom de mascarpone met de poedersuiker los. Schep de slagroom erbij en mix het geheel tot een stevige, luchtige room. Bewaar het mengsel tot je gaat stapelen in de koelkast.
6. Leg de grootste pancake op een bord. Smeer hierop wat witte chocoladevulling. Verdeel daarna mascarpone-slagroom erover en versier met kersen. Daarna leg je de op-één-na grootste pancake erop en herhaal de stappen. Bouw zo de hele kerstboom op. Prik er voor de zekerheid een lange satéprikker in. Eindig met een laagje mascarpone-slagroom, versier dit met 3 kersen en steek het takje rozemarijn op de kop erin.
7. Maak de kerstboom extra feestelijk met zilveren pareltjes, geroosterd amandelschaafsel en natuurlijk poedersuiker.



Kersttulband met speculaaskruiden

🕒 Bereiden 10 min. / Baktijd 65–70 min. 🍳 20–25 plakjes

Ingrediënten:

1 pak Koopmans
Oud Hollandse Tulband
30 g Dr. Oetker Amandelschaafsel
175 g boter

4 eieren
2 el speculaas kruiden
50 ml melk
Dr. Oetker Bakspray

Bakgerei
Tulbandvorm
Bloem om te bestuiven
Beslagkom
Mixer met garden



🔥 Elektrisch 150°C / Hetelucht 140°C

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor. Vet de tulbandvorm in met boter of een bakspray (bijv. van Dr. Oetker). Verdeel het amandelschaafsel over de tulband en bestrooi vervolgens met bloem.
2. Klop in een beslagkom de boter met de mixer zacht en romig. Voeg daarna de tulbandmix, eieren, de koek- of speculaaskruiden en de melk in één keer toe.
3. Roer het tulbandbeslag op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag.
4. Giet het beslag in de tulbandvorm en bak in de oven in 65 tot 70 minuten gaar en goudbruin.
5. Laat de tulband afkoelen. Bestuif voor serveren met het zakje poedersuiker uit het pak.





Voor nog veel meer bakinspiratie en tips ga je naar
Bakken.nl

Bakken.nl is een initiatief van:

