

Rode bessen

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 07:59

Rode bessen

=====

Rode bessensmoothie

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 08:17

Ingredienten:

Voor 6-8 personen

1 kg rode bessen

2 eetlepels honing

Gecrused ijs

Bereidingswijze:

Pureer de rode bessen samen met de honing in een blender.

Schenk dit mengsel in glazen en leg er een flinke laag ijs op.

Garneer met een takje rode bessen.

=====

Kwarkcake met rode bessen

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 17:39

Ingredienten:

Boter

Bloem

100 gram zachte boter

200 gram witte basterdsuiker

1 sinaasappel

3 eieren

250 gram kwark

350 g bloem

2 tl bakpoeder

300 gram rode bessen

150 gram walnoten

4 el suiker

2 tl kaneel

Bereidingswijze:

Vet een cakevorm (inh. ± 1 liter) in met boter en bestuif hem met bloem.

Verwarm de oven voor op 1650 graden.

Klop de zachte boter met witte basterdsuiker en de geraspte schil van de sinaasappel romig.

Klop er een voor een de eieren door en schep er de kwark door.

Zeef de bloem met bakpoeder en schep het in delen door de massa.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:12

Meng er rode bessen door en doe alles over in de vorm.

Trek met een zigzagbeweging een mes door het beslag.

Schep de gehakte walnoten om met suiker en kaneel en verdeel dit over de cake.

Bak de cake in het midden van de oven in 60 min. goudbruin en gaar.

Laat de cake in de geopende oven nog 15 min. staan, en laat 'm daarna verder buiten de oven afkoelen.

Bessenroomrijst

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 18:42

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

250 g rode bessen,

1 l melk,

15 g custard,

Suiker naar smaak,

Zout

Bereidingswijze:

Het grootste gedeelte van de melk aan de kook brengen en hierin de goed gewassen en uitgelekte rijst en iets zout strooien.

Op een laag vuur de rijst zonder er verder in te roeren in ongeveer een uur gaarkoken.

De custard met de achtergehouden melk aanmengen en onder goed roeren bij de rijstepap schenken.

Het geheel nog even laten doorkoken, zodat het custardpoeder gelegenheid krijgt om te binden.

Suiker naar smaak toevoegen.

Vervolgens de bessen goed wassen en rissen.

Ze met suiker bestrooid enige tijd wegzetten.

Wanneer de roomrijst bijna koud is de gesuikerde bessen er voorzichtig doorroeren.

De rijst in een grote glazen schaal of op aparte schaaltes overdoen en het gerecht met wat achtergehouden bessen garneren.

Vanillepudding met rode bessen

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 18:45

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

500 g rode bessen,

Suiker,

3/4 l melk,

60 g custardpoeder,

50 g suiker,

Zout,

Een pakje vanillesuiker

Bereidingswijze:

Het custardpoeder met 50 g suiker vermengen.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:12

Wat zout en de vanillesuiker toevoegen en met wat melk tot een papje aanroeren.

De rest van de melk aan de kook brengen en dit met het custardmengsel binden.

De puddingmassa in met koud water omgespoelde kopjes overdoen.

De pudding koud en stijf laten worden.

De bessen wassen en rissen.

Ze met suiker bestrooien en enige tijd wegzetten.

Voor het gebruik de puddinkjes op liefst glazen schaalpjes keren en de gesuikerde bessen er omheen rangschikken.

Bessengelei

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 18:51

Ingredienten:

Per liter sap 3/4 kg suiker

Om 1 liter sap te verkrijgen zijn 1 1/2 kg bessen nodig,

Hetzij alleen rode bessen of

rode bessen met wat zwarte bessen gemengd

Bereidingswijze:

De bessen wassen, rissen en zachtjes verwarmen met zeer weinig water tot ze voldoende vocht hebben losgelaten.

Het sap in een zeef of op een vergiet, waar in een doek is gelegd, laten uitlekken.

Het sap meten en tot op 2/3 van het oorspronkelijke volume inkoken.

Vervolgens de suiker toevoegen en de massa zo lang laten inkoken totdat een paar druppels, die men snel op een bord laat afkoelen, niet meer uiteenvloeien.

De gelei dan zo heet mogelijk in goed schoongemaakte potjes overdoen.

De potjes sluiten met vochtig cellophaan- of perkamentpapier dat met een elastiekje of touwtje over het potje wordt gespannen.

Ofwel de jam met een laagje gesmolten paraffine bedekken alvorens het potje met de deksel te sluiten.

Rode bessenjam

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 18:55

Ingredienten:

Voor 3 potjes

1 kg bessen (rode of rode en zwarte),

3/4 kg suiker

Bereidingswijze:

De bessen wassen, rissen en met zeer weinig water aan de kook brengen.

De massa zonder deksel op de pan inkoken tot ongeveer 2/3 van het volume.

Vervolgens de suiker toevoegen en de jam laten koken totdat een paar druppels, die men snel op een bord laat afkoelen, niet meer uiteenvloeien.

De jam dan zo heet mogelijk in goed schoongemaakte potjes overdoen.

De potjes sluiten met vochtig cellophaan- of perkamentpapier dat met een elastiekje of touwtje over het potje wordt gespannen.

Ofwel de jam met een laagje gesmolten paraffine bedekken alvorens het potje met de deksel te sluiten

=====

Bessencoupe

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 18:59

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 kg rode bessen,
Suiker naar smaak,
1/2 l yoghurt,
50 g noten

Bereidingswijze:

De rode bessen wassen en rissen, met suiker bestrooien en enige tijd wegzetten.

De yoghurt met suiker opkloppen.

De noten hakken.

De bessen over vier glazen verdelen, met wat noten bestrooien en de yoghurt er overheen gieten.

De glazen met noten en rode bessen garneren.

=====

Rode bessenjam met frambozen

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 19:04

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

750 g rode bessen,
250 g frambozen,
750 g suiker

Bereidingswijze:

De bessen wassen en rissen.

De frambozen zorgvuldig wassen en van de kroontjes ontdoen.

De bessen en frambozen tezamen in een wijde pan met heel weinig water opzetten en aan de kook brengen.

De massa met het deksel van de pan tot ongeveer 2/3 van het oorspronkelijke volume inkoken.

Vervolgens de suiker toevoegen en de jam nog zolang laten koken totdat een paar druppels, die men op een koud bord laat afkoelen, niet meer uiteenvloeien.

De jam zo heet mogelijk in goed schoongemaakte potjes overdoen.

De potjes afsluiten met een stukje cellophaanpapier dat met een elastiekje over het potje wordt gespannen.

In plaats daarvan kan de jam ook met een laagje gesmolten paraffine bedekt worden.

De potjes dan met de deksel sluiten.

Etiketjes op de potjes plakken en de naam van de jam vermelden met de datum waarop is ingemaakt.

=====

Rode bessentaart

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 19:06

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

Voor het deeg:

100 g boter of margarine,

125 g suiker,

150 g bloem,

4 eierdooiers,

Wat zout,

Citroenschil.

Voor de garnering:

500 g rode bessen,

4 eiwitten,

suiker

Bereidingswijze:

De boter met de suiker schuimig roeren.

De eidooiers toevoegen, wat zout en geraspte citroenschil erbij doen, en het geheel goed dooreenmengen.

Vervolgens de gezeefde bloem er door scheppen, goed roeren en het mengsel in een beboterde vorm overdoen.

Het deeg in een warme oven gaar en lichtbruin laten worden.

De taart uit de oven halen en laten afkoelen.

De bessen wassen en rissen.

De eiwitten met suiker naar smaak zeer stijf slaan.

De bessen door het eiwit mengen en op de taart scheppen.

De taart in een lauwwarme oven zetten en het eiwit laten drogen en licht kleuren.

=====

Bessensap inmaken

Geschreven door Erwin - 24/02/2012 21:10

Ingredienten:

Rode bessen of

Rode bessen vermengd met zwarte bessen in iedere willekeurige hoeveelheid

Bereidingswijze:

De bessen wassen, rissen, kneuzen en met zeer weinig water opzetten.

Ze enige tijd zachtjes verwarmen totdat er voldoende sap uitgetreden is.

De massa vervolgens laten uitlekken.

Hiertoe de bessen met het sap op een vochtig gemaakte schone doek, die op een vergiet ligt, overdoen.

Ter verkrijging van een helder sap niet in de massa roeren.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:12

Meer sap wordt verkregen door de massa in de doek uit te persen.

Hiertoe de punten van de doek door een ring trekken en de ring naar beneden schuiven, zodat de doek op de massa drukt.

Het op deze wijze verkregen sap is echter enigszins troebel.

Vervolgens het sap even doorkoken en in schoongemaakte en gezwavelde of uitgekookte flessen overdoen en afsluiten met gezwavelde of uitgekookte kurken.

De flessen met gesmolten lak, cellophaan of paraffine afsluiten.

=====