

Iedereen klaar? Bakken maar!



Komend weekend (vrijdag 13, zaterdag 14 en zondag 15 november) is het Soester bakweekend! Dit wordt georganiseerd door Eén tegen Eenzaamheid.

Voor de bakliefhebbers onder ons, heb jij ook zo'n zin om te bakken? Maar wil je dit liever niet allemaal zelf opeten? Breng het dan langs bij iemand die wel wat lekkers verdient! Dit kan je buurman- of vrouw of een vriend/kennis zijn. Doe jij mee?

Vanwege de huidige maatregelen zijn we weer meer aan huis gebonden en zien we minder mensen. Des te belangrijk het is om nu meer dan ooit naar elkaar om te kijken. Met een klein gebaar; in dit geval iemand even verwennen met jouw eigen gemaakte baksel, kan je voor iemand al een klein

geluksmomentje creëren!

Bak jij mee tijdens dit weekend en creëer jij voor iemand een geluksmomentje? Laat het ons zien door een foto te maken van jouw baksel of wanneer jij deze overhandigt, en deel dit met ons op social media op onze facebook- pagina onder de hashtag #soesterbakweekend. Je mag natuurlijk ook je ervaring delen door ons te mailen of te bellen!



Mocht u niets kunnen of willen bakken maar wilt u wel iets betekenen voor uw straat? Meld u dan aan als straatambassadeur bij Balans!

Mede mogelijk gemaakt door:

SWOS



welzin
werkt voor mensen



Een nieuw bakrecept uitproberen?

Recept: appel-perentaart

Ingrediënten

Voor het deeg:

- 350 gr zelfrijzend bakmeel
- 200 gr boter (op kamertemperatuur)
- 150 gr suiker
- 1,5 tl kaneel
- 1 ei

Voor de vulling:

- 3 appels (bijv. granny smith)
- 2 handperen (conference)
- 4 el suiker
- 1,5 tl kaneel
- Citroensap

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom. Meng met een keukenmachine of met de hand goed door elkaar. Als je boter niet op kamertemperatuur is, kun je hem eventjes in de magnetron doen, zodat de boter zacht wordt. Als je mooie bol deeg hebt, leg je het deeg zo'n 15-30 minuten in de koelkast, ingepakt in vershoudfolie.

Ondertussen schil je de appels en peren, verwijder je het klokhuis en snijd je ze in blokjes. Doe de blokjes appel en peer met de suiker, kaneel en citroensap in een kom en meng door elkaar.

Vet je springvorm in met boter. Bestuif een snijplank of je aanrecht met wat bloem. Pak ongeveer 2/3 van het deeg en rol dat uit met een deegroller. Zorg er ook voor dat je wat bloem over de bovenkant van het deeg doet zodat je roller niet aan het deeg blijft plakken. Rol het deeg uit tot een lap van circa 1 cm dik. Leg je springvorm op het deeg en snijd met een mes om de springvorm heen.

Pak daarna voorzichtig het stuk deeg wat je net uitgesneden hebt. Leg dit in de springvorm. Daarna maak je van het deeg wat je nog over hebt lange repen. Deze gebruik je voor de zijkant van de appeltaart. Als je bodem en de zijkant van de springvorm met deeg hebt bekleed verdeel je wat paneermeel over de bodem. Daarna schep je alle stukjes appel en peer over het deeg.

Verdeel nog een paar reepjes deeg over de appel-perentaart en maak de reepjes goed vast aan de rand.

Als laatste smeer je de appeltaart in met een beetje ei of melk. Zet de appel-perentaart ongeveer 60 minuten in de oven (180 graden).

Bron: Lekker en Simpel