

Recept uit Oekraïne

CHARLOTKA: Charlotka is een Oekraïense appelcake

Bron: <https://www.jansoet.nl/oekraïne/recepten/>

Wat heb je nodig?

- 6 grote of 12 kleine appels
- 150 gr rozijnen
- 1 cup bloem
- 1 cup suiker
- 5 eieren
- 1 tl baking soda
- een beetje blanke azijn

Hoe maak je het?

- Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius (in het oorspronkelijke recept staat 200, maar dat is te heet).
- Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes.
- Klop de suiker en de eieren.
- Zeef de bloem en voeg deze toe. Meng tot een glad beslag.
- Schep de baking soda als één hoopje op het beslag.
- Giet daar een scheutje azijn over. De soda begint te bruisen. Hierna door het beslag mixen.
- Voeg de appels en rozijnen toe. Schep goed om, zodat beslag, rozijnen en appels goed gemixt zijn.
- Vet een bakblik licht in en bekleed met bakpapier.
- Doe het mengsel in het bakblik. Strijk de bovenkant een beetje aan, zodat het egaal is.
- Bak in een voorverwarmde oven op ~~200~~ (dat is veel te heet, eerder 160 ofzo ATH) graden Celsius (hete lucht oven) in zo'n 30 tot 45 minuten. Na een half uur met een satéprikker controleren of de cake gaar is.



Recept uit Nigeria

PINDAKAAS-BANANENBROOD (of: banaan-pindacake 🥰)

Bron: <http://receptengalerie.nl/pindakaas%20bananenbrood.html>

Wat heb je nodig?

- 1/2 kop (115 g) boter of margarine, gesmolten
- 1 kop suiker
- 2 eieren, flink geklopt
- 3 bananen, gepureerd
- 1 kop pindakaas
- 1 tl bakpoeder
- 2 koppen bloem
- 2 tl vanille-extract

Hoe maak je het?

- Verwarm de oven voor (160 C).
- Vet een broodbakvorm in en bestrooi die met wat bloem of bekleed een broodbakvorm met bakpapier.
- Klop met een garde de boter en de suiker tot een romige substantie.
- Voeg één voor één de eieren toe. Klop na iedere toevoeging even.
- Klop de gepureerde bananen en het vanille-extract door het mengsel.
- Voeg de pindakaas toe en ga door met kloppen tot die helemaal door het mengsel opgenomen is.
- Werk vervolgens de bloem en het bakpoeder door het beslag..
- Stort het beslag in de broodbakvorm en spatel het egaal uit.
- Bak het brood 60 minuten in de voorverwarmde oven.
- Controleer of het brood gaar is. Een in het midden van het brood gestoken houten prikker moet er schoon uitkomen. Verleng zo nodig de baktijd.
- Laat het brood wat afkoelen voor je het uit de bakvorm neemt.
- Laat het op een rek verder afkoelen en uitwasemen.

Recepten uit Israël

Palestijnse cake met olijfolie

Bron: <https://www.ellouisacooking.nl/2021/05/palestijnse-cake-met-olijfolie.html>

Wat heb je nodig?

- 3 eieren
- 175 gr suiker
- 180 ml olijfolie
- Geraspte schil van 1 sinaasappel
- Geraspte schil van 1 citroen
- 225 gr bloem
- 1 tl bakpoeder
- Snufje zout
- 1 tl kardemom
- 180 ml melk

Topping:

- 2 el honing
- 3 el amandelschaafsel
- Poedersuiker



Hoe maak je het?

- Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven op 160 graden).
- Mix de eieren met de suiker en olijfolie. Meng bloem, bakpoeder, zout, kardemom en de geraspte schillen. Voeg toe aan de eieren en doe ook de melk erbij. Mix tot een glad beslag.
- Vet je bakvorm in met een papje van 1 tl zachte boter, 1 tl zonnebloemolie en 1 tl bloem en giet het beslag erin. Bak de cake 40-50 minuten goudbruin en gaar.
- Laat 10 minuten in de vorm afkoelen en stort dan op een rooster. Laat geheel afkoelen.
- Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan mooi goudbruin. Verwarm de honing en bestrijk de cake ermee. Strooi het amandelschaafsel erover en bestrooi met poedersuiker.

PEREN-GEMBERCAKE

Bron: <http://www.receptengalerie.nl/peren%20gembercake.html>

Wat heb je nodig?

2 à 3 (ca 350 g) peren, geschild en in blokjes	(of 175 g patentbloem en 175 g speltbloem)
de rasp van 1 citroen	1 tl gember
1 el citroensap	1 tl bakpoeder
200 g suiker	1 tl baksoda
160 g olijfolie	1/2 tl zeezout
2 eieren	Topping:
50 g geconfijte gember, fijngesneden	1 peer, ongeschild, in partjes
350 g patentbloem	2 el rietsuiker

Hoe maak je het?

- Verwarm de oven voor (180 C).
- Bekleed de bodem en zijkanten (met een overlap) van een cake- of broodbakvorm met bakpapier.
- Meng in een kom de blokjes peer, de citroenrasp en het citroensap.
- Meng, klop of mix in een andere kom de olijfolie en de suiker.
- Meng, klop of mix één voor één de eieren erdoor. Stop zodra er een dikke emulsie ontstaan is.
- Spatel de blokjes peer et cetera door de emulsie.
- Vouw met de spatel vervolgens de overige ingrediënten (bloem, gember, bakpoeder, baksoda, zout) door.
- Stort het beslag in de bakvorm.
- Leg de partjes peer op het beslag en strooi er de rietsuiker over.
- Bak de cake in het midden van de oven goudbruin.
- Draai na 40 minuten de bakvorm een halve slag voor een zo gelijk mogelijke garing van de cake. Bak de cake dan nog 25 minuten en controleer bijvoorbeeld met een prikker of die ook werkelijk helemaal gaar is. Verleng zo nodig de baktijd wat. De prikker die je in het midden van de cake steekt mag geen aanhangend beslag tonen als je die er weer uit haalt. Alleen nat is geen probleem, dat is zo goed als zeker vocht van de peren.
- Laat de cake in de bakvorm afkoelen en bewaar die op een koele plaats.

Joodse Honingcake

Bron: het boek 'Hoffy's, de Joodse keuken' van uitgeverij Kannibaal
Het is een recept voor Rosj Hasjana, het Joods Nieuwjaar
recept voor 2 cakes:

Wat heb je nodig:

- 250 g bloem
- 200 g suiker
- 250 g honing
- 130 ml olie
- 3 eieren
- 1 tl kaneel
- 20 g bakpoeder
- 200 ml warm water met twee buitjes zwarte thee

Hoe maak je het?

- Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
- Doe alle ingrediënten voor de cake in de keukenmachine, meng goed (of gebruik de mixer).
- Giet geleidelijk aan de thee erbij.
- Giet het mengsel in twee ingevette bakvormen van 1 liter en bak gedurende 45-50 minuten in de oven.
- Controleer met een breinaald of sateprikker of de cake gaar is.
- Laat de cake nog even in het bakblik afkoelen. Haal deze na 10 minuten uit het blik en laat verder afkoelen op een rooster.