



Deze keuken is gemaakt om te dansen 😊

## Recept

### Duitse Schmandkuchen / Käsekuchen

#### Bodem:

**Ingrediënten en bereiding:** 200g bloem, 1 ei, 75g suiker, 65g boter, 1/2 p bakpoeder.

Alles met elkaar verroeren, uitrollen en op de bodem van de bakvorm leggen.

#### Crème:

**Ingrediënten en bereiding:** 500g kwark of 250g kwark + 250g crème fraîche, 1/4 l melk, 1p vanillepudding, 3 eigeel, 1 kopje olie, 50g suiker.

Alles met elkaar verroeren.

De 3 eiwit met 2 el suiker stijfkloppen en voorzichtig onder de crème roeren.

Crème op de bodem verdelen en de cake in de oven bij 175 °C 50-60 min. bakken.



## Recept

### Tiramisu met aardbeien

**Ingrediënten:** 500g aardbeien, 3 el suiker, 250g Mascarpone, 250g Magerkwark, 1 p vanillesuiker, 100g lange vingers, 6 El jus d' orange.

#### **Bereiding:**

- 100g aardbeien + 1 el suiker pureren en in de koelkast zetten.
- Mascarpone, kwark, 2 El suiker en vanillesuiker met elkaar verroeren.
- 300g aardbeien kleinsnijden en onder het mascarpone/ kwarkmengsel roeren.
- in een schaal op de bodem een deel lange vingers leggen en jus d' orange verdeeld overheen gieten.
- aardbeiencreme uit de koelkast halen en afwisselend met aardbeienmascarpone en lange vingers in laagjes op elkaar leggen.
- rest aardbeien voor de decoratie bovenop verdelen en voor minimaal 1 uur in de koelkast zetten.

## Recept

### Bananenbrood

**Ingrediënten:** 125g boter, 200g suiker, 2 eieren, 60 ml melk, 2 p vanillesuiker, 2 bananen, 250 g bloem, 1 tel bakpoeder, beetje zout, 50g noten.

#### **Bereiding:**

- boter, suiker en eieren goed met elkaar verroeren.
- melk toevoegen en goed omroeren.
- bloem, vanillesuiker, bakpoeder en beetje zout toevoegen en het beslag goed mengen.
- bananen prakken, aan het beslag toevoegen en goed doorroeren.
- noten toevoegen en omroeren.
- beslag in een ingevette bakvorm doen en bij 160°C voor ca. 60 min bakken in de oven bakken.

## Recept

### Benjaminblümchen taart

**Ingrediënten:** 2 taarten na keuze, 2 beker slagroom (300 ml), 2 p vanillesuiker, strooiselmix voor het versieren.

Voor het **glazuur:** 100g poedersuiker, 1/2 el water, 1/2 el citroen- of sinaasappelsap of likeur. Of, zoals hier met een **chocoladeglazuur:** 15g maïzena, 15g cacao, 1/2 l melk 30g suiker, 1 pakje vanillesuiker, snufje zout.

#### **Bereiding:**

Neem twee slagroomtaarten naar keuze en zet ze boven elkaar.

Slag de slagroom en voeg de vanillesuiker toe.

Smeer de slagroom over de zijanten en bovenkant van de taart, smeer het mooi glad.

Maak het *glazuur*: roer de poedersuiker met het water en het sap van de citroen of sinaasappel tot een crème.

Roer zo lang tot dat de crème glanst.

*Chocoladeglazuur*:

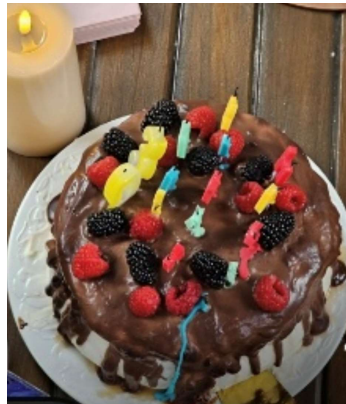
Geef een beetje melk in een kom en voeg maïzena en cacao aan toe en roer goed door.

Breng de rest melk met de suiker en poedersuiker aan kook en voeg dan het maïzena-mengsel aan toe, samen opnieuw kort koken en goed blijven roeren.

Onder roeren koud laten worden.

Giet het glazuur over de taart en strijk ze glad.

Versier de taart met een strooiselmix naar eigen keuze.



Bij een lekkere taart hoort een heerlijk kopje koffie.



Deze schilderij heeft Stella gemaakt, geïnspireerd door haar werk in Oeganda