

Diversen, Kers

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 21:20

Diverse gerechten waarin kersen zijn verwerkt

=====

Kersensneetjes

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 21:25

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

250 g kersen,

200 g zelfrijzend bakmeel of bloem met 1 theelepel bakpoeder,

125 g boter of margarine,

150 g suiker,

2 eieren,

1 dl melk,

Geraspte citroenschil,

Zout,

Poedersuiker

Bereidingswijze:

De boter of margarine in een kom doen.

De suiker, wat geraspte citroenschil en zout toevoegen en het geheel schuimig roeren.

Eén voor één de hele eieren er bijdoen en de massa goed dooreen mengen.

Langzaam onder steeds roeren de gezeefde bloem met het bakpoeder of het zelfrijzend bakmeel toevoegen.

Afwisselend een scheutje melk bijgieten.

Alles zolang roeren tot een luchtig, soepel deeg is verkregen.

Een cakeblik van 30 bij 30 cm beboteren of het bakblik met beboterd vetvrij papier van diezelfde maat beleggen.

Ervoor zorgen dat de kanten opstaan zodat het beslag niet kan weglopen.

Het deeg in het cakeblik of op het beboterde vetvrije papier uitgieten.

Op regelmatige afstanden de gewassen en ontpitte kersen leggen en ze iets in het deeg laten inzakken.

De cake onderin een matig warme oven plaatsen en in ongeveer een half uur gaar en lichtbruin bakken.

De cake laten afkoelen en in repen snijden van ongeveer 5 cm breedte en 10 cm lengte.

Deze sneetjes met poedersuiker bestrooien.

=====

Kersen broodjes

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 16:32

Ingredienten:

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:18

Bestemd voor 4 personen.

8 sneetjes oud brood,
250 g kersen,
4 dl water,
Een stukje pijpkaneeel,
Suiker naar smaak,
Aardappelmeel,
Boter of margarine,
Vanillesaus

Bereidingswijze:

Van de sneetjes brood de korstjes afsnijden en ze aan beide kanten met boter of margarine besmeren.
De sneetjes in een koekenpan aan beide kanten bruin en knappend bakken.
Ondertussen de kersen wassen, ontpitten en ze in water met wat pijpkaneeel even koken.
Suiker naar smaak toevoegen en het vocht binden met wat aangemengd aardappelmeel.
Het stukje pijpkaneeel verwijderen en het vruchtenmengsel over de sneetjes verdelen.
De kersensneetjes direct opdienen en er warme of koude vanillesaus bij presenteren.

=====

Kersen omelet

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 16:38

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.
1/2 kg kersen,
Suiker naar smaak.

Voor de omelet:

4 eieren,
1 dl melk,
30 g suiker,
30 g bloem,
Wat boter of margarine,
Zout,
Poedersuiker

Bereidingswijze:

De kersen wassen, van de steeltjes ontdoen en ontpitten.
Ze met suiker bestrooid wegzetten.
De bloem met een gedeelte van de melk aanmengen.
De eieren met de suiker en wat zout kloppen, het bloempapje en de rest van de melk erbij voegen.
In een koekenpan een klontje boter of margarine smelten, maar niet bruin laten worden.
Het eimengsel in de pan schenken. Met een vork de eimassa steeds van de panbodem losroeren, zodat de omelet gelijkmatig gaar wordt.
Als de massa bijna gaar is de omelet op een deksel van een pan laten glijden.
Weer een klontje boter of margarine in de koekenpan laten smelten en nu de omelet aan de andere kant lichtbruin laten worden.
De kersen op de omelet leggen, het vocht er overheen gieten en de omelet dichtslaan.
Het gerecht met wat poedersuiker bestrooid opdienen.

=====

Kersenschuim

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 16:41

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

250 g kersen,
1/2 l appelsap,
4 blaadjes gelatine,
80 g suiker

Bereidingswijze:

De blaadjes gelatine in ruim water weken.

De kersen van de steeltjes ontdoen, ontpitten en op enkele exemplaren na in stukjes snijden.

Ze met wat suiker bestrooid wegzetten.

Een gedeelte van het appelsap aan de kook brengen en er de suiker in oplossen.

Van het vuur af de geweekte en uitgeknepen gelatine toevoegen en roeren tot de gelatine is opgelost.

De rest van het appelsap toevoegen.

Het sap laten afkoelen.

Het appelsap als het dik vloeibaar is geworden schuimig kloppen.

Vervolgens er de kersen voorzichtig doorheen scheppen en het schuim in coupes of glazen overdoen.

Het gerecht verder laten opstijven en garneren met enkele hele kersen.

Er lange vingers of wafeltjes bij presenteren.

=====

Kersenpannenkoekjes

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 16:46

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

200 g kersen,
200 g bloem,
4 dl melk,
1 ei,
Zout,
Boter of margarine

Bereidingswijze:

De bloem in een kom doen en wat zout toevoegen.

Het ei met wat melk loskloppen, aan de bloem toevoegen en met de rest van de melk tot een glad beslag roeren.

De kersen van de steeltjes ontdoen, wassen, ontpitten en halveren.

Een klontje boter of margarine in een koekenpan smelten en er een paar lepels beslag in gieten.

Wat van de gehalveerde kersen op het beslag verdelen, de kersen licht indrukken en met wat beslag bedekken.

De pannenkoekjes aan beide kanten lichtbruin en gaar bakken.

Alvorens ze op te dienen met poedersuiker bestrooien.

=====

Zoetzuur van kersen

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 17:13

Ingredienten:

1.2 kg kersen,
3/4 l azijn,
500 g suiker,
Stukje pijpkaneeel
Citraenschil

Bereidingswijze:

De kersen wassen, van de steeltjes ontdoen en ontpitten.
Een stroop koken van de azijn, suiker, pijpkaneeel en citroenschil.
De kersen een paar minuten in de stroop laten meekoken.
De kersen er uithalen en het stroopje dat nu verdund is met sap uit de kersen opnieuw tot stroopdikte laten inkoken.
De kersen in deze stroop wegzetten en na enige dagen nagaan of de stroop niet te dun is.
Mocht dit wel het geval zijn dan de stroop opnieuw inkoken.
Het zoetzuur in goed schoongemaakte flessen of potten overdoen die worden afgesloten met een deksel, cellophaan- of perkamentpapier.

=====

Bulgaarse yoghurt met kersen

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 17:16

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.
500 g kersen,
1 sinaasappel,
Wat melk,
1/2 l Bulgaarse yoghurt,
Suiker naar smaak

Bereidingswijze:

De kersen wassen, ontpitten en met iets suiker bestrooien.
De yoghurt met wat melk en suiker opkloppen.
De kersen in glazen overdoen en met de yoghurt bedekken.
De glazen garneren met enkele achtergehouden kersen en met schijfjes sinaasappel.

=====

Kersen aardbeien of frambozencreme

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 19:16

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:18

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

250 g kersen, aardbeien of frambozen,

200 g suiker,

2 eieren,

1/2 l melk,

10 g maizena,

Scheutje kirsch

Bereidingswijze:

De kersen van de steeltjes ontdoen, wassen en ontpitten.

Bij gebruik van aardbeien of frambozen de vruchten nazien, voorzichtig wassen en laten uitlekken.

Wat water met ongeveer 100 gram suiker verhitten en in dit suikerstroopje de vruchten een paar minuten verwarmen.

Laten afkoelen.

Voor de crème de eieren met ongeveer 100 g suiker loskloppen.

De maizena toevoegen en met een gedeelte van de koude melk aanroeren.

De rest van de melk verhitten.

Wat van de warme melk bij het mengsel doen.

Alles terug in de pan en onder roeren laten binden.

Onder af en toe omroeren laten afkoelen.

Een scheutje kirsch toevoegen.

In hoge glazen in lagen de crème en vruchten doen en de coupes met enkele achtergehouden vruchten garneren.

Koud opdienen.

Kersenpannenkoek

Geschreven door Erwin - 17/08/2013 08:10

Ingredienten:

Bestemd voor 6 personen.

5 eieren

5 dl melk

1 mespuntje zout

200 g bloem

Boter om in te bakken

500 g kersen

Bereidingswijze:

Klop de eieren met de melk en het zout schuimig en voeg vervolgens de bloem toe.

Roer het geheel tot een glad beslag.

Verhit de boter in een koekenpan.

Laat hierin een soeplepel beslag mooi uிடopen en verdeel er gelijkmatig wat kersen over.

Bak de pannenkoeken aan beide zijden lichtbruin.

Om te voorkomen dat de kersen aan de pan blijven plakken, is het zaak om vaak te schudden.

Kersenchocolade

Geschreven door Erwin - 15/08/2014 07:53

Ingredienten:

150 g pure chocolade (minimaal 70% cacaogehalte)
125 g boter
100 g kersen (ontpit en grof gehakt)
60 g grof gehakte walnoten
225 g suiker
55 g cacaopoeder
175 g bloem
Snuffje zout
2/4 tl bakpoeder
3 eieren
50 g chocoladedruppels

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.
Hak de pure chocolade in kleine stukken.
Meng de chocolade met de boter in een kom boven een pan met heet water (au bain-marie) en laat de chocolade zo langzaam smelten.
Meng de kersen met de walnoten.
Roer ongeveer tweederde hiervan door de gesmolten chocolade.
Meng in een andere kom de suiker met het cacaopoeder, de bloem, het zout en het bakpoeder.
Voeg dit toe aan de chocolade en roer tot het een homogeen mengsel is.
Klop er de eieren door.
Giet het beslag in een ingevette bakvorm en verdeel er de overgebleven kersen en walnoten en de chocoladedruppels of chocolade in kleine stukjes gehakt over.
Bak de brownie in zo'n 25 minuten gaar.
Het geheel moet nog zacht aanvoelen in het midden.
Laat de brownie volledig afkoelen en snijd hem dan in vierkante stukken.
Extra lekker met vanille-ijs of slagroom.

=====

Pancakes met kersen

Geschreven door Erwin - 18/08/2014 21:39

Ingredienten:

Voor 16 pancakes.

200 g havermout (geen instant)
2 tl bakpoeder
1/2 tl zout
1 tl kaneel
4 grote eieren, gescheiden in dooier en wit
200 ml melk
Wat boter of kokosolie om in te bakken
200 g kersen, ontpit

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:18

Voor erover:

Agavesiroop, ahornsiroop of bruine rijstsiroop

Bereidingswijze:

Maal de havermost tot fijn meel in de keukenmachine.

Meng dat met het bakpoeder, het zout en de kaneel in een beslagkom.

Klop de dooiers door de melk en roer dat door de droge bestanddelen.

Klop de eiwitten stt1f met een snufje zout.

Spatel ze door het beslag.

Verhit een klein klontje boter in een koekenpan met antiaanbaklaag.

Schep een ruime eetlepel beslag in de pan en bak telkens drie pancakes tegelijk.

Bak ze op niet al te hoog vuur.

Druk zodra het beslag in de pan ligt wat kersen in elke pancake.

Keer ze als de bovenkant bijna droog is en bak ze nog een minuut of twee aan de andere kant.

Serveer ze overgoten met wat siroop.

=====

Gebakken kersenpudding

Geschreven door Erwin - 22/09/2021 20:32

Ingredienten:

- 1/2 kg ontpitte kersen
- 3 hele eieren
- 125 gr fijne suiker
- 100 gr boudoirkoekjes
- 100 gr margarine
- 1/2 l melk

Bereidingswijze:

Ontpit alle kersen.

Laat de margarine zachtjes smelten en week intussen de biscuits in lauw gemaakte melk.

Doe drie eierdooiers in een kom en roer erin met een houten lepel.

Voeg er de suiker in kleine hoeveelheden aan toe en vervolgens de geweekte biscuits, als deze alle melk hebben opgenomen.

Meng alles luchtig door elkaar tot een mooi glad mengsel verkregen is.

Roer de gesmolten margarine door en tenslotte de ontpitte kersen.

Klop de drie eiwitten goed stijf en schep ze voorzichtig door het mengsel.

Giet het geheel in een beboterde, vuurvaste schotel en plaats deze gedurende 1 uur in een matig verwarmde oven van 140 graden.

Maak gedurende die tijd de oven niet open, daar de pudding dan zou neerslaan.

=====