

Sinterklaas Gerechten

By Checklist Wizard

- Sinterklaas
 - Het is niet handig als de Sinterklaas stinkt van de drank. Werk daar aan mee en bied hem geen bier of andere alcoholhoudende drank aan.
 - Een sapje kan natuurlijk wel (Met een rietje)
 - Zorg dat er een blaadje klaar ligt met gegevens over alle kinderen en hun namen.
 - Geef dat direct bij binnenkomst aan de Sint zodat hij dat in zijn grote boek kan doen.
 - Zorg er wel voor dat de kinderen dat niet zien!
 - Houd zelf ook de tijd een beetje in de gaten. Het is niet leuk als de Sint opeens moet vertrekken omdat de tijd om is en nog niet iedereen aan de beurt is geweest die wel zou moeten.
 - En het is je eigen huis waar de Sint en de Pieten langskomen. Je bent zelf de baas dus als de Pieten een beetje te gek gaan doen kun je daar met een lachende maar dwingende blik best wat van zeggen.
- Hulp Sinterklaas:
 - De echte en de hulp Sinterklaas bied zich op verschillende manieren aan voor huisbezoeken.
 - In de plaatselijke krant (het suffertje) vind je tegen Sinterklaastijd steeds meer advertenties van hulpsinterklazen die zich aanbieden voor het thuis bezoeken van de kinderen.
 - Maar zoals je ziet kun je ook op internet heel veel adressen vinden.
- Zelf pepernoten bakken! Wat heb je nodig?
 - 125 gram bloem
 - 100 gram boter
 - 125 gram zelfrijzend bakmeel
 - 80 gram bruine basterdsuiker
 - 2 eetlepels water
 - 1 mespuntje zout
 - 1 eierdooier
 - 1 theelepel speculaaskruiden
- Hoe maak je het?
 - Kneed alle ingrediënten door elkaar tot een soepele bal deeg.
 - Leg deze bal een uur in de koelkast.

- Smeer de bakplaat in met boter.
- Draai van de helft van je bol deeg allemaal kleine balletjes, ter grootte van een knikker.
- Leg de kleine balletjes op gelijke afstand op de bakplaat.
- Je kunt van de helft van de bol ongeveer één bakplaat vol pepernoten maken.
- Druk elk balletje een beetje plat met je duim.
- Bak de pepernoten in 20 minuten gaar en goudbruin op 160 °.
- Laat ze daarna afkoelen J
- Je kunt onder het bakken alvast de volgende portie maken.
- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Kneed alle ingrediënten, behalve de amandelen, voor het deeg onder toevoeging van water tot een soepele bal.
- Zet de amandelen op met koud water,
- Breng ze aan de kook en giet ze af.
- Pel ze en hak ze fijn Kneed de amandelen door het deeg.
- Druk op een met boter ingesmeerd bakblik het deeg tot een lap.
- Plaats de speculaas in het midden van de oven en bak deze bruin en gaar,
- In ongeveer 25 minuten.
- Speculaas maken! wat heb je nodig?
 - 250 gram bloem
 - 150 gram bruine basterdsuiker
 - 100 gram boter
 - 20 gram speculaaskruiden
 - 1/2 deciliter water
 - 25 gram amandelen
- Zelf marsepein maken, wat heb je nodig?
 - 300 gram poedersuiker
 - 4 eetlepels bloem
 - 100 gram boter
 - 4 druppels amandelextract
 - Verschillende kleuren bakkleurstof
- Hoe maakt je marsepein

- Kneed alles goed door elkaar tot een bal.
- De marsepein kun je kleuren door er wat druppels bakkleurstof aan toe te voegen.
- Wanneer je geen kleurstof kan vinden of het niet mag eten dan kan je ook bietensap gebruiken voor rode marsepein,
- Of reine-claudesiroop voor groene marsepein
- Of wortelsap voor oranje marsepein.
- Zelf borstplaat maken, wat heb je nodig:
 - 12 lepels suiker
 - 4 eetlepels water, melk of room
 - Smaakmaker: vanille-, citroen-, cacao-, of frambozenessence cacao of oploskoffie
- Hoe maak je borstplaat:
 - Meng de suiker met het water, de melk of de room en heel langzaam aan de kook brengen.
 - Zo'n 5 minuten laten koken.
 - Als een druppel van het mengsel hard wordt in koud water is het goed.
 - Wie cacao of oploskoffie wil gebruiken kan die gelijk met de suiker aan de kook brengen.
 - Andere smaakstoffen pas toevoegen als de pan van het vuur af is.
 - Figuren voor suikerbeesten van tevoren invetten.
 - Giet daar het suikermengsel op en laat het hard worden.
 - Snijd kleine borstplaatjes uit het bijna uitgeharde mengsel.
 - Neem de borstplaat met een schuivende beweging van de bakplaat af