

bamix®
of Switzerland

HAPPINESS



homemade

» EASY RECIPES FOR FEELING GOOD

IMPRESSUM

ESGE AG

Hauptstrasse 21
CH-9517 Mettlen
Zwitserland
Tel +41 71 634 61 80
Fax +41 71 634 61 81
info@bamix.com
www.bamix.com

bamix®, **SliceSy®**, **ESGE Zauberstab®**, **Zauberette®** en **MagicWand®** zijn beschermde merknamen. Patenten liggen ter inzage en zijn geregistreerd. Wijzigingen aan modellen en kleuren of technische wijzigingen voorbehouden.

© Alle rechten voorbehouden

MENTIONS LÉGALES

ESGE AG

Hauptstrasse 21
CH-9517 Mettlen
Suisse
Tél +41 71 634 61 80
Fax +41 71 634 61 81
info@bamix.com
www.bamix.com

bamix®, **SliceSy®**, **ESGE Zauberstab®**, **Zauberette®** et **MagicWand®** sont des marques protégées. Les brevets sont présents et enregistrés. Sous réserve de modifications des modèles, des couleurs ou techniques.

© Tous droits réservés

Beste klant

wij feliciteren u met de aankoop van de **bamix®** universele keukenrobot. **bamix®** is al miljoenen keer getest en heeft in de 5 continenten tevreden gebruikers. Ze is geschikt voor de dagelijkse grote en kleine karweitjes in de keuken. **bamix®** is handig want ze heeft een ergonomisch gevormde greep en kan gemakkelijk worden ingeschakeld. Zelfs kleine handen kunnen het apparaat gemakkelijk bedienen. Het is ook geschikt voor linkshandigen. **bamix®** is een bijzonder nauwkeurig Zwitsers kwaliteitsproduct waarop we sinds al 1954 trots kunnen zijn.

Voor uw veiligheid: Lees deze handleiding voor u het apparaat in gebruik neemt.

Voor het gebruik: Lees alle informatie in deze handleiding aandachtig door. U vindt er belangrijke informatie betreffende het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. Bewaar deze handleiding zorgvuldig en geef hem door aan de volgende gebruiker. Het apparaat mag enkel voor het doel zoals vermeld in deze handleiding worden gebruikt.

Cher client

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce mixer-plongeur universel **bamix®**. Cet appareil a fait ses preuves des millions de fois et compte des utilisateurs satisfaits sur les cinq continents. Il convient pour diverses tâches quotidiennes grandes et petites dans la cuisine. Le **bamix®** est un appareil pratique doté d'une poignée ergonomique et facile à enclencher. Même de petites mains pourront s'en servir sans peine. Le **bamix®** est également adapté pour les gauchers. Ce produit suisse de qualité de haute précision est l'objet de notre fierté depuis 1954

Pour votre sécurité : Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi.

Avant l'utilisation : Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi. Elles procurent des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et le rangement de l'appareil. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et joignez-le à l'appareil si vous vous en séparez. Cet appareil doit uniquement être utilisé conformément aux indications de ce mode d'emploi et dans les buts pour lesquels il a été prévu.

VOORWOORD

AVANT-PROPOS

TALEN | LANGUES

Nederlands	4
Le Français	60

Wetenswaard	5
Accessoires	6
Basisrecepten voor deeg en Bakken-Tips	
Zandtaartdeeg	8
Gistdeeg	9
Biscuitdeeg	10
Bladerdeeg	11
Bakken-Tips	12
Zoet	
Aardbei-cookiecups	14
Zachte amandecake	16
Yoghurt-bessentaartjes	18
Kruimelgebak met appels	20
Aardbeien-biscuitaartjes	22
Gemarmerde muffins met eiwitglazuur	24
Hartige courgettetaart	26
Appelbeignets	27
Schwarzwalder kersen tartelettes	28
Cheesecake-biscuitrol	30
Noten bolus	32
Linze taart opnieuw uitgevonden	34
Pruimen-amandeltaart	36
Chocoladekoekjes	37
Frambozen cupcakes	38
Brownies met appelmoes	40
Zachte ananastaart	42
Zout	
Pestobrood	44
Kaasstokjes met ham	46
Gekruide empanada's met kip	48
Italiaanse pizzetta's	50
Pizza-hotdog met sesam	51
Bladerdeegrolletjes met twee soorten vulling	52
Cupcakes met couscousgroenten	54
Zoete aardappelen Tater Tots met dipsaus	56
Tomatenketchup	58

- ✦ Sluit het toestel alleen aan op wisselstroom – met spanning die overeenkomt met het typeplaatje op het toestel.
- ✦ Dit toestel kan worden bediend door kinderen vanaf acht jaar en ook door mensen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezichtstelling of onderwezen werden over het veilige gebruik van het toestel en de gevaren die hieruit kunnen ontstaan. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- ✦ Een elektrisch toestel is geen speelgoed. Kinderen zien de gevaren niet die bij het werken met elektrische toestellen kunnen ontstaan. Gebruik en bewaar het toestel daarom buiten bereik van kinderen.
- ✦ Het toestel moet altijd van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is en voor het monteren, het demonteren of het reinigen.
- ✦ Zet het toestel nooit op hete oppervlakken of in de buurt van een open gasvuur, anders komt er mogelijk schade aan de behuizing.
- ✦ Het toestel mag alleen tot onder de grens tussen behuizing en greep in vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ✦ Reinig het toestel en de beschermkap niet in de vaatwasmachine.
- ✦ Reinig het toestel enkel met een vochtige lap.
- ✦ Trek de stekker uit als u aan de beschermkap of aan de onderdelen werkt, zoals bijvoorbeeld als u het toestel onder stromend water reinigt en als u onderdelen vervangt.
- ✦ Schakel het apparaat pas in als de staaf zich in de werkbak bevindt.
- ✦ **bamix[®]** is voorzien van een veiligheidsschakelaar die voorkomt dat het toestel ongewild in gebruik wordt genomen en die bij het activeren van schakelaar onmiddellijk uitvalt.
- ✦ Als het netsnoer van dit toestel wordt beschadigd, moet het door de fabrikant of zijn klantendienst of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te vermijden.
- ✦ Trek het netsnoer uit bij storingen tijdens het gebruik en na het gebruik.
- ✦ Trek de stekker nooit met natte handen uit het stopcontact.
- ✦ Draag of trek het toestel nooit aan het netsnoer.
- ✦ Trek of klem het netsnoer niet over scherpe kanten.
- ✦ Leg of hang het netsnoer niet over hete voorwerpen of een open vuur en bescherm het tegen hitte en olie.
- ✦ U mag het toestel niet in bedrijf nemen als:
 - het toestel, de behuizing of het netsnoer beschadigd is – er een defect vermoed kan worden nadat het gevallen is of iets dergelijks
 - In die gevallen moeten toestaan naar onze reparatiedienst worden gebracht.
- ✦ Reparaties mogen enkel door onze vaklui worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen er grote gevaren voor de gebruiker ontstaan. Als het toestel ondoelmatig, verkeerd bediend of niet deskundig gerepareerd wordt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. In dat geval vervalt de garantie.
- ✦ Een complete afvoer van het toestel moet gebeuren in overeenstemming met de voorschriften van de woonplaats Technische wijzigingen en afwijkingen per land blijven voorbehouden.

ACCESSOIRES



Multifunctioneel mes (versnippert)

Snippert, hakt, pureert rauwe en gekookte groente, vruchten, bessen, babyvoeding, gekookt vlees, diepvriesvruchten tot vruchtenijs, jam en zelfs ijsblokjes. Passeert soepen en sausen. Roert deeg voor gebak en omeletten. Dus voor alle zware producten.



Gladdeschijf (schuimt op)

Klopt Eiwitten en room op, mengt het en maakt het luchtig. Dient om soepen en sausen op te kloppen. Voor alles wat schuimig en luchtig moet zijn.



Gaatjesschijf (mixt)

Roert en mixt shakes, dranken, puree, aardappelpuree, slasausen, mayonaise, frappés. Dus voor alles wat dik crèmeachtig en dik vloeibaar is.



Vleesmes (snijdt)

Snijdt, hakt, versnippert vlees of vis (rauw en gekookt) en hardvezelige groenten. Verwerk enkel vleessoorten zonder been en arm aan pezen. Een belangrijk deel van de pezen wordt verwijderd doordat die zich rond de schacht van het mes wikkelen en daar tijdens het proces af en toe verwijderd moeten worden. Snij het vlees, de vis of de groenten in blokjes van ca. 1 cm en leg ze in het bakje. Verwerk per keer niet meer dan 500 g.

⚠ Gevaar op letsels door scherpe randen/messen en roterende delen.



Kan 1,0 l

1,0 l, met maatverdeling, hittebestendig, geschikt voor de magnetron, deksel optioneel (landspecifiek).



Beker 0,6 l

met deksel, 0,6 l met maatverdeling, hittebestendig, geschikt voor de magnetron.



Beker 0,4 l

met deksel, 0,4 l inhoud, ideaal voor kleine hoeveelheden. Indien u andere recipiënten gebruikt, gebruik dan a.u.b. geen recipiënten met een bodem die naar binnen gebogen is. Als de recipiënt een gebogen bodem heeft, kan die in contact komen met de hulpstukken.

⚠ Kan, beker 0,6 l en beker 0,4 l: Warm nooit met het deksel erop in de magnetron. Vetten- en oliehoudende vloeistoffen kunnen tijdens het verwarmen sporen achterlaten op de binnenkant van de recipiënt.



Processor (hakt)

Hakt noten, amandelen, kruiden, granen, chocolade, kaas, suiker tot poedersuiker, specerijen, brood tot paneermeel, koffie, look, mierikswortel, hardgekookte eieren/eigeel voor garnering. Tip: de chocolade moet hard zijn op het moment dat hij wordt gemalen. Stop niet te veel materiaal om te malen in de **processor** (gevaar op blokkeren). Gebruik de **processor** altijd op stand II. Voor een beter resultaat neemt u de **processor** in de hand en schudt u de **processor** tijdens het werk. Bij het afwassen kan de voet van de **processor** uit het kuipje worden gehaald. Druk de twee klemmen tegelijk uit elkaar. Leg het kuipje na het afwassen weer in de voet van de **processor** en druk ze samen.

⚠ De processor mag enkel met gesloten deksel in bedrijf worden genomen. Reinig de processor niet in de vaatwasser.



Poederschijf (verpulveren)

De **bamix® poederschijf** is een accessoire bij de **bamix® processor**. Hiermee kunt u enkel droge voedingsmiddelen verpulveren. Vermaal grote ingrediënten om te malen eerst in de **bamix® processor** (zonder poederschijf). Doe eerst de ingrediënten in het kuipje van de **processor** en breng dan de **poederschijf** aan. (Schijf onderaan, cilinder bovenop) en schakel dan de **bamix®** in op stand 2. U bereikt een beter resultaat door de **processor** in de hand te nemen en een beetje schuin te houden en er zelfs zachtjes mee te schudden. Gebruik enkel droge ingrediënten om te malen. Wij raden aan de schijf 30 seconden te gebruiken. Daarna moet u een afkoelingspauze inlassen van ongeveer 1 minuut. De **poederschijf** enkel gebruiken bij temperaturen tussen -20 °C en +70 °C. Bescherm de **poederschijf** tegen sterke schokken, want hij is breekbaar. Door gebruik wordt de **bamix® poederschijf** mat. Dat heeft geen invloed op de werking ervan. Wacht totdat het poeder gezakt is voor u het deksel van de **processor** open doet.



SliceSy® (rasp en schijvensnijder)

Voor het hakken van groenten (uien, kruiden, peperoni enz.), fruit (appels), vlees (ook om tartaar, patés en dergelijke te maken), noten. Om groenten (knoflook, tomaten – gehalveerd of in vier stukken, augurken, radijs, wortelen enz.), fruit, kaas enz. in stukken te snijden en te raspen.

⚠ Gevaar op letsels door scherpe randen/messen en roterende delen.



1. Rasp, fijn



2. Rasp, midden



3. Rasp, grof (rösti)



4. Schijvensnijder, fijn



5. Schijvensnijder, grof

eenvoudiger

ZANDTAARTDEEG



Heel eenvoudig | Bereiding 20 minuten | Rustperiode 1–2 uur

Ingrediënten

300 g meel (glad)
200 g boter (koud)
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker (alleen bij zoete recepten)
1 eidooier (of 1 ei)
1 snuifje zout

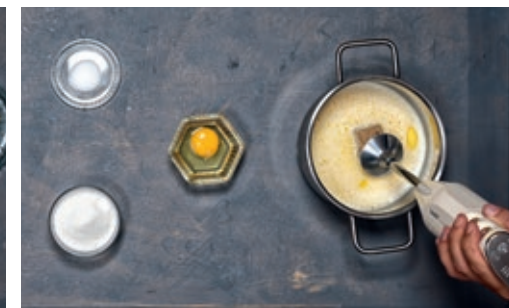
Bereiding

Doe het meel voor het zandtaartdeeg op het werkvlak of in een grote kom. Meng er de suiker, vanillesuiker en het zout door. Snij de koude boter in kleine stukjes en verdeel de vlokjes in het meel.

Maak een kommetje in het meel en doe er de dooier of het ei in. Knead alle ingrediënten met de **bamix®** met het **multifunctionele mes** tot een deeg.

Doe het deeg in een rechthoekige vorm en wikkel het in vershoudfolie. Laat het 1–2 uur in de koelkast rusten voor u het verder verwerkt. Verwerk het zandtaartdeeg naar eigen goeddunken.

100 G BEVAT GEMIDDELD | ENERGIE 1828 KJ/437 Kcal | KOOLHYDRATEN 45 G | VETTEN 26 G | EIWIT 6 G



Heel eenvoudig | Bereiding 20 minuten | Rustperiode 45 minuten

lichtig

GISTDEEG



Ingrediënten

200 ml melk
125 g boter of margarine
500 g tarwemeel
1 blokje verse gist
1 pakje vanillesuiker
1 snuifje zout
2 eieren

Bereiding

Verwarm de melk en laat de boter of margarine erin smelten. Doe meel in een kom en verbreek de gist erover. Voeg de resterende ingrediënten en de melk-vettenmengeling toe en verwerk alles met de **bamix®** met het **multifunctionele mes** tot een glad deeg.

Laat het deeg afgedekt op een warme plaats liggen tot het zichtbaar gerezen is. Knead het deeg nog een keer kort op een werkvlak met een dunne laag meel. Verwerk het gistdeeg volgens het betreffende recept.

100 G BEVAT GEMIDDELD | ENERGIE 1226 KJ/293 Kcal | KOOLHYDRATEN 41 G | VETTEN 9 G | EIWIT 11 G

makkelijke

BISCUITDEEG



Heel eenvoudig | Bereiding 20 minuten

Ingrediënten

3 eieren
150 g suiker
3 el water
150 g meel
1 tl bakpoeder

Bereiding

Roer het eigeel door het koude water en de suiker met de **bamix®** met de **gaatjesschijf** op tot een sterk schuimende massa die er heel licht en luchtig uitziet.

Meng het meel met het bakpoeder en roer het onder de eigeelmenging. Klop het Eiwitten met de **bamix®** en de **gladdeschijf** stijf tot een stevig schuim en roer het voorzichtig onder. Strijk de massa uit op een plaat met bakpapier. Bestrijk daarbij slechts de helft van de bakplaat, of gebruik een kleine bakplaat. Bak ca. 10–15 minuten met boven- en ondervverwarming op 180 °C in een voorverwarmde oven.

100 G BEVAT GEMIDDELD | ENERGIE 1310 KJ/313 Kcal | KOOLHYDRATEN 4 G | VETTEN 10 G | EIWIJ 13 G



Eenvoudig | Bereiding 40 minuten | Rustperiode 1 uur 40 minuten

veelzijdig

BLADERDEEG



Ingrediënten

360 g meel
1 snuifje zout
250 ml mineraalwater
2 el azijn
3 eieren
2 el rum

Ingrediënten voor het boterblokje

500 g boter
160 g meel

Bereiding

Zeef het meel over een werkvlak of in een kom. maak een kommetje in het midden, doe er zachte boter, een dooier, rum, zout, water en azijn in en roer het geheel met de **bamix®** met het **multifunctionele mes** tot een glad deeg. Maak er een bol van en laat het circa 20 minuten koud rusten.

Meng voor het boterblokje goed gekoelde boter met het meel met de **bamix®** met het **multifunctionele mes**, vorm het tot een blokje, laat het 20 minuten koud rusten. Rol het daarna met een deegroller uit.

Neem het deeg uit de koelkast en rol het uit tot een rechthoek van circa 30 × 50 cm. Leg het boterblokje in het midden van het uitgerolde deeg. Plooi het deeg over de boter als een enveloppe en druk het aan de randen stevig samen. Rol het deeg tot een smalle rechthoek uit, vouw het zo precies mogelijk tot er drie lagen over elkaar liggen (plooi het onderste deel naar het midden, plooi daarna het bovenste deel naar het midden, zo ontstaan er drie lagen), laat 20 minuten koud rusten.

Herhaal deze procedure 3x. Zo ontstaan de specifieke dunne lagen van het bladerdeeg. Bepoeder het deeg met meel en rol het uit. Nu is het deeg klaar voor verdere verwerking.

100 G BEVAT GEMIDDELD | ENERGIE 2335 KJ/558 Kcal | KOOLHYDRATEN 46 G | VETTEN 39 G | EIWIJ 7 G

Bakken- TIPS

Zelf poedersuiker maken met de bamix®

U hebt net geen poedersuiker bij de hand, maar uw gasten komen er over enkele minuten aan. Geen probleem met de **bamix®**. U neemt de **bamix® processormolen**, doet er grove suiker in en verpulvert de suiker nu tot poedersuiker – en dat allemaal snel en zuiver.

Blind bakken

Als zanddeegtaartjes met fruit of een zachte crème worden gevuld, moet de zanddeegbodem eerst blind gebakken worden opdat het deeg mooi knapperig blijft. Leg hiervoor het zandtaartdeeg op het bakpapier in de vorm, verdeel er gedroogde peulvruchten op en laat het deeg 10 tot 15 minuten in de oven bakken. Verwijder de peulvruchten en het bakpapier en dan kunt u verder afwerken.

Als de room niet opstijft

Dan is er gelatine. Los per 100 g room 1 blad witte gelatine op in koud water. Verwarm 3 tot 4 el room die niet is opgesteven, pers de gelatine uit, voeg toe en los op in de warme room. Roer dan het geheel snel onder de rest van de room en laat in de koelkast opstijven.

Als de boterroom schift

Boter en pudding moeten dezelfde temperatuur hebben. Geschifte boterroom kunt u boven bain-marie met de **bamix®** opkloppen.



Bakken- TIPS



Zelfgemaakte spuitzak

U hebt geen spuitzak bij de hand. Hier volgt een tip om uit een diepvrieszakje snel een spuitzak te maken:

- ★ doe de garnering van een taart in een diepvrieszakje
- ★ sluit het diepvrieszakje
- ★ snij een hoekje van het zakje af (afhankelijk van het type garnering dat u wil gebruiken)
- ★ als u nu druk uitoefent, stroomt de garnering uit het gaatje en kunt u de meest fantastische vormen maken

Chocolade smelten

Er bestaat een eenvoudige truc om chocolade te smelten zonder al te veel afwas. Alles wat u daarvoor nodig hebt, is een diepvrieszakje.

- ★ verwarm water in een pot – niet koken
- ★ doe chocolade in een diepvrieszakje en sluit het af
- ★ leg het zakje in het water
- ★ doe het water uit de pot als alle chocolade gesmolten is

Aardbei- COOKIECUPS



Eenvoudig | Bereiding 60 minuten | Bakken 15 minuten | Verwarm de oven voor 180 °C

Ingrediënten

50 g bruine suiker
50 g suiker
200 g boter
1 tl vanillesuiker
1 snuifje zout
1 eidooier
1 ei
300 g meel
2–3 el melk
2 el bakpoeder
200 g witte chocolade

Voor Panna Cotta

250 g aardbeien
50 ml maracuja sap (of water)
3 el suiker + 60 g suiker
250 ml room vetgehalte 30 %
3 vellen gelatine of ½ pakje poedergelatine

Bereiding

Klop boter en suiker met de **bamix®** met **gaatjesschijf** tot schuim, meng er eigeel en ei onder. Meng meel, zout en bakpoeder en voeg geleidelijk aan toe. Roer goed met de **bamix®** met het **multifunctionele mes**, voeg melk toe. Als het deeg te kleverig is, voeg dan nog wat meel toe. Kneed 100 g versnipperde witte chocolade in het deeg. Verdeel het deeg in 12–16 even grote delen en doe het in licht ingevette muffinvormen of andere kleine bakvormen. Laat 30 minuten in de koelkast rusten. Bak 10 minuten op 180 °C blind. (blind bakken = deegbodem met een vork enkele keren doorprikken, daarna met bakpapier bedekken en gedroogde erwten, bonen, kikkererwten, kersenpitten of dergelijke verzwaren. Zo blijft de bodem onderaan, komen er geen luchtballen en kan de rand rijzen).

Verwijder linzen en bakpapier na 10 minuten en laat nog eens 5 minuten bakken.

Laat de cookies afkoelen, smelt de resterende chocolade en breng met de kwast voldoende chocolade aan op de binnenkant van de cookies, zet het koud tot de chocolade hard is.

Was aardbeien, verwijder de kroontjes met het sap of water, doe 3 el suiker in een pot en kook alles door. Pureer de massa met de **bamix®** en met het **multifunctionele mes**, zeef volgens smaak en laat opnieuw verkoken. Er moet ongeveer 150 ml vloeistof overblijven. Laat room en suiker verkoken. Laat gelatine weken in koud water en voeg toe aan de room-massa. Blijf roeren met de **bamix®** en het **multifunctionele mes**. Roer tot slot de aardbeimassa erdoor. Laat afkoelen en doe het geheel in de cups.

Zet de cups ongeveer 2–3 uur koel in de koelkast.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	1435 KJ/343 Kcal
KOOLHYDRATEN	38 G
VETTEN	19 G
EIWIT	5 G



*Ik kan aan
alles weerstaan,
behalve aan verleiding.*

– Oscar Wilde –



Liefde gaat
DOOR DE MAAG.

Zachte AMANDELCAKE



Eenvoudig | Bereiding 30 minuten | Bakken 25–30 minuten | Verwarm de oven voor 175 °C

Ingrediënten

115 g boter + wat boter om
de vorm in te vetten
geraspte schil van een
bio-citroen
200 g suiker
2 eieren
1 snuifje zout
uitgeschaapte zaadjes van
een vanillestokje
120 g meel
1 handvol amandelen
2 el suiker om te bestrooien

Bereiding

Verwarm de oven op 175 °C boven- en onderverwarming voor. Vet een springvorm (20–24 cm) of een ovenvaste pan een beetje in met boter.

Smelt de boter op een middelmatige temperatuur en zet opzij.

Doe suiker en citroenschil in de kom en verwerk ze in de **bamix®** met het **multifunctionele mes** goed door elkaar. Wat een geur! Fantastisch.

Voeg de eieren een voor een toe en verwerk ze met de **gaatjes-schijf** van de **bamix®**. Doe er zout en vanille bij. Roer vervolgens het meel erdoor.

Voeg de vloeibare boter toe, verwerk alles met het multifunctionele mes van **bamix®** tot een mooi soepel deeg en doe het geheel in de klaargemaakte vorm.

Hak de amandelen fijn in de **bamix®** met de **processor** en verdeel over het deeg. Bestrooi alles met 2 el suiker.

Laat ca. 25–30 minuten lang bakken, afhankelijk van de grootte van uw vorm en de eigenschappen van de oven. Ze hebben zo hun eigen karakter, die inbouwtoestellen.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	2184 KJ/522 KCAL
KOOLHYDRATEN	35 G
VETTEN	34 G
EIWIT	15 G

Yoghurt- BESSENTAARTJES



Eenvoudig | Bereiding 40 minuten | Bakken 20 minuten | Verwarm de oven voor 175 °C

Ingrediënten

150 g bevroren blauwe
bosbessen
200 g bevroren frambozen
4 el water
250 g kwark
90 g crème fraîche
vetgehalte 30 %
150 g yoghurt
1 pakje vanillesuiker
sap van ½ limoen en
geraspte schil
citroensap van 1 citroen
1 vanillestokje
60 g suiker
6 vellen gelatine

Bereiding

Eerst bakt u het biscuitdeeg (zie basisrecept pag. 10). Als de bodem is afgekoeld, steekt u de bodems met een dessertring uit. Laat de bodems in de ring, want later doet u de vulling erbij

De blauwe bosbessen worden nog bevroren met de **bamix®** en het **multifunctionele mes** in de beker tot een saus verwerkt. U gaat op dezelfde manier te werk met de frambozen. Hou 50 g van de frambozensaus opzij.

Laat de gelatine weken in het water. Roer voor de basisvulling de kwark, crème fraîche, yoghurt, vanillesuiker, suiker, het limoensap en de limoenrasp met de **bamix®** met het **multifunctionele mes** door elkaar. Verdeel de vulling nu over drie kommen. In de eerste kom giet u de blauwe bessensaus, in de tweede kom komt de frambozensaus. In de derde kom giet u het sap van een citroen en het binnenste van een vanillestokje.

Nu lost u 5 vellen gelatine op in een pot en verdeelt u dit gelijk over de drie kommen. Roer alles goed om. Laat het geheel nu 10 minuten in de koelkast opstijven. Schep de yoghurtmassa met een soeplepel op de biscuitbodems. Eerst de blauwe bessensmassa, daarna de frambozenmassa en tenslotte de citroenmassa. Zet alles in de koelkast.

Los nu het laatste vel gelatine op en voeg dat toe aan de frambozensaus die u apart hebt gezet. Verdeel dit over de taartjes. Laat de taartjes nu in de koelkast gedurende een goede 2–3 uur opstijven.

Snij voor het serveren met een warm mes langzaam langs de rand. De ring komt dan heel goed los van het taartje. Zet als decoratie een bevroren framboos op het taartje.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	1787 KJ/427 KCAL
KOOLHYDRATEN	20 G
VETTEN	14 G
EIWIT	21 G



Kwark en bessen:

EEN ONKLOPBAAR DUO.



Kruimelgebak

MET APPELEN



Sommigen oefenen | Bereiding **60 minuten** | Bakken **30 minuten** | Verwarm de oven voor **200 °C**

Ingrediënten

1 blokje gist
400 g meel
200 ml lauwe melk
50 g suiker
100 g gesmolten boter
1,5 kg appels

Streusel-Ingrediënten

300 g meel
200 g boter
150 g suiker
1 el kaneel

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bedek een bakplaat met bakpapier. Roer voor het deeg gist door melk en wat suiker met de **bamix®** met het **multifunctionele mes** en laat even rusten.

Meng het meel met de rest van de suiker, voeg de gistmengeling toe en verwerk alles samen met de boter met de **bamix®** met het **multifunctionele mes** tot een deeg. Laat nu afgedekt op een warme plaats 60 minuten lang rusten.

Schil de appels, ontpit ze en snijd ze met de **bamix®** met de **Slice-Sy®** schijvensnijder (grof). Knead alle ingrediënten voor het kruimeldeeg met de **bamix® SliceSy®** door elkaar. Bedek de bakplaat met deeg, verdeel de partjes appel over het deeg en leg het kruimeldeeg erover. Bak ca. 30 minuten in een hete oven.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	933 KJ/223 Kcal
KOOLHYDRATEN	32 G
VETTEN	9 G
EIWIT	4 G

MIJN AANTEKENINGEN

.....

.....

.....

.....

.....

Aardbeien- BISCUITTAARTJES



Sommigen oefenen | Bereiding 45 minuten | Bakken 25 minuten | Verwarm de oven voor 200 °C

Biscuitdeeg

zie basisrecepten pag. 10

Voor de crème

250 ml slagroom, koud
1 zakje slagschuim
200 g bevroren aardbeien
60 g suiker
schil van een onbehandelde
citroen
2 el poedersuiker
1 zakje gelatinepoeder
(of 3 vellen gelatine)

Bereiding

Verwijder de uiteindelijke biscuit uit de oven en laat afkoelen. Knip cirkels uit met een ronde koekjesvorm.

Klop daarna voor de crème de room in de **bamix®** met de **gladde-schijf** stijf en voeg tegelijk een pakje slagschuim en een zakje gelatinepoeder toe. Roer nu de aardbeien in een andere kom (u kunt hiervoor ook frambozen of blauwe bosbessen gebruiken) samen met de citroenschil met een **bamix®** met een **multifunctioneel mes**. Doe een zakje gelatinepoeder erbij en blijf een minuut lang roeren met de **bamix®** met het **multifunctionele mes**. Voeg dan de suiker toe en roer daarna de room onder de massa.

Bestrijk de biscuitartlets met de aardbeiencrème met een lepel. Garneer met wat room, aardbeien, poedersuiker of meringue en serveer.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	2050 KJ/490 Kcal
KOOLHYDRATEN	18 G
VETTEN	20 G
EIWIT	18 G

MIJN AANTEKENINGEN



Een hemelse
AARBEIENSMAAK.

Gemarmeerde muffins

MET EIWITGLAZUUR



Eenvoudig | Bereiding 35 minuten | Bakken 20 minuten | Verwarm de oven voor 180 °C

Ingrediënten

100 g boter of margarine
(margarine voor de vegan-
versie)
150 g suiker
1 pakje vanillesuiker
2 eieren (voor vegan de
eieren weglaten)
150 g meel
1 tl bakpoeder
2–3 el melk (planten-
of amandelmelk)
1 el cacaopoeder

Voor de eiwitglazuur

2 stk eiwit
200 g suiker
1 el citroensap
100 g pure chocolade
10 g kokosvet

Bereiding

Verwarm de oven eerst voor op 180 °C. Vet een muffinplaat in of
leger papieren vormpjes op volgens eigen voorkeur. Klop nu de
boter/margarine met de suiker in de **bamix®** en de **gladdeschijf** tot
schuim en roer de eieren er een voor een door. Vermeng het meel
met bakpoeder en verwerk dat afgewisseld met de melk onder de
ei-suikermassa in de **bamix®** met het **multifunctionele mes**.

Doe nu de helft van het deeg in de muffinvormpjes. Roer door de
andere helft cacaopoeder en eventueel wat melk als het deeg te
vet is in de **bamix®** met het **multifunctionele mes**. Verdeel nu het
donkere deeg over het lichte. Roer met een vork van onder naar
boven door het deeg zodat er een marmertekening ontstaat. Bak
op de middelste reden de marmermuffins nu ca. 20 minuten. Laat
daarna afkoelen.

En dan nu de meringue. Klop eiwit, suiker en citroensap boven een
bain-marie met de **bamix®** met **gladdeschijf** op tot de massa stijf is.

Doe nu de meringue in een spuitzak met grote tuit. Spuit de merin-
gue op de marmermuffins in een grote toef en laat in de koelkast ca.
30 minuten afkoelen. Laat de chocolade daarna met het kokosvet
smelten. Laat wat afkoelen en giet over de toef meringue.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	1874 KJ/448 KCAL
KOOLHYDRATEN	59 G
VETTEN	18 G
EIWIT	10 G

Tijd die we
nemen is

TIJD DIE ONS IETS TERUGGEEFT.

– Ernst Ferstl –

Hartige COURGETTETAART



Ingrediënten

250 g suiker
3 eieren
250 ml olie
420 g tarwemeel
1 pakje bakpoeder
100 g noten
300 g courgetten
½ tl kaneel
abrikozenjam volgens smaak

Voor het chocoladeglazuur

120 g boter
160 g chocolade

Bereiding

Scheid de eieren eerst en klop het eiwit in de **bamix®** met de **gladdeschijf** op niveau 1 tot een stijve schuim. Roer daarna de dooier met suiker met de **bamix®** met de **gaatjesschijf** heel schuimig, giet er daarna de olie bij en verwerk dat opnieuw grondig met de **bamix®** met de **gaatjesschijf**. Hak de noten in de **bamix®** met de **processor**. Rasp de courgette in de **bamix®** met de **SliceSy®** met schijvensnijder (grof). Rasp het best de helft grof en de andere helft fijn. Doe daarna de geraspte courgette bij de massa. Roer er nu bakpoeder, meel, noten en het kaneel onder en meng alles voorzichtig onder het opgeklopte eiwit.

Smeer de massa op een bakplaat, bak alles circa 30 minuten op 160 °C en laat daarna goed afkoelen. Tot slot wordt de afgewerkte taart bestreken met abrikozenjam. Versnipper de boter en de chocolade een beetje en verwarm in een pot – blijf daarbij voortdurend roeren opdat er niets aanbrandt – het beste au bain-marie. Giet daarna het chocoladeglazuur over de taart.

Heel eenvoudig | Bereiding 30 minuten | Bakken 30 minuten | Verwarm de oven voor 160 °C



100 G BEVAT GEMIDDELD	
ENERGIE	1406 KJ/336 KCAL
KOOLHYDRATEN	41 G
VETTEN	16 G
EIWIT	8 G



100 G BEVAT GEMIDDELD	
ENERGIE	1176 KJ/281 KCAL
KOOLHYDRATEN	25 G
VETTEN	16 G
EIWIT	7 G

Eenvoudig | Bereiding 25 minuten | Frituren 5–7 minuten | Verwarm de frituurolie 180 °C

Appel- BEIGNETS



Bereiding

Was de appelen, schil ze, verdeel ze in partjes, ontpit ze en snijd ze met de **bamix® SliceSy®** met schijvensnijder (fijn) in schijfjes. Roer nog even kort door het gistdeeg, roer er daarna de appelen onder.

Verwarm de frituurolie in een nieuwe pot op 180 °C. Die temperatuur wordt bereikt als er aan de steel van een houten lepel belletjes opstijgen. Schep met een ijslepel beignets uit het gistdeeg en bak ze in porties. Haal de klaargemaakte appelbeignets eruit en laat ze op keukenpapier uitdruppelen.

Vermeng suiker met 1 tl kaneel en rol de beignets hierin.

Ingrediënten

130 g suiker
250 g appelen
ca. 2 l frituurolie
1 tl kaneel

Gistdeeg

zie basisrecepten pag. 9



Een feest
zonder taart
IS GEWOON EEN VERGADERING.

Schwarzwalder Kersen TARTELETES



Eenvoudig | Bereiding **60 minuten** | Bakken **15 minuten** | Verwarm de oven voor **180 °C**

Ingrediënten

200 g meel
1 tl vanillesuiker
30 g cacao
80 g poedersuiker
1 snuifje zout
100 g koude stukjes boter
1 dooier
1 middelgroot ei

Voor de garnering

300 g kersen (ontpit)
1 el suiker
80 g mascarpone
vetgehalte van 80 %
30 g poedersuiker
1 pakje vanillesuiker
100 ml slagroom
vetgehalte 30 %
20 g bittere chocolade voor
een chocoladelaa

Bereiding

Knead alle ingrediënten voor het deeg glad met de **bamix® SliceSy®**, zet het deeg ca. 1 uur koel.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet 4 tartelettevormpjes (Ø 12 cm) in met boter en strooi er meel over. Rol het deeg op een met meel bestrooid werkvlak uit tot een laag van ca. 5 mm dik en steek vier cirkels (Ø 16 cm) uit. Leg het deeg in de vormpjes en trek het omhoog aan de rand. Prik enkele keren met een vork in het deeg.

Bedek het deeg met kersen (leg er 4 opzij voor de garnituur), bestrooi met suiker en bak ca. 15 minuten in de oven (in het midden, op een rooster). Neem ze eruit en laat afkoelen.

Roer de mascarpone met poedersuiker en vanillesuiker glad met de **bamix®** en de **gaatjesschijf**. Klop slagroom op met de **bamix®** en de **gladdeschijf** en roer voorzichtig onder de mascarpone. Verdeel de crème over de tartelettes, bestrooi met chocolade en gaarneer telkens met 1 kers.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	1372 KJ/328 Kcal
Koolhydraten	31 G
Vetten	19 G
Eiwit	6 G

MIJN AANTEKENINGEN

.....

.....

.....

.....

.....

Cheesecake- BISCUITROL



Heel eenvoudig | Bereiding 35 minuten | Bakken 25 minuten | Verwarm de oven voor 200 °C

Ingrediënten

100 g meel
25 g maizena
1 tl bakpoeder
5 eieren zuiver gescheiden
150 g fijne suiker (plus wat meer
een vaatdoek te bestrooien)

Voor de vulling

250 ml slagroom
vetgehalte 30 %
1 zakje slagschuim
200 g volle kwark natuur
60 g suiker
schil van een onbehandelde
bio-citroen
1 pakje gelatinepoeder
(of 3 vellen gelatine)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C boven- en onderverwarming. Bedek een bakplaat met bakpapier en zet klaar. Meng meel, maizena en bakpoeder met de **bamix®** met het **multifunctionele mes**.

Klop het eiwit stijf met de **bamix®** en de **gaatjesschijf** op niveau 1. Laat de suiker langzaam erin stromen en mix in de **bamix®** met de **gladdeschijf** tot het eiwit mooi stijf is.

Voeg het eigeel toe en meng er kort onder met de **bamix®** met de **gaatjesschijf** op stand 1. Zeef de meelmengeling erover en meng die er met een lepel onder tot er geen brokjes meel meer te zien zijn.

Leg de biscuit na het bakken samen met het bakpapier zo op de vaatdoek dat het bakpapier bovenaan ligt. Strijk met een bakpenseel wat water op het bakpapier trek het voorzichtig af. Rol het dan onmiddellijk met de vaatdoek strak op en laat het circa 20–30 minuten lang afkoelen.

Klop daarna voor de vulling de room met de **bamix®** met de **gladdeschijf** op stand 1 stijf en voeg tegelijk een pakje slagschuim en een zakje gelatinepoeder toe. Roer nu de kwark samen met de citroenschil in een andere kom met een **bamix®** met het **multifunctionele mes**. Doe er een zakje gelatinepoeder erbij en blijf een minuut lang roeren met de **bamix®** met het **multifunctionele mes**. Meng er vervolgens de suiker door. Schep de room onder de kwarkmassa.

Rol de licht afgekoelde biscuitrol voorzichtig uit en bestrijk die met de vulling. Rol de rol daarna weer op, deze keer natuurlijk zonder vaatdoek. Leg de rol met de naad naar beneden in de koelkast, bestrooi voor het serveren met poedersuiker.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	1272 KJ/304 Kcal
KOOLHYDRATEN	28 G
VETTEN	16 G
EIWIT	9 G



Eten is een
noodzaak.

MAAR GENIETEN IS EEN KUNST.

— La Rochefoucauld —

Heel eenvoudig | Bereiding 20 minuten | Bakken 12 minuten | Verwarm de oven voor 200 °C

Ingrediënten

500 g suiker
200 g water
700 g hazelnoten
200 g oud brood

Gistdeeg

zie basisrecepten pag. 9

Bereiding

Versnipper de hazelnoten en het brood in de **bamix®** en met de **processor**. Verwarm het water in een pan en voeg suiker toe tot het volledig verkookt is. Voeg daarna de versnipperde hazelnoten toe en roer de brokjes onder het mengsel. Neem de notenvulling nu van het fornuis en laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200 °C boven-en onderverwarming.

Rol het deeg, op een met meel bestrooid werkvlak, uit tot een rechthoek (ca. 0,5 cm dik). Smeer en verdeel de notenvulling over het deeg. Rol het deeg vanaf de lange kant op tot een rol en duw het uiteinde vast. Snij de rol nu met een scherp mes in schijven van ongeveer 2 cm dik en leg de bolussen op een beetje afstand van elkaar op een met bakpapier bedekte bakplaat.

Bak ze in de voorverwarmde oven ongeveer 12 minuten (de ene plaat na de andere). Bestrooi ze voor het serveren met poedersuiker of bedekt ze met vloeibare suiker.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	3025 KJ/723 Kcal
KOOLHYDRATEN	86 G
VETTEN	35 G
EIWIT	16 G

MIJN AANTEKENINGEN

Er moet
altijd iets
zijn waar je naar uitkijkt.

— Eduard Mörike —

Linze taart

OPNIEUW UITGEVONDEN



Eenvoudig | Bereiding 45 minuten | Bakken 20 minuten | Verwarm de oven voor 170 °C

Ingrediënten

140 g meel
½ tl bakpoeder
300 g hazelnoten
5 eieren
1 dooier
375 g boter (zacht)
230 g poedersuiker
1 pakje vanillesuiker
Schil van 1 ½ bio-citroenen
150 g aalbessenjam
250 ml slagroom
vetgehalte 30 %
50 g aalbessen (diepgevroren)
1 snuifje zout
½ tl kaneel
½ tl kruidnagel
Munt

Bereiding

Hak de hazelnoten in de **bamix®** met de **processor**. Verpulver de kruidnagel in de **bamix®** met de **processor** en de poederschijf. Verwarm de oven voor op 170 °C, bedek de bakplaat met bakpapier.

Zeef meel samen met bakpoeder, meng er de noten onder. Kluts eieren en dooier in de **bamix®** met de **gaatjesschijf**.

Klop de boter, poedersuiker, vanillesuiker, citroenschil, 1 snuifje zout en telkens ½ tl kaneel- en kruidnagelpoeder in de **bamix®** met de **gladdeschijf** tot schuim. Meng de eieren er geleidelijk aan onder, schep de meel-notenmengeling eronder.

Smeer de massa op de plaat en bak circa 20 minuten in de oven (middelste rail / rooster). Neem de taart uit de oven en laat afkoelen. Roer de jam glad voor de crème.

Klop slagroom in de **bamix®** met de **gladdeschijf** op tot een dikke crème en vermeng met de jam. Zet de crème afgedekt ca. 30 minuten op een koele plaats.

Snij de taart in 12 rechthoeken (4 x 16 cm). Snij de resterende stukjes deeg in 36 kleine driehoeken.

Doe de aalbessencreme in een spuitzak (glad tuitje) en spuit ze in de vorm van kleine puntjes op de stukjes deeg. Serveer de stukken gegarneerd met aalbessen, taart-driehoekjes en munt.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	2142 KJ/512 KCAL
KOOLHYDRATEN	31 G
VETTEN	39 G
EIWIT	10 G



Liefde en
fantasie
ZIJN DE BESTE SMAAKMAKERS.

Pruimen-AMANDELTAART



Ingrediënten

15–20 pruimen
120 g boter
150 g suiker
4 eieren
200 g amandelen
50 g amandelblaadjes
zaadjes van een vanillestok
½ tl kaneel

Zandtaartdeeg

zie basisrecepten pag. 8

Bereiding

Rol het deeg uit en druk gelijkmatig in een ronde vorm en bak de onderste blind – leg de basis uit met bakpapier en spreid de baklinzen uit en bak 15 minuten op 190 °C. Verwijder de linzen en het bakpapier, laat afkoelen.

Voor de vulling doe de boter in een kom en klop romig met de **bamix®** met de **gaatjesschijf**, voeg suiker en kaneel toe en klop alles met de **bamix®** met de **gaatjesschijf** licht op. Maal de amandelen met de **bamix®** en de **processor**. Voeg nu geleidelijk aan de eieren toe en meng er tot slot de gemalen amandelen onder. Roer het geheel opnieuw met **bamix®** met het **multifunctionele mes**. Verdeel over de taartbodem. Snij pruimen in schijfjes, verdeel over het geheel. Bestrooi met de amandelblaadjes. Bak in de voorverwarmde oven op 180 °C circulatielucht op de middelste rail gedurende 30–40 minuten zodat de taart goudbruin wordt. Bedek evt. met folie, bestrooi met poedersuiker.

Heel eenvoudig | Bereiding 30 minuten | Bakken 45 minuten | Verwarm de oven voor 190 °C



Heel eenvoudig | Bereiding 40 minuten | Bakken 8–10 minuten | Verwarm de oven voor 180 °C

Chocolade-KOEKJES



Bereiding

Verwerk meel met bakpoeder, amandelen en cacao in de **SliceSy®** met de **bamix®**. Roer daarna poedersuiker, zout, boter en eieren met de **bamix®** met de **gaatjesschijf** onder het deeg. Doe het deeg in een spuitzakje met een klein spuitkopje en spuit cirkels van 3–4 cm diameter op een bakplaat die bedekt is met bakpapier. Laat een beetje plaats tussen de cirkels.

Bak 8–10 minuten in een voorverwarmde oven. Neem alles eruit, neem van de plaat af en laat op een rooster afkoelen. Roer voor de crème 4 el melk met maizena glad met de **bamix®** met de **gaatjesschijf**. Breng de rest van de melk met de suiker en vanillesuiker in een kookpot aan de kook. Neem kort even van het vuur en roer er de melk met maizena onder. Zet weer op het vuur, laat ca. 3 minuten zachtjes koken terwijl u blijft roeren tot de massa romig indikt. Doe in een spuitzakje, spuit de melkcrème op de koekjes en bestrooi met poedersuiker.

Ingrediënten

175 g meel
1 tl bakpoeder
40 g amandelen
2 el cacaopoeder
100 g zachte boter
100 g poedersuiker
1 snuifje zout
3 eieren
250 ml melk
15–20 g zetmeel
2 el suiker
1 el vanillesuiker
1 el poedersuiker, om te bestuiven

Frambozen

CUPCAKES



Eenvoudig | Bereiding 55 minuten | Bakken 25 minuten | Verwarm de oven voor 170 °C

Ingrediënten

300 g vloeibaar meel
1 pakje bakpoeder
2 middelgrote eieren
200 g karnemelk
150 g koude frambozen
(ontdooit)
100 g zachte boter
1 pakje vanillesuiker
100 g kristalsuiker
1 snuifje zout

Voor de topping

60 ml slagroom
vetgehalte 30 %
20 g maïzena
100 ml frambozensap of 50 ml
frambozenstroop
20 g suiker
180 g frambozen
380 g mascarpone
vetgehalte 80 %
30 g poedersuiker
schil van ½ bio-citroen (geraspt)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 °C. Doe papieren vormen in een muffinvorm (12 openingen). Zeef het meel en het bakpoeder. Scheid de eieren. Meng karnemelk met frambozen en pureer kort met de **bamix®** met het **multifunctionele mes**. Klop de boter, vanillesuiker, 70 g kristalsuiker en een snuifje zout in de **bamix®** met de **gladde-schijf** op stand 1 tot schuim. Voeg de dooiers geleidelijk aan tijdens het roeren toe. Roer de beste mengeling erdoor. Klopt het eiwit met de resterende suiker in de **bamix®** met de **gladdeschijf** tot een crè-mige schuim. Roer de helft van de schuim en het meel door elkaar, voeg de resterende schuim toe.

Doe de massa in de vormpjes en bak circa 20 minuten in de oven (onderste rail / rooster). Neem de muffins uit de oven, doe ze uit de vormpjes en laat ze afkoelen. Meng slagroom met zetmeel voor de topping. Kook frambozensap en suiker door, meng er de slag-roommengeling door en laat tijdens het roeren ca. 1 minuut zachtjes pruttelen. Doe mengeling uit de pot en laat afkoelen. Pureer frambozen in de **bamix®** met het **multifunctionele mes**. Roer mascarpone met de **bamix® gaatjesschijf** glad met suiker en citroenschil, meng door de frambozenpuree. Doe de topping in een spuitzak (sterren-tuitje).

Verwijder de papieren vormpjes van de muffins. Snijd de muffins hor-izontaal door, dresseer de topping over de bodems en bedek met de frambozen. Doe de bovenkant erop en duw voorzichtig aan.

Doe de cupcakes in papieren vormpjes en bestrooi ze met poeder-suiker voor u ze serveert.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	1079 KJ/258 KCAL
KOOLHYDRATEN	23 G
VETTEN	15 G
EIWIT	6 G



Het leven zit
vol onzekerheden.

BEGIN DUS MET HET DESSERT.

– Ernestine Ulmer –



Verheven
is de liefde,
zoete droom;
VERHEVEN BOVEN TIJD EN RUIMTE.

– Wilhelm Busch –



Brownies MET APPELMOES

Heel eenvoudig | Bereiding 35 minuten | Bakken 20–30 minuten | Verwarm de oven voor 175 °C

Ingrediënten

3 eieren
140 g ahornsiroop
(alternatief: honing)
200 g amandelen
130 g volkorenmeel spelt
of tarwe
¾ tl natron
3 tl wijnsteenbakpoeder
1 snuifje zout
½ tl kaneel
380 g appelmoes
5 el cacao

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 °C circulatielucht. Verpulver kaneel vooraf met de **bamix®** met de **processor** en de poederschijf.

Klop eieren en ahornsiroop in enkele minuten met de **bamix®** met de **gaatjesschijf** tot schuim.

Maal de amandelen in de **bamix®** met de **processor**. Meng daarna amandelen, volkorenmeel, natron, wijnsteenbakpoeder, zout, kaneel en rauwe cacao goed met de **bamix®** en het **multifunctionele mes** door elkaar.

Voeg de meelmengeling en het appelmoes bij de eieren en vermeng goed met de **bamix®** en het **multifunctionele mes**.

Leg de brownies in een met bakpapier bedekte grote ovenvorm (20 x 30 cm) of leg ze op een plaat en bak gedurende ca. 25–30 minuten.

Bestrijk volgens smaak met gesmolten chocolade en amandelnippers of bestuif gewoon met cacao.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	812 KJ/194 Kcal
KOOLHYDRATEN	22 G
VETTEN	5 G
EIWIT	7 G

MIJN AANTEKENINGEN

.....

.....

.....

.....

.....

Zachte ANANASTAART



Heel eenvoudig | Bereiding 35 minuten | Bakken 55 minuten | Verwarm de oven voor 180 °C

Ingrediënten

1 blikje ananasringen
250 g meel
1 tl bakpoeder
1 snuifje zout
125 g boter, zacht
175 g suiker
3 eieren, op kamertemperatuur
125 ml melk
1,5 el crème fraîche
vetgehalte 30 %
ca. 125–175 g poedersuiker,
gezeefd
kokosrasp

Bereiding

Zeef de stukken ananas heel grondig. Giet de opgevangen siroop hierbij niet weg, want die hebben we later nog nodig. Verwarm de oven voor op 180 °C boven- en onderverwarming. Vet een rechthoekige bakvorm (25 cm lang) in en bedek met bakpapier.

Vermeng meel, bakpoeder en zout met de **bamix®** met het **multi-functionele mes**, zet opzij. Meng boter en suiker in de **bamix®** met de **gaatjesschijf**. Voeg de eieren een voor een toe, voeg samen met het laatste ei wat van de meelmengeling toe.

Voeg tot slot afwisselend melk en meelmengeling toe tot er een homogeen deeg is ontstaan. Snijd de ananasstukjes in schijfjes, voeg ze vervolgens toe. Doe het deeg in de vorm en strijk het een beetje glad. Laat de taart ca. 55 lang bakken (prikmethode). Strijk met een bakpenseel wat van de ananassiroop erover.

Maak voor de glazuur ofwel een klassieke poedersuiker laag in poedersuiker en water (of melk) of maak een dikkere slagroom laag. Roer hiervoor eerst de crème fraîche in een kleine kom tot crème met de **bamix®** met de **gaatjesschijf**. Voeg daarna geleidelijk aan poedersuiker toe tot de gewenste consistentie is bereikt. Giet over de taart, strooi er de kokosrasp over en laat alles uitharden. Wie met melk of crème fraîche in het glazuur werkt moet de overblijvende stukken taart tot de volgende snoepbeurt in de koelkast leggen.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	1130 KJ/270 Kcal
KOOLHYDRATEN	38 G
VETTEN	11 G
EIWIT	5 G



Zacht,
sappig en lekker,
VOOR FIJNPROEVERS.



Met
liebde bereid

IS VOEDSEL VOOR DE ZIEL

Pesto- BROOD



Heel eenvoudig | Bereiding 35 minuten | Bakken 30 minuten | Verwarm de oven voor 180 °C

Ingrediënten

150 ml melk
20 g verse gist
300 g meel
1 tl suiker
25 ml olijfolie
1 tl zout

Voor de pesto

1 handvol gemengde
tuinkruiden zoals:
marjolein
tijm
basilicum
peterselie
kervel
lavas (maggipiant)
bieslook
120 ml olijfolie (of meer naar
smaak)
2 teentjes knoflook
1 snuifje zout
1 snuifje peper

Bereiding

Doe de gist de lauwe melk roer er de suiker door tot de gist volledig is opgelost. Voeg meel, olie en zout toe en roer met de **bamix®** met het **multifunctionele mes** tot een glad deeg. Laat het deeg een uur lang op een warme plek rusten.

Was de kruiden, dep ze droog en hak ze fijn met de **bamix®** met de **SliceSy®**. Schil de teentjes knoflook en hak ze eveneens fijn. Roer de kruiden en de fijngehakte knoflook grondig door de olijfolie, het zout en peper met de **bamix®** en het **multifunctionele mes** (u kunt ook pijnboompitten of parmezaan toevoegen die u met de **bamix®** met de **processor** hebt fijngehakt.)

Rol het deeg op een met meel bestrooid werkvlak uit tot een rechthoek van circa 40 × 20 cm. Verdeel de pesto goed met een penseel over het deeg en laat de randen vrij. Rol het deeg in de lengte op. Snijd het met een zeer scherp mes in de lengte middendoor. Draai het snijvlak nu naar boven en smeer er eventueel nog een beetje pesto op. Vlecht in een vlechtvorm met twee strengen. Bak circa 30 minuten op 180 °C tot het goudbruin is.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	1703 KJ/407 Kcal
KOOLHYDRATEN	46 G
VETTEN	20 G
EIWIT	8 G

Kaasstokjes

MET HAM



Eenvoudig | Bereiding **25 minuten** | Bakken **15–20 minuten** | Verwarm de oven voor **190 °C**

Ingrediënten

100 g gouda
100 g Parmezaan
4–5 snedes ham
1 eiwit
1 tl zwarte peper
½ tl paprikapoeder
chilivlokken en andere
specerijen volgens smaak

Bladerdeeg

zie basisrecepten pag. 11

Bereiding

Klop het eiwit licht met de **bamix®** en de **gladdeschijf** op op niveau 1 en smeer de onderste helft van het bladerdeeg in met het eiwit (circa ½ gebruiken). Rasp de kaas met de **bamix®** met de **SliceSy®** met de rasp (middel), meng onder de specerijen en strooi de helft van de mengeling op de met eiwit besmeerde helft.

Verdeel de sneden ham over de kaas. Klap de bovenste helft van het deeg over de ham en druk de zijanten goed aan. Rol met een deegrol het deeg opnieuw uit op het oorspronkelijke formaat. Verdeel de rest van het eiwit over het deeg. Verdeel de kaas over het deeg, druk aan en snijd in stroken van 1 cm breed. Rol de stroken op en leg ze op een plaat bedekt met bakpapier. Bak ze in de oven op 190 °C goudbruin gedurende 15–20 minuten.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	1757 KJ/420 KCAL
KOOLHYDRATEN	28 G
VETTEN	27 G
EIWIT	19 G

MIJN AANTEKENINGEN



Lekker en goed;
PERFECT BIJ ELKE GELEGENHEID.



Pikant
EN PITTIG.

Gekruide EMPANADA'S MET KIP



Heel eenvoudig | Bereiding 35 minuten | Bakken 12–15 minuten | Verwarm de oven voor 200 °C

Ingrediënten

250 g kip
100 g kwark, zacht
110 g kaas
120 g groene chil
½ ui
1 snuifje zout
1 snuifje peper
1 ei, opgeklopt

Zandtaartdeeg

zie basisrecepten pag. 8

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bedek een bakplaat met bakpapier. Rasp de kaas, uien, chili's en kip in de **SliceSy**®. Vermeng de massa met kwark, zout en peper.

Rol het deeg op en met meel bestrooid werkvlak uit tot het 3–4 mm dun is. Steek daarna kringen uit van circa 10 cm diameter. Doe telkens in het midden een theelepel vulling in het midden. Klop ei op met de **bamix**® en de **gaatjesschijf** en smeer de randen van het deeg ermee in. Leg het deeg over de vulling zodat er een halve cirkel ontstaat.

Druk de randen vast aan met een vork. Leg empanada's op de bakplaat en smeer in met de rest van het ei. Bak de noedels in 12 tot 15 minuten goudbruin.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	569 KJ/136 Kcal
KOOLHYDRATEN	7 G
VETTEN	7 G
EIWIT	10 G

MIJN AANTEKENINGEN

.....

.....

.....

.....

.....

Italiaanse PIZZETTA'S



Ingrediënten

250 g tarwemeel
125 g water, lauw
13 g gist, vers
20 g boter of margarine
1 tl suiker
½ tl zout
2 el olijfolie

Voor de garnering

1 zakje mozzarella
100 ml tomaten, gezeefd
10 olijven, (groen of zwart)
1 paprika
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 blik artisjokharten, in partjes

Bereiding

Verwerk alle ingrediënten voor het deeg zorgvuldig met de **bamix®** met de **SliceSy®** tot een soepel, elastisch deeg ontstaat. Laat een klein uur afgedekt rusten. Het deeg heeft in dit stadium zijn volume verdubbeld, glanst en kleeft niet. Strooi wat meer over het deeg en rol het uit tot het circa 1 cm dik is of wat minder. Snij er cirkels uit met een sjabloon. Daaruit worden 12 mini-pizza's gesneden.

Leg die op een ingevette plaat, beleg naar wens met gezeefde tomaten, olijven, paprika in reepjes, wat knoflook, artisjokharten en dergelijke. Doe er zout en peper op. Intussen wordt de oven voorverwarmd op 250 °C. Schuif de plaat in de oven en laat het geheel circa 5–6 minuten bakken. Snij de mozzarella in schijfjes en verdeel die na de eerste bakbeurt over de mini-pizza's. Bak het geheel daarna nog 5–6 minuten.

Heel eenvoudig | Bereiding 15 minuten | Bakken 10–12 minuten | Verwarm de oven voor 250 °C



100 G BEVAT GEMIDDELD	
ENERGIE	628 KJ/150 Kcal
KOOLHYDRATEN	20 G
VETTEN	5 G
EIWIT	6 G



100 G BEVAT GEMIDDELD	
ENERGIE	644 KJ/154 Kcal
KOOLHYDRATEN	14 G
VETTEN	9 G
EIWIT	6 G

Heel eenvoudig | Bereiding 20 minuten | Bakken 15–20 minuten | Verwarm de oven voor 170 °C

Pizza-hotdog MET SESAM



Bereiding

Bereid het deeg zoals op pagina 50 en in 12 gelijke stroken snijden. Bestrooi de stroken deeg met kaas, leg er telkens een miniworstje op en rol diagonaal op. Druk de uiteinden van het deeg samen en leg ze op een bakplaat met bakpapier.

Vermeng het ei met zout en smeer dat op de pizza-hotdogs. Bestrooi met sesam.

Plaats de lade in het midden van de voorverwarmde oven. Bak in de oven voorverwarmd tot 170 °C gedurende ongeveer 15–20 minuten.

Saus: Roer de zure room en ketchup met de **bamix®** met de **gaatjesschijf** en serveer met de nog warme pizza-hotdogs

Ingrediënten

Deeg zoals op pag. 50
12 miniworstjes
100 g geraspte kaas

Om te besmeren

1 ei
1 snuifje zout
1 el sesam

Voor de dipsaus

150 ml zure room
5 el tomatenketchup



Heerlijk
fingerfood,

DAT IS ALTIJD EEN GOED IDEE.

Bladerdeegrolletjes met TWEE SOORTEN VULLING



Heel eenvoudig | Bereiding 35 minuten | Bakken 15–10 minuten | Verwarm de oven voor 180 °C

Ingrediënten

2 eidooiers
wat melk

Voor de spinazievulling

100 g diepvriesspinazie,
ontdooit
1 ui
1 teentje knoflook
150 g ricotta
½ kadetje droog
1 snuifje zout, peper,
nootmuskaat

Voor de tomaten- paprikavulling

1 ui
1 teentje knoflook
1 el suiker
50 g in olie inlegde tomaten
150 g ricotta
3 el ajvar (of paprikapasta of
rode pesto of tomatenketchup)
½ kadetje droog

Bladerdeeg

zie basisrecepten pag. 11

Bereiding

Hak het droge kadetje eerst met de **bamix®** en de **processor** fijn. Hak voor de spinazievulling ui en knoflook fijn met de **bamix®** met de **SliceSy®** en sauteer lichtjes met wat olie in een pan. Laat de ontdooide spinazie goed uitlekken en hak eventueel fijn met de **bamix®** en het **multifunctionele mes**. Meng de ricotta, de broodkruimels, de ui-knoflookmengeling en de spinazie met de **bamix®** met het **vleesmes** tot een massa. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Hak voor de tomaten-paprikavulling ui en knoflook fijn met de **bamix®** en het **vleesmes** en sauteer lichtjes met wat olie in een pan. Strooi er suiker over en laat karamelliseren. Neem daarna de pan van het fornuis. Laat de gedroogde tomaten uitlekken en snijd ze in blokjes. Doe de tomatenblokjes, de ricotta en ajvar in een hoge pot en pureer ze met de **bamix®** met het **multifunctionele mes**. Roer er de broodkruimels en de ui-knoflookmengeling onder. Breng op smaak met zout en peper.

Rol het bladerdeeg uit tot een oppervlak van circa 32 × 30 cm (om het gemakkelijk te verwerken moet het deeg kort voor de verwerking worden gekoeld). Snij het deeg in vier lange stroken van circa 8 × 30 cm.

Doe de spinazie-vulling op twee stroken. U gebruikt daarvoor het beste een kleine lepel en de vingers. Breng niet te veel vulling aan. Doe de tomaten-paprikavulling op de andere twee stroken. Rol de stroken op aan de brede kant (er ontstaan vier lange, dunne deegworsten).

Meng eigeel en melk met de **bamix®** en de **gaatjesschijf** en smeer de deegroller daarmee in. Maak in elke strook om de 5 mm een insnede met een scherp mes (gebruik een zeer scherp mes). Snij daarna stukken van circa 3 cm breed van de rol. Verwarm de oven voor op 180 °C (circulatielucht). Leg de deegrolletjes op een bakplaat bedekt met bakpapier en bak gedurende 15–20 minuten goudbruin.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	912 KJ/218 Kcal
KOOLHYDRATEN	16 G
VETTEN	14 G
EIWIT	6 G

Cupcakes

MET COUSCOUSGROENTEN



Heel eenvoudig | Bereiding 25 minuten | Bakken 20 minuten | Verwarm de oven voor 200 °C

Ingrediënten

100 g couscous, droog
1 snuifje zout
140 gram mais, afdruipegewicht (uit blik)
2 stuks wortels, gemiddelde grootte
1 ui, middelgroot
1 courgette middelgroot
2 eieren
1 snuifje peper
1 tl paprikapoeder
250 g kwark, tot 1 % vet vol
1 tl honing of ahornsiroop
3 el kruiden, (gemengd, bijvoorbeeld peterselie, kervel, tijm)
1 snuifje zout
1 snuifje peper

Bereiding

Bereid de couscous in zout water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de mais uitlekken. Schil de wortels en de ui. Was de courgette en rasp ze samen met de wortelen en ui met de **bamix®** met de **SliceSy®** met de rasp (middenmaat). Verwarm de oven voor op 200 °C.

Meng de couscous met de geraspte groenten, de mais en eieren en breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder. Doe de couscous-groentemengeling in een siliconen muffinvorm en zet circa 20 minuten in de oven op de middelste rail.

Meng voor de topping de kwark met de honing en kruiden met de **bamix®** met de **gaatjesschijf** en breng op smaak met zout en peper. Laat de couscous-groentencupcakes afkoelen, garneer met kwarktopping en serveer.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	452 KJ/108 KCAL
KOOLHYDRATEN	13 G
VETTEN	3 G
EIWIT	7 G

MIJN AANTEKENINGEN





De luchtig lichte
VERLEIDING VAN ZOETE AARDAPPELEN.

Zoete aardappelen

TATER TOTS MET DIPSAUS



Heel eenvoudig | Bereiding 20 minuten | Frituren 3 minuten | Verwarm de frituurolie 190 °C

Ingrediënten

2 zoete aardappel
2 ei
60 g meel
1 snuifje zout
1 tl paprika
1 knoflookpoeder
2 l frituurolie

Voor de dipsaus

60 g Griekse yoghurt
vetgehalte 10 %
60 g ketchup

Bereiding

Schil de zoete aardappel voor de Tater Tots en laat circa 15 minuten in water zacht koken. Giet af, rasp met de **bamix®** met **SliceSy®** met de rasp (middel) en vermeng met het ei.

Meng het meel, het zout, het paprika- en knoflookpoeder. Vermeng met de mengeling van zoete aardappel en ei en rol tot kleine balletjes.

Verwarm de frituurolie in een pot tot 190 °C. Frituur de balletjes 3 minuten aan een stuk en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Meng voor de ketchup-dip Griekse yoghurt met ketchup met de **gaatjesschijf** en serveer bij de Tater Tots.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	623 KJ/149 KCAL
KOOLHYDRATEN	23 G
VETTEN	3 G
EIWIT	6 G

MIJN AANTEKENINGEN

.....

.....

.....

.....

.....

Tomaten- KETCHUP



Heel eenvoudig | Bereiding 35 minuten | Koken 45 minuten

Ingrediënten

650 g tomaten
150 g rode uien
3 teentjes knoflook
5 pimentbolletjes
1 kaneelstokje
2 stuks steranijs
1 gedroogde chilipeper
100 ml rode wijnazijn
50 g rietsuiker
2 tl maizena
1 tl zout

Bereiding

Was de tomaten en snij de steeltjes er in een wigvorm uit. Schil de uien en knoflook. Pureer alles fijn met de **bamix®** met het **vleesmes**.

Doe de puree in een diepe pan of een pot. Voeg specerijen toe, breng aan de kook en laat op een laag vuur ongeveer 35 minuten open inkoken. Blijf intussen roeren.

Duw de puree door een niet te fijne zeef in een tweede pot. Voeg azijn en suiker toe. Breng opnieuw aan de kook en laat nog 10 minuten al roerend koken. Verwerk de maizena in wat koud water met de **bamix®** met het **multifunctionele mes**.

Doe de maizena in de kokende ketchup, bind licht en breng even aan de kook. Giet het geheel terwijl het nog kokend heet is in gesteriliseerde weck- of schroefpotten en sluit onmiddellijk af.

100 G BEVAT GEMIDDELD

ENERGIE	381 KJ/91 KCAL
KOOLHYDRATEN	18 G
VETTEN	1 G
EIWIT	2 G

MIJN AANTEKENINGEN



Net
past overal bij.
GEMAKKELIJK ZELF TE MAKEN.



bamix[®]
of Switzerland

THE SECRET INGREDIENT



love

ESGE AG

Hauptstrasse 21
CH-9517 Mettlen
Switzerland

info@bamix.com
www.bamix.com