



INHOUD

Voraf	10
Banketbakkersroom basisrecept	15
SNEEUWWITJE	18
Sneeuwwitte appel- kruimelmuffins	22
ROODKAPJE	24
Koekjes voor oma	29
DE BAKWEDSTRIJD VAN HET KABOUTERDORP	30
Schuimpaddenstoelen	32
EZELTJE STREK JE	34
Gouden granola	39
VROUW HOLLE	40
Sneeuwster	42
	
DE ZES ZWANEN	46
Soezende zwanen	50

WOLF EN DE ZEVEN GEITJES	52
Bokkenpootjes	54
ASSEPOESTER	58
Pompoencake	60
DE ZES DIENAREN	62
Lange vingers	66
REPELSTEELTJE	68
Cheesecake met gesponnen goud	71
DE PRINSES OP DE ERWT	74
Mini-erwtenfrittata's	76



DE KLEINE ZEEMEERMIN	78
Vruchtenschelpen	80
HANS EN GRIETJE	82
Snoephuisje van de heks	86

DE CHINESE NACHTEGAAL	90
Gelukskoekjes	92



RAPONSJE	94
Appelvlecht	99
DE DRAAK	100
Drakentaart	103

DE INDISCHE WATERLELIES	106
Indische Pandanmadeleines	109



PINOKKIO	110
Speculaaspoppen	112

DE NIEUWE KLEREN VAN DE KEIZER	116
Keizerlijke schuimtaart	120

DE TUINMAN EN DE FAKIR	122
De tulband van de fakir	124

HET BRUIDSKLEED VAN GENOVEVA	126
Het fruitkleed	128
DOORNROOSJE	130
Rozenbrood	134



KLEIN DUIMPJE	136
Kleine Friese duimpjes	140

HET MEISJE MET DE ZWAVELSTOKJES	142
Knapperige stokjes met rode pesto	145

DE RODE SCHOENTJES	146
Rode slofjes	150

En ze leefden nog...	152
Register	154
Over de auteurs	157





DE SPROOKJES EN RECEPTEN

Sneeuwwitje



Er waren eens een koning en een koningin. Ze stonden in de wijde omtrek bekend als het knapste en liefste koningspaar dat er sinds lange tijd op de troon had gezeten.

Op een ochtend zat de koningin dromerig appels te schillen om een appel-kruimelmuffin te maken. Ze vulde het deeg op het ebbenhouten aanrechtblad. Terwijl ze de muffinvormpjes vulde zei ze zacht: 'Ik zou dolgraag een dochter willen, met een huid zo wit als sneeuw, lippen zo rood als bloed en haren zo zwart als ebbenhout.'

Wonderwel kwam de wens van de koningin uit. Negen maanden later kreeg ze de dochter die ze wenste en noemde haar Sneeuwwitje.

Het koninklijk geluk duurde helaas niet lang. De koningin werd ernstig ziek en stierf. De koning was ontroostbaar en zorgde met alles wat hij in zich had voor zijn kleine meid.

Een paar jaar later werd de koning opnieuw verliefd. Deze vrouw was nog knapper dan zijn vorige vrouw, alleen was zij allesbehalve lief. Ze was erg verwaand en ijdel.

Iedere ochtend vroeg ze aan haar toverspiegel: 'Spiegeltje spiegeltje aan de wand. Wie is de mooiste van het hele land?'

Steevast antwoordde de spiegel dat zij de mooiste van het land was.

Jaren gingen voorbij en Sneeuwwitje groeide op tot een wonderschone prinses. En ze bleek

zelfs nog knapper te zijn dan de koningin. Want op een dag antwoordde de spiegel:

'O koningin, heel mooi bent u. Maar Sneeuwwitje is duizendmaal mooier nu.'

De koningin kookte van woede. Het mocht niet zo zijn dat iemand mooier was dan zij. En al helemaal niet haar stiefdochter. Zonder dat de koning het wist liet ze een jager bij zich komen en gaf hem de opdracht om Sneeuwwitje mee te nemen met de eerstvolgende jacht. 'Zorg dat haar iets overkomt, waardoor ze nooit meer thuiskomt.'

De jager deed wat hem werd opgelegd en de volgende dag nam hij Sneeuwwitje mee naar het donkere woud. Maar al snel kreeg hij spijt. 'Ga!' zei hij tegen de prinses. 'Vlucht het bos in en kom nooit meer terug! Thuis ben je niet veilig.'

Sneeuwwitje rende dieper en dieper het bos in... en net toen ze dacht: Ik kan niet meer, ik ben zo moe en ik moet iets eten, zag ze plots een klein huisje. Er was niemand thuis, maar de deur stond op een kier. Sneeuwwitje gluurde naar binnen en zag een laag tafeltje staan, met zeven stoeltjes. Op tafel stonden zeven bordjes met een boterham en zeven gevulde bekertjes. Van alles at en dronk ze een beetje. In het slaapkamertje stonden zeven bedjes. Sneeuwwitje schoof alle bedden tegen elkaar en viel languit in slaap.

Aan het eind van de dag werd ze gewekt door

zeven verbaasde dwergen met lange baarden. Ze fluisterden dingen als: 'Wat bent u mooi!' en 'Wilt u hier blijven?'.

De dwergen zorgden ervoor dat Sneeuwwitje zich snel thuis voelde in hun huisje. Overdag gingen de dwergen aan het werk en maakte Sneeuwwitje zingend het huisje aan kant en zorgde ze voor het eten.

De gemene koningin stond op een onzekere dag weer voor haar toverspiegel en ze vroeg wie de mooiste van het land was. Haar ogen spuwden vuur toen de spiegel antwoordde dat Sneeuwwitje nog steeds de mooiste was en zich achter de hoge bergen bij de dwergen bevond.

'Dan doe ik het zelf wel!' schreeuwde ze ziedend. Ze spoot een felgroen gif in een glanzende, rode appel. 'Nu is het menens, Sneeuwwitje!' zei ze hardop. Ze hield de appel omhoog en lachte vals: 'Haháá!... Wraak! Wraak!'

De volgende dag klopte er een krom oud vrouwtje aan bij het huisje van de dwergen. Ze bood Sneeuwwitje een appel aan.

'Wat vriendelijk van u,' zei Sneeuwwitje. Ze nam een hap van de appel en zakte in elkaar op de grond. Het zogenaamde oude vrouwtje stond ineens rechtop en lachte vals: 'Nu ben ik weer de



mooiste van het land!'

Toen de dwergen thuiskwamen van het werk zagen ze Sneeuwwitje op de drempel liggen. Ze riepen dingen als: 'Oh nee, wat is er gebeurd? Word wakker!' en 'Is ze...?'.

Toen werd het stil. In die stilte maakten de dwergen een glazen kistje waar ze Sneeuwwitje zorgvuldig in legden.

KATAKLOP-KATAKLOP. De stilte werd onderbroken door een wit paard dat kwam aan gegaloppeerd. Op zijn rug zat een jonge prins.

'Wie is zij?' vroeg de prins aan de sippe dwergen. Ze vertelden hem over haar plotselinge komst, de fijne tijd die ze met haar hadden gehad en haar onverwachte dood.

De prins hielp de dwergen om de kist te tillen naar een mooie plek, toen een van de dwergen struikelde over z'n baard. Hierdoor viel de kist met een knal op de grond. Gelukkig bleef de glazen kist heel en nog gelukkiger: door de knal schoot het giftige stukje appel uit de keel van de prinses. Ze opende meteen haar ogen en keek in de ogen van haar prins op het witte paard.

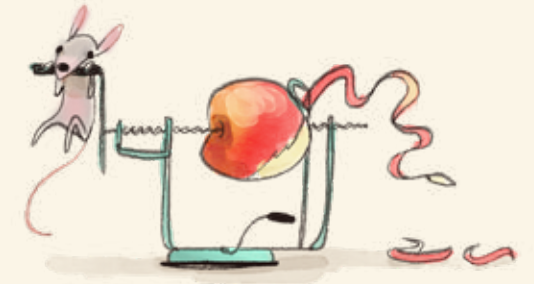
'Je leeft!' lachte hij. De zeven dwergen konden hun geluk niet op.

Sneeuwwitje en de prins keerden terug naar het

paleis. De boze stiefmoeder was ziedend en smet de toverspiegel aan diggelen en ging zelf in rook op. Er werd een groot feest gevierd en de eregasten waren de zeven dwergen. Natuurlijk serveerde Sneeuwwitje haar zelfgemaakte appel-kruimelmuffins.

Stel nou

*Stel nou, dat ze niet zo mooi was,
dat haar huid zo ruw was als een ananas,
of haar neus zo krom als een banaan.
Dan was dit sprookje vast anders gegaan.
Stel nou, dat ze minder mooi was.
Dat haar hoofd de vorm had van een kalebas,
of uit haar oren groene slierten kropen.
Dan was dit sprookje vast anders afgelopen.
Had ze dan wel bij de dwergen mogen logeren?
Was de prins dan ook zo verliefd geweest?
Had de stiefmoeder haar kunnen tolereren,
vierden ze op het eind dan ook een feest?
Stel nou, dat ze niet zo mooi was.
Dan was vast alles anders gegaan.
Dus als zij niet zo mooi was geweest
had dit sprookje nooit kunnen bestaan.*



Sneeuw witte appel–kruimelmuffins

VOOR 12 STUKS

Bereidingstijd: 30 minuten

Baktijd: 20-25 minuten

Wachttijd: 30 minuten

Moeilijkheid:



INGREDIËNTEN

VOOR DE KRUIMELS

50 gram bloem
50 gram amandelmeel
50 gram suiker
snuf zout
50 gram boter, koud

VOOR HET BESLAG

300 gram bloem
150 gram witte basterdsuiker
1 theelepel baking soda
1 theelepel kaneelpoeder
rasp van ½ citroen
½ theelepel zout
2 eieren
200 milliliter karnemelk
100 milliliter zonnebloemolie
2 kleine appels, in stukjes van 1 centimeter
sap van ¼ citroen

VERDER NODIG

poedersuiker, om te bestuiven
muffinvorm met 12 holtes
12 papieren muffinvormpjes (of maak ze zelf, zie tip)

Gelukkig zijn niet alle appels vergiftigd en kun je er heerlijke appelmuffins van bakken. Deze muffins zijn bedekt met een laagje knapperige kruimels en bestoven met een sneeuw wit laagje suiker. Versgebakken zijn ze het allerlekkerst; het contrast tussen de knapperige kruimels en de zachte muffins is dan perfect!

ZO MAAK JE HET

- » Maak eerst de kruimels. Doe de bloem, het amandelmeel, de suiker en het zout in een kom. Snijd de koude boter in kleine blokjes en voeg die ook toe. Meng alles met je vingers tot een kruimelig deeg. Zet de deegkruimels minimaal een ½ uur in de koelkast.
- » Verwarm de oven voor op 200 °C onder- en bovenwarmte. Doe 12 papieren muffinvormpjes in de muffinvorm.
- » Doe de bloem, de basterdsuiker, de baking soda, de kaneel, de citroenrasp en het zout in een kom en roer alles door elkaar. Doe in een andere kom de eieren, de karnemelk en de zonnebloemolie. Meng dit kort met een garde en giet het vervolgens bij de droge ingrediënten. Meng alles kort met een garde tot een beslag. Let op dat je het beslag niet te lang mengt, dan worden de muffins taai.
- » Meng de appelstukjes met het citroensap en roer ze vervolgens door het beslag. Verdeel het beslag over de vormpjes; dat gaat gemakkelijk met een ijslepel. Bestrooi het beslag met de deegkruimels. Bak de muffins in 20-25 minuten goudbruin en gaar. Haal ze na het bakken uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.
- » Bestrooi de muffins voor het serveren met behulp van een theezeefje met poedersuiker.

Tip Muffinvormpjes zijn hoger dan cupcakevormpjes. Ze zijn te vinden in (online) bakwinkels, maar je kunt ze ook heel makkelijk zelf maken van bakpapier: knip uit bakpapier vierkantjes van 14 × 14 centimeter en druk deze in de holtes van een muffinvorm, zodat de vier punten omhoog gaan staan. Daarna kun je de vormpjes vullen met het muffinbeslag.

