

# KOOKBOEKJE 2016

*Workshop koken en bakken in de DO en Wonderpan*



16.17.18 sept. '16

zeewijze  
scoutiviteit



## **Inhoudsopgave :**

De werking van de wonderpan en omnia oven	blz. 2
De werking van de Dutch Oven	blz. 3
<b>Broodrecepten/voorgerechten</b>	
Iers Sodabrood	blz. 4
Monkey bread	blz. 5
Maisbrood	blz. 6
Bananenbrood	blz. 6
Pittig maisbrood	blz. 6
Tijmbrood	blz. 7
Italiaans gehaktbrood	blz. 7
Bika Ambon (kokosbrood)	blz. 8
Broodjes uit een conservenblik	blz. 9
<b>Hoofdgerechten</b>	
Pompoensoep	blz. 10
Quich uit de wonderpan	blz. 10
Cola kip stoofpot	blz. 11
<b>Bijgerechten</b>	
Aardappelen op zijn Afrikaans	blz. 12
Geroosterde aardappels	blz. 12
<b>Nagerechten</b>	
Dutch Oven Sprite cobbler	blz. 13
Yellow cake uit de wonderpan	blz. 13
Broodpudding	blz. 14

# Wonderpan

## Werking

Hoe werkt een wonderpan precies?

De pan heeft een tulbandvorm, waar je je ingrediënten in doet. Deze sluit je af met het deksel met ventilatiegaten. Op het fornuis zet je het bodemplaatje met in het midden een gat.

De bodemplaat wordt verwarmd. De warmte stijgt op door het gat in het midden, gaat de pan in en verlaat de pan weer via de ventilatiegaten. Daardoor wordt de warmte heel gelijkmatig verdeeld, zodat het baksel overal goed gaar wordt.

De pan is geschikt voor alle warmte-bronnen, dus ook inductie en houtkachel of zelf op een camping gasstel.



## De Omnia Oven

We noemden het een mini-oven of een blikoven... nu zeggen we kortweg Omnia. Een handig klein oventje waarmee je kunt bakken en eten kunt koken op een gastoestel, een spiritusbrander, een elektrische kookplaat of een ander soort kookplaat zonder gebruik van een dure ruimte vergende oven. De Omnia is een populaire en gewaardeerde oplossing voor aan boord, in caravans, campers, tenten, zomerhuisjes en alle andere plaatsen waar geen oven is. Zo goed als alles wat in een gewone oven kan worden klaargemaakt kan nu ook in de Omnia worden bereid.

De Omnia bestaat uit drie delen. Een aluminium vorm waarin de ingrediënten of het deeg moet liggen. De vorm ziet er uit als een ronde bakvorm met een opening in het midden. Voor deze vorm is er een speciaal gevormd stalen onderstel dat ook een opening in het midden heeft. Verder is er een aluminium deksel met kleine ventilatieopeningen en met voldoende hoogte voor het rijzen van brood, cake en ander eten. De warmte van het fornuis wordt door middel van convectie overgedragen aan de bakoven en de constructie ervan biedt zowel boven- als onder warmte. Het speciale onderstel heeft een schaalvorm waardoor een luchtruimte tussen onderstel en de onderzijde van de aluminium vorm ontstaat. Warme lucht in deze ruimte verwarmt de onderzijde van de vorm en geeft dus onder warmte. Door de opening in het onderstel en de ronde aluminiumvorm, passeert de warme lucht door de vorm, reflecteert tegen het deksel en geeft bovenwarmte.



## De Dutch Oven.

Een Dutch Oven, hier na DO te noemen, is een gietijzeren pan die op pootjes staat, je kan hem ook op een steun zetten. De deksel is voorzien van een opstaande rand, zodat er kolen op gelegd kunnen worden. In deze pan kan je allerlei soorten gerechten maken zoals stoofpotten, soepen maar je kunt ook brood, pizza of taart in deze pan maken. Verder kan je er ook prima in bakken en braden. Omdat een DO op 3 pootjes of een steun staat kun je hem boven op je kolen of houtvuur zetten. Het vuur zal niet verstikken maar zal de pan wel verhitten.

### Geschiedenis van de Dutch Oven.

De Dutch Oven dankt zijn naam aan Dhr. A. Darby, een Engelsman die rond 1700 naar Nederland kwam en hier de kunst van het ijzer gieten in een zandmal kwam afkijken. Dit is trouwens nog steeds de methode van het gieten van de DO. De Dutch Oven heeft hier zijn naam aan te danken. Er gaan meerdere verhalen de ronde maar deze is het meest voor de hand liggend. De Amerikaanse kolonisten waren, rond 1800, fervent gebruikers van de DO's en zij hebben er voor gezorgd dat er pootjes onder de DO kwamen zodat ze boven een kolenvuur gezet konden worden. De tegenwoordige cowboys gebruiken de DO nog steeds als ze het vee aan het drijven zijn. Vandaag de dag zijn er in Amerika zelfs wedstrijden in het koken met een DO, terwijl het in Nederland een beetje in vergetelheid is geraakt.



# Brood / voorgerechten

## Iers sodabrood

### Soda als rijsmiddel

Als je de ingrediënten in huis wil halen om dit karnemelk-brood te maken is het goed om te weten wat “backingsoda” is. Soda bicarbonaat is ook gekend onder andere namen zoals: bakpoeder, zuiveringszout, E500, baking soda en dubbelkoolzure soda. Het ziet eruit als een zeer wit poeder en vaak kan je het vinden in Aziatische of kook speciaalzaken maar ook steeds meer in supermarkten. Dubbelkoolzure soda wordt in het lichaam aangemaakt om zuren van de maag te neutraliseren en is dus een lichaamseigen stof. Sodabicarbonaat zorgt samen met een zuur zoals karnemelk, yoghurt, zure melk, enz. voor het rijzen. Dat is goed te zien tijdens het bakken in de oven. De kruisvormige snede die in het brood gemaakt wordt voor het in de oven gaat, is op het einde van het bakproces helemaal opengegaan.

### Ontstaan van het Iers sodabrood

Het brood zou ontstaan zijn doordat in Ierland de tarwekorrels veel meer vocht bevatten dan op drogere plaatsen in de wereld. In plaats van de harde tarwe kon er alleen zachte tarwe gekweekt worden. De zachte tarwe voldeed dan weer niet aan de eisen om gistbrood mee te maken en dus werd er naar een andere manier van rijzen gezocht. Zo werd het werken met sodabicarbonaat ontdekt.

## Sodabrood

### Ingrediënten:

- 450 gr volkoren meel
- 1tl zout
- 1 grote tl natriumbicarbonaat of soda bakpoeder
- 400 cl karnemelk
- Oven voorverwarmen op 200 graden
  
- Neem een ondiepe kom en doe het meel, zout en de natriumbicarbonaat er in.
- Meng de ingrediënten goed door elkaar. Leg alles op een hoopje en maak in het midden daarvan een kuiltje.
- Giet in het kuiltje de helft van de karnemelk en voeg geleidelijk de rest van het vocht toe. Roer het dooreen tot er een smeug deeg ontstaat. Gebruik je vingers om het door elkaar te roeren tot je een deeg hebt dat niet meer plakt.
- Maak van het deeg een platte schijf die je op een ingevette ovenplaat legt.
- Voor je het deeg in de oven zet, maak je er een kruisvormige insnijding in. Deze insnijding mag diep zijn. Ze helpt het brood bij het rijzen in de oven.
- Laat het deeg 30 tot 35 minuten in de oven. Dan is het gerezen en gebakken.
- Om te weten of het brood gaar is, kan je er best op kloppen. Een gaar brood geeft een holle klank.
- Laat het even afkoelen op een rooster. De vochtige lucht kan er dan uit verdwijnen. Vaak wordt aangeraden minimum 3 uur te wachten vooraleer ervan te eten. Wachten tot de volgende dag is ook een goed idee.

## Monkey Bread'

### Ingrediënten voor het brood:

1/4 kop warm water (1 kop is ongeveer 50 ml)

3 1/4 kop bloem / 1 ei

1 theelepel zout / 1/4 kop suiker en een klein beetje voor de gist

3/4 kop warme melk

2 eetlepels boter plus boter om de bakvorm in te smeren

1 zakje of pakje gist

### *Of 1 pak broodmix kant en klaar*

### voor de coating:

125 gram boter, gesmolten

1/2 kop gehakte noten

2 theelepels kaneel

3/4 kop lichtbruine suiker



Het warme water, een beetje suiker en de gist in een kommetje doen, roeren tot de gist is opgelost en 5 minuten laten staan

Als de gist is opgelost en "luchtig" is giet je het in een kom .De boter, warme melk, suiker, zout en het ei erdoor mixen, langzaam de bloem toevoegen. Kneed met de hand voor 5 minuten

Doe het deeg in een ingevette kom, dek af met plastic folie en laat 20 minuten rijzen op een warme plaats.

### *Maak intussen de coating:*

Smelt boter in een kom, in een andere kom doe je de bruine suiker, kaneel en de fijngehakte noten (op twee eetlepels na).

Vet een vorm in of de Dutch Oven pan met boter en schep er de twee eetlepels gehakte noten onderin.

Als het deeg is gerezen maak je er 2 cm grote balletjes van, dip deze eerst in de boter en rol de balletjes dan door het suiker/noten mengsel en leg ze dan in de tulband vorm. Dit doe je tot het deeg op is.

Dek de vorm af met plastic en laat 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op ong. 175 graden.

Bak het monkey bread in ong. 30 tot 35 minuten

Laat het 15 minuten afkoelen in de vorm, draai dan de vorm om op een schaal en laat nog 20 minuten afkoelen.

Hierna kun je met je handen de stukjes (balletjes) brood afbreken en opeten.

(Dit brood moet je volgens Amerikaanse traditie met je handen eten!)

## Mais Brood uit de Dutch Oven

1 1/2 kop water/ 2 koppen melk  
1 1/2 kop maismeel  
1 TL zout/ 2 TL suiker  
2 EL boter  
5 eieren  
1 EL bakpoeder

Meng water en melk. verhitten. (niet koken).

Voeg maismeel, zout, suiker en boter toe.

Circa 5 minuten boven het vuur doorroeren tot het dik wordt, daarna van het vuur halen. eieren klutsen met bakpoeder en dan door het deeg roeren. Het deeg in een ingevette dutch oven doen en 45-60 minuten bakken.

Stookadvies: 5 briketten onder en 10 / 15 boven.

## Bananenbrood uit de Dutch Oven of wonderpan

5 bananen  
225 gr bloem  
150 gr suiker  
1 zakje vanillesuiker /1/2 zakje bakpoeder  
2 tl kaneel  
1 ei  
Zout  
125 ml yoghurt  
60 ml zonnebloemolie  
4 el honing

Verwarm de Dutch Oven voor met ong. 12 briketten, en vet de bakvorm in.

Meng suiker, vanillesuiker, bloem ,bakpoeder kaneel. Prak in een andere kom drie bananen en voeg hier de yoghurt, het ei , oliehonig en zout toe. Spatel het bloemmengsel erdoor heen tot een geheel. Giet het mengsel in de vorm of rechtsreeks in de pan. Snij de vierde banaan over de lengte en plaats die bovenop het beslag. Bak het brood in 75 minuten op 160 graden.

## Pittig Maisbrood met kaas uit de DO

- 100 gram (room)boter
- 3 uien
- 3 maiskolven (evt mais uit blik of pot)
- 6 eieren
- 500 gram maismeel (Polenta)
- 100 gram bloem
- 400 ml melk
- 2 tl bakpoeder
- 200 gram vers geraspte kaas (pittige)
- 4 groene pepers



Bereiding: Maisbrood

- Snij de ui aan ringen en bak deze zachtjes zo'n 20 minuten tot ze bruin en kleverig zijn.
- Snij de mais los van de kolf door er een mes langs te halen. (of laat de mais uitlekken)
- Laat de mais 5 minuten meebakken met de ui en laat het geheel vervolgens afkoelen
- Meng bakpoeder, bloem, polenta, melk en eieren met een flinke mespunt peper en zout en 3/4 van de geraspte kaas tot een deeg
- Warm een DO op met ruim kolen op het deksel en 2 of 3 kooltjes onder de DO
- Hak 3 groene pepers fijn en roer deze met de mais/uien door het deeg
- Stort het deeg in de DO, gebruik eventueel een vel bakpapier op de bodem van de DO om het brood er in één keer uit te kunnen halen
- Let op !! Veel warmte van boven, weinig van onder !!
- De baktijd is 35 tot 45 minuten.
- Snij de laatste peper aan dunne ringen en strooi die als het maisbrood bijna klaar is (na circa 35 minuten) met de laatste geraspte kaas op het maisbrood. Laat het strooisel nog 10 minuten meebakken

## Tijmbrood uit de Wonderpan

2 ½ dl water, ca. 35°  
8 gr. droge gist  
2 theelepeltjes zout  
1 eetlepel suiker  
8 dl bloem  
4 gr. gedroogde tijm  
sesamzaad voor de vorm

Meet alle ingrediënten op en meng het tot een glad, soepel deeg. Wanneer aan het deeg kan worden getrokken zonder dat het breekt, is het voldoende gekneet. Laat het beslag rusten gedurende 15 minuten.

Vorm het deeg daarna naar eigen fantasie, bijvoorbeeld gevlochten. Beboter een vorm met margarine (vast of vloeibaar) en strooi daarna bijv. Sesamzaad in de vorm zodat de binnenzijde wordt bedekt. Leg het deeg in de vorm en laat het nu gedurende ca. 1 uur rijzen. Bakken volgens gebruiksaanwijzing gedurende ca. 1 uur.

## Italiaans gehaktbrood uit de wonderpan

Ondanks de naam komt dit recept uit Duitsland. Als u wat "extra jeu" aan dit gerecht wilt geven, kunnen er kaasblokjes aan toe worden gevoegd.

500 gr. gehakt  
1 kadetje van 1 dag oud  
1 kleine ui  
1-2 knoflooktenen  
100 gr. gedroogde tomaten in olie  
1 eetlepel kappertjes  
1 ei  
zout, peper en toscana kruiden (alt. chili)  
olijfolie  
paneermeel



Leg het gehakt in een schaal. Leg het kadetje een poosje in het nat. Knijp het water er uit en leg deze in het gehakt. Schil en snijd de ui en de knoflook. Snijd de tomaten in dobbelstenen en snijd de kappertjes fijn. Meng alle ingrediënten goed. Smeer de vorm in met olijfolie. Bestrooi de vorm bij voorkeur met paneermeel, dan is hij makkelijker schoon te krijgen. Vul de vorm met het gehakt en braad deze eerst op lage temperatuur gedurende ca. 35 minuten en daarna op matige warmte gedurende ca. 10 minuten

## Bika Ambon uit de wonderpan

Dit is een Chinees recept, een beetje bewerkelijk, maar het resultaat is werkelijk boeken main!

Ingrediënten:

250 g brooddeeg

250 g poedersuiker of

200 g grove suiker

250 g santen (met wat zout)

1 el boter

10 eieren

1 vanillestokje

Bereiding

Het beslag met de hand aanlengen (met een lepel gaat het moeilijk).

Het deeg, de boter en vanille met een gedeelte van de eieren dooreen mengen. Daarna de santen beetje bij beetje toevoegen, na elk ei wat santen, totdat alle eieren en de suiker zijn opgebruikt. De eieren behoeven niet geklutst te worden.

Is alles goed gemengd dan het beslag door een zeef halen voor evt. klonten. Dit beslag laten staan totdat het goed gerezen is. Bij een glad gerezen beslag komt er een dikke laag schuim op te liggen.

Ook kan men gesnipperde amandelen op de Bika Ambon doen (al roerend).

Het bakken geschiedt niet in de oven, maar in een wonderpan of pembakaran.

De wonderpan met boter besmeren, even van tevoren voorverwarmen, daarna het beslag al roerend in de pan overgieten.

Bijzonderheden: De santen moet voor het inkoken iets meer zijn dan 250 gram. Ze moet bovendien eerst koud zijn voor het gebruik en het beslag moet glad van de vingers aflopen.

Prik in de koek met een breipen om te zien of hij gaar is.

De 'Bika Ambon' die men bakt in een oven vertoont geen gaatjes!



## Brood uit een conservenblikje , uit de Dutch Oven

Wil je een super leuk broodje maken, maar kun of wil je voor de verandering iets anders maken dan stokbrood boven een houtvuurtje, waag je dan eens aan brood in een blikje. Het kan in totaal wel anderhalf tot twee uur duren voordat het brood klaar is, maar je krijgt wel een heel grappig broodje als resultaat.

Nodig:

- Een broodmix uit de supermarkt
- Zemelen om je broodje in te rollen, deze helpen namelijk het brood uit het blikje te laten komen.
- Met kleine kinderen of een groep met weinig tijd kun je er voor kiezen stap 1 vooraf te doen en de kinderen vanaf stap 2 mee te laten doen.

Bereiding stap 1

- Kneed het brooddeeg in 10 minuten tot een elastisch deeg
- Dek het deeg af met de theedoek en laat het op een warme plaats 20 minuten rijzen.

Bereiding stap 2

- Vet het conservenblik in
- Vorm van het deeg een massief kokertje (ongeveer zo dik als het conservenblik)
- Rol de koker door de zemelen.
- Zet de koker in het ingevette conservenblik
- Leg de theedoek over het blik en laat het deeg rijzen tot het net iets boven de rand van het blik uitkomt
- Stook een Dutch Oven op 225 graden
- Bak het brood in 35 minuten gaar
- Laat het brood 5 minuten afkoelen

Haal het broodje uit het blik en laat het verder afkoelen



## Hoofdgerechten

### Pompoen soep voor 4 personen uit de Dutch Oven

1 kg pompoen geschild en in stukken  
1 gewone ui/1 rode ui/2 sjalotjes  
1 eetlepel boter of olie  
1 eetlepel bruine basterdsuiker  
stukje gember fijn gehakt/1 teen knoflook gehakt  
2 winterwortelen in stukjes/2 stevige appels in stukjes (zonder klokhuis en schil)  
3 bouillonblokjes  
2 liter water  
Nootmuskaat/versgemalen peper  
1 dl slagroom  
1 theelepel kaneelpoeder

In grote pan boter of olie verhitten en ui snippers plm 3 min fruiten.  
De pompoen, appel, winterwortel en suiker toevoegen en op matig vuur al omscheppend plm 5 min bakken.  
Knoflook, gember, nootmuskaat, en 1/2 theelepel kaneel en het water toevoegen.  
De bouillonblokjes erboven verkruimelen en de soep in plm 20 min gaar koken.  
Intussen de slagroom lobbijg kloppen en op smaak brengen met nootmuskaat en de rest van de kaneel.  
De soep eventueel pureren en op smaak brengen met versgemalen peper.  
De soep opdienen met de kruidige room.

### Quich uit de Wonderpan

#### Deeg

150 g boter 300 g bloem 2 eieren zout

#### Vulling

1 prei 250 g spekblokjes

#### Eimengsel

4 eieren 200 ml crème fraîche of een klein pakje houdbare slagroom  
zout versgemalen peper nootmuskaat  
100 g geraspte kaas 2 lente-uitjes

Snijd voor het deeg de boter in blokjes en kneed samen met de bloem, eieren en het zout tot een deeg, laat dit opstijven in de koelkast en rol het met de deegroller uit.  
Vet de wonderpan in met olie of boter.  
Bekleed de wonderpan aan de binnen- en buitenrand en op de bodem met het deeg en prik de bodem in met een vork.

Maak de prei schoon en snijd in ringetjes.  
Bak de spekblokjes in een koekenpan aan en voeg hier daarna de prei aan toe.  
Als de prei geslonken is kan het van het vuur af.

Klop in een kom de eieren met slagroom.  
Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.  
Roer de kaas erdoor.  
Verdeel het spek en de prei over het deeg in de wonderpan en schenk het eimengsel erover.  
Bestrooi eventueel de bovenkant met de lente-uitjes.  
Bak de quiche in circa 45 minuten gaar op een middelmatige stand.

Dit is een heel makkelijk aan te passen recept. De invulling blijft altijd hetzelfde, maar de vulling van de quiche kan je aanpassen.  
Broccoli spekjes, of boerenkool spekjes en rookworst(ja is heerlijk) , spinazie met ham, boontjes met je favoriete vlees....alles kan wel, gewoon deeg maken, groente en vlees bakken en dan eimengsel eroverheen.

## Cola Kip Stoofpot

### Ingrediënten

6 kipfilets of kipstukken  
1 lt. cola  
150 ml hot ketchup  
3 tenen knoflook  
1 grote verse ui  
1/2 eetlepel chilipoeder (als je van pittig houdt 1 eetlepel)  
Zout naar smaak  
Kriel aardappeltjes  
2 winterwortels

Snij de kip in stukken en bak hem in een Dutch OVEN.  
Meng ondertussen alle andere ingrediënten in een schaal, inclusief de krieltjes en de gesneden winterwortels, en schenk met de cola over de kip.  
Laat alles garen op een laag vuur.  
Dik als laatste de saus in ( evt. met een bloem papje).

Alleen hitte van onderaf.



# Bijgerechten

## AARDAPPELS OP AFRIKAANSE WIJZE

olijfolie  
2 uien in dunne ringen gesneden  
30 ml balsamico-azijn  
30 gr bruine suiker  
6 grote aardappelen geschild en in dunne plakjes gesneden  
350 ml slagroom  
150 gr geschaafde Parmezaanse kaas  
zout  
peper

Warm de DO voor met 8 briketjes onder en 10 boven 15 minuten voor . Giet de olijfolie in de pan. Bak de uienringen tot ze zacht en glanzend zijn. Voeg het balsamico-azijn en bruine suiker toe. Roer het geheel gedurende 5 minuten door, totdat de uien beginnen te karamelliseren. Haal de uien uit de pan . Giet wederom wat olijfolie in de pan en voeg de helft van de aardappelschijfjes toe. Leg hierop de gekarameliseerde uien en daarna de tweede helft van de aardappelschijfjes. Voeg naar smaak zout en peper toe. Giet de slagroom over de aardappelschijfjes en bestrooi het geheel met de Parmezaanse kaas. Plaats de deksel terug op de pan en laat de aardappelen in ongeveer 45 minuten gaar worden.

## Geroosterde Aardappels uit de Dutch Oven

1,5 kg rode Aardappels olie  
1 zakje mix voor uiensoep

Snijd de aardappels in blokjes van 2x2x2 cm.  
Doe alles in een zak en schud door elkaar tot de aardappel bedekt zijn met de mix.  
Bak de aardappels, in 60 min, gaar in een DO ( af en toe roeren)

8 briketten onder en 17 boven.

## Nagerechten

### Dutch oven Sprite Cobbler

Benodigheden :

4 koppen fruit naar keuze

Halve portie cakemix

1 blikje Sprite limonade

2 lepels koude boter

2 lepels suiker

Slagroom voor de garnering

Verhit 45 briketten

Vet de Dutch oven in met bakspray

Was en snij het fruit,

Maak volgens aanwijzing op het pak de cake mix met de Sprite, het beslag moet wat dikzig zijn.

Plaats het fruit in de oven, en strijk het beslag erover heen. Dan de boter in brokjes er over verdelen en de suiker erover strooien.

Plaats 15 briketten onder de oven en 30 op het deksel. Iedere 10 minuten de oven en het deksel draaien en 20 minuten laten bakken..

### Yellow cake uit de Wonderpan

300 gram patentbloem

2 t.l. bakpoeder

1/4 t.l. zout

170 gram zachte boter

300 gram suiker

1/2 flesje dr Oetker vanille extract (zo'n klein buisje)

3 eieren maat L

180 ml melk

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Beboter en bebloem de tulbandvorm. Zeef de bloem, bakpoeder en zout boven een kom. Mix de boter, suiker en extract romig en bleek. Voeg 1 voor 1 de eieren toe: voeg pas de volgende toe als de vorige geheel in het beslag is opgenomen. Voeg het bloemmengsel en de melk om de beurt toe: het bloemmengsel in 3 delen, de melk in 2 delen. Begin en eindig hierbij met het bloemmengsel. Schraap de zijkanten van de kom regelmatig en voeg pas een volgend deel toe als de vorige geheel is opgenomen in het beslag. Plaats de vlamverdeler van de wonderpan recht boven het kleinste gaspit. Plaats hierop de buiten pan. Schep het beslag in de tulbandvorm en zet deze in de buiten pan. Sluit de pan af met het deksel. Zet het vuur op half en laat de wonderpan in 3 minuten warm worden. Draai het vuur geheel laag en dan een kleine slag groter zodat het net niet helemaal klein is. Bak de cake, zonder het deksel op te lichten, in circa 60 minuten goudbruin en gaar. Wanneer de cake de zijkanten los laat en de steektest is schoon, dan is de cake gaar. Haal de tulbandvorm uit de pan en laat het 5 minuten afkoelen op een rooster. Klop de cake voorzichtig los en giet het uit de vorm op een rooster.

## Broodpudding met schijfjes appel, rozijnen en kaneel

### Ingrediënten

6 sneetjes (oud) wit brood, zonder korst  
2 eieren  
60 gr suiker  
500 ml melk  
1 grote appel, in plakjes  
4 eetl rozijnen, geweld in water  
1 tl kaneel  
Boter om in te vetten

### Bereiding

Verwarm de DO op 180 graden. Halveer de sneetjes brood. Vet de DO in met een beetje boter. Leg de sneetjes brood afgewisseld met schijfjes appel dakpansgewijs in de pan. Klop de eieren met de melk en suiker los en verdeel deze over het brood. Bestrooi met de gewelde rozijnen en kaneel. Laat de pan 40 minuten staan . Als hij erg donker word kun je de deksel er af laten. De broodpudding is het lekkerst als hij nog een beetje warm is.

### BAKKEN:

Normaal gesproken met meer warmte van boven dan van onderen. De kolen liggen in een verhouding van ongeveer 1 op 3 onder de oven en op het deksel, de meeste op het deksel.

Temperatuur	10"		12"				14"			
	3 qt		6 qt		9 qt		12 qt		15 qt	
	▼	▲	▼	▲	▼	▲	▼	▲	▼	▲
120 °C	3	9	4	11	4	12	5	14	5	15
135 °C	3	10	4	12	4	13	5	15	5	16
150 °C	4	12	5	14	5	15	6	17	6	18
165 °C	4	13	5	15	5	16	6	18	6	19
180 °C	5	15	6	17	6	18	7	20	7	21
195 °C	5	16	6	18	6	19	7	22	7	22
210 °C	6	18	7	20	7	21	8	23	8	24
225 °C	6	19	7	21	7	22	8	24	8	25
240 °C	7	21	8	23	8	24	9	26	9	27

Temperatuur in graden celcius	3 qt	3 qt	6 qt	6 qt	9 qt	9 qt
	onder	boven	onder	boven	onder	boven
120	3	9	4	12	5	15
135	3	10	4	13	5	16
150	4	12	5	15	6	18
165	4	13	5	16	6	19
180	5	15	6	18	7	21