

## Kweeperentaart

Geschreven door Erwin - 06/01/2012 17:34

---

### Ingredienten:

1-1,5 kilo kweeperen  
250 gram rietsuiker  
200 gram beenmerg  
1 liter vleesbouillon

### Korstdeeg

500 gram bloem  
250 gram boter  
water  
zout

### Eventueel voor zoet deeg

rietsuiker(siroop)  
rozenwater  
ei

### Bereidingswijze:

#### Korstdeeg:

Snij met twee messen de boter door de bloem.

Vermeng met de toppen van de vingers de boter door het meel en maak er met wat water een samenhangend deeg van.

Kneed het niet door. De boter en het deeg moeten geen homogene massa vormen.

Zet het deeg in de koelkast om te rusten.

Rol dan het deeg uit en vouw het dan een drie keer dubbel.

Rol het dan weer uit en doe dit een paar keer.

Zet het dan weer terug in de koelkast voor later gebruik.

Maak de kweeperen schoon, verwijder het klokhuis maar doorboor niet de onderkant.

Kook dan de kweeperen gaar samen met de schillen.

Laat vervolgens de kweeperen uitlekken en vul de kweeperen met goede rietsuiker.

Kook het beenmerg in een - liefst versgetrokken - goede vleesbouillon.

Haal het beenmerg eruit en haal de vleesbouillon door een zeef.

Breng het beenmerg op smaak met de gember en de kaneel.

Maak een korstdeeg en vul het deeg met de kweeperen en het beenmerg.

Prik gaatjes in het deeg of maak er een gat in.

Verwarm de oven voor op 180 -200 graden en bak de kweeperentaart gaar

=====

## Kweepeertaart met honing

Geschreven door Erwin - 06/01/2012 17:34

---

### Ingredienten:

1 kg kweeperen  
1 kg honing

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 18 April, 2021, 14:28

---

500 gram bloem  
200 gram boter  
5-7 gram zout  
1 eierdooier

### Bereidingswijze:

Maak een deeg met de ingrediënten.

Kneed het goed door en leg het op een koele plek te rusten.

Maak de kweeperen schoon en snij ze in kleine stukken.

Vet een ovenschaal in en doe de kweeperen in de schaal.

Voeg er eventueel wat vocht aan toe.

Rol het deeg uit en bedek de kweeperen hiermee.

Prik gaten in het deeg zodat de damp kan ontsnappen en bak de kweeperen en het deeg in een voorverwarmde oven op 180 –200 graden Celsius gaar.

Verwijder het deeg en haal de kweeperen uit de ovenschaal en doe de kweeperen in een pan.

Voeg er dan net zoveel honing bij als de hoeveelheid kweeperen in de pan en kook ze samen tot een dikke massa.

Serveer op een schotel een stuk van het deeg met daarop de kweeperenjam.

=====

## Koude kwarktaart met kweeper

Geschreven door Erwin - 09/01/2015 19:43

---

### Ingredienten:

Voor een springvorm van 27cm rond voor 12 personen.

Voor de bodem:

150 gr. biscuits  
150 gr. roomboter  
1 eetlepel poedersuiker

Voor de vulling:

1 kg volle kwark  
300 cl slagroom  
250 gr. poedersuiker  
1 Zakje vanillesuiker  
30 gr. gelatineblaadjes (dr. Oetker)  
800 gr kweeperen  
Geleisuiker 2:1

Verder nog bakpapier om de vorm mee te bekleden.

Voor de garnering: abrikozen of perziken (eventueel uit blik)

### Bereidingswijze:

Verkruimel de biscuits in een vijzel of keukenmachine.

Laat de boter au bain marie zacht worden.

Meng biscuïtkruimels, boter en poedersuiker goed, bekleed de springvorm met bakpapier, verspreid het biscuïtmengsel gelijkmatig in de vorm en druk het goed aan.

Was de kweeperen, schil ze, verwijder de kern en snijd ze in stukjes.

Kook ze in een pan, ze moeten net onder water staan, op laag vuur, totdat ze gaar zijn.

De kooktijd is afhankelijk van de soort en de hoeveelheid, prik er na 20 minuten in om te testen of ze

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 18 April, 2021, 14:28

---

gaar zijn.

Giet de vruchten af, bewaar het kooknat.

Draai ze door een fijne zeef, weeg de kweeperenmoes, voeg er 2 tot 3 ml kookvocht aan toe en de helft van het gewicht aan geleisuiker 2:1 en laat het geheel nog een paar minuten koken.

Vermeng de poedersuiker met de kwark.

Los de gelatineblaadjes op in koud water en roer het gelatinemengsel door de kwark.

Klop de slagroom stijf en roer de slagroom en de kweeperenmoes door de kwark.

Giet het mengsel in de vorm, strijk het glad en laat het een nacht opstijven in de koelkast.

Haal de kwarktaart uit de vorm en garneer met wat achtergehouden koekkrumels of met goed uitgelekte schijf es abrikoos of perzik uit blik.

=====