

De lekkerste baksels van

Buurtbakkers





Illustraties: Kristina Minnoy

In het buurtlokaal in de Reinaertwijk kwamen 10 weken lang 13 vrouwen uit verschillende culturen elke vrijdag samen om er hun favoriet gebak aan elkaar te tonen. Terwijl deeg werd geknead en beslag gemengd, werden barrières doorbroken en vriendschappen gesmeed over grenzen heen.

Elke week kreeg iemand anders de opdracht om iets te voorzien voor de volgende week en dat leverde soms heel verrassende resultaten op. Van een echte Vlaamse klassieker zoals een appeltaart of bewaarwafeltjes tot een Franse Biscuit de Savoie en een heerlijke Bulgaarse tulbandcake of zelfs de meer exotische Marokkaanse koekjes met kokoschilfers, amandelen en een pak geraspte centwafers.

Met veel enthousiasme leerden de vrouwen de meest verrukkelijke zoete lekkernijen. Oude familierecepten die al generaties lang worden doorgegeven, werden hier naar hartenlust met elkaar gedeeld.

De Buurtbakkers kijken zelf met een glimlach en een volle maag op het project terug en delen graag hun recepten en verhalen.

Veel bakplezier!



Het **Buurtbakkersproject** is een initiatief van Buurtwerking Dilbeek, in samenwerking met Ligo, de organisatie die volwassenen helpt hun vaardigheden te verbeteren en meer te leren. Het project kadert in het gebied van oefenkansen Nederlands en het biedt deelnemers de kans om de taal te oefenen op een leuke en ontspannen manier. Terwijl ze samen bakken en recepten uitwisselen, brengt het mensen samen van verschillende culturen in een positieve, gezellige leeromgeving.

RIJSTTAART

BENODIGDHEDEN VOOR 6 PERSONEN

- 125 ml melk
- ½ pakje gist
- 250 gr bloem
- 50 gr boter
- 25 gr kristalsuiker
- 5 gr zout
- 1 ei

BEREIDINGSWIJZE

1. Melk met gist mengen (vingers)
2. Voeg het ei toe in de keukenrobot
3. Weeg de rest van de ingrediënten af en meng ze in de keukenrobot
4. Laat het 10 minuten rijzen, kneden, en opnieuw 5 minuten laten rijzen

RIJSTPAP (DAG OP VOORHAND MAKEN)

- 800 ml melk
 - 140 gr rijst
 - 140 gr kristalsuiker
1. Alles samen in een kookpot en laten koken
 2. Eens aan de kook, laten sudderen op een lager vuur tot een pap



Ik ben:

Cindy Dedoncker



In Dilbeek:

Sinds 9 jarige leeftijd

Wat me doet koken van enthousiasme:

Wandelen, aquagym, bakken

Buurtbakkers in enkele woorden:

Vriendschappen omeden en lekkere recepten aanleren

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

De rustige, groene wijk en sociaal contact

Mooiste herinnering:

Meedoen aan de Buurtbakkers en nieuwe mensen leren kennen

Toekomst wens voor de buurt:

Een hechte gemeenschap blijven met goede communicatie



Ik ben:

Maria Maene

In Dilbeek:

Sinds 1983

Wat me doet koken van enthousiasme:

Wandelen, lezen, schrijven

Buurtbakkers in enkele woorden:

Solidariteit en de steun van de groep

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

De buurtsteun, initiatieven en betrokkenheid van bewoners

Mooiste herinnering:

Het maken van banketbakkersroom met de groep

Toekomst wens voor de buurt:

Meer samen eten maken om eenzaamheid tegen te gaan



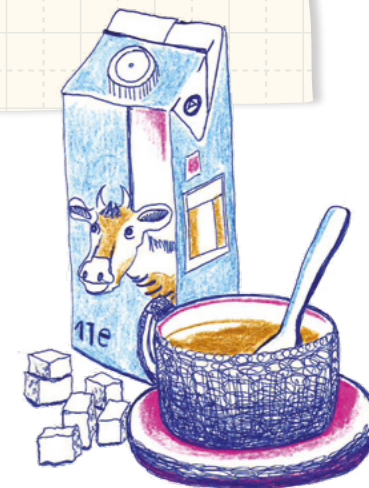
BANKETBAKKERSROOM

BENODIGDHEDEN

- 250 ml melk
- 62,5 gr kristalsuiker
- 2 eigelen
- 20 gr maïzena

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de helft van de melk met kristalsuiker
2. Meng de andere helft van de melk met eigeel en maïzena
3. Voeg het eigeel-mengsel toe aan de kokende melk en blijf roeren tot het wit verdwijnt



MAROKKAANSE KOEKJES (MET ABRIKOZENCONFITUUR)

BENODIGDHEDEN

- 2 eieren
- Glas arachide-olie (of zonnebloemolie)
- Glas suiker
- 900 gr bloem
- Zakje vanillesuiker
- Zakje bakpoeder
- Kokosschilfers
- Oranjebloesemwater
- Abrikozenconfituur (3 potjes)

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng alle ingrediënten behalve de bloem en kokosschilfers
2. Voeg de bloem toe tot de juiste consistentie, tot het deeg niet meer plakt
3. Rol kleine bolletjes en bak ze in de oven op 180°C voor ongeveer 5 minuten
4. Warm de abrikozenconfituur en rol de bolletjes erdoor, gevolgd door de kokosschilfers



Ik ben:
Fatima El Bouaslaoui



In Dilbeek:
Sinds 2009

Wat me doet koken van enthousiasme:
Koken, bakken, wandelen

Buurtbakkers in enkele woorden:
Samenwerking en nieuwe tradities aanleren

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:
De rustige, nette omgeving en vriendelijke mensen

Mooiste herinnering:
Rijottaart leren maken bij de Buurtbakkers

Toekomst wens voor de buurt:
Meer tijd vinden om aan buurtinitiatieven deel te nemen

BISCUIT DE SAVOIE

BENODIGDHEDEN VOOR 6 PERSONEN

- 4 eieren
- 125 gr suiker
- 60 gr bloem
- 30 gr maïzena
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 klontje boter
- 1 flinke koffielepel bakpoeder
- 1 snuifje zout
- Springvorm van 22 cm of cakevorm van 25 cm

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop de eidooiers met suiker en vanillesuiker tot een ruban
2. Zeef er voorzichtig de bloem, maïzena en bakpoeder bij en meng met een houten lepel
3. Doe een snuifje zout in de eiwitten
4. Klop de eiwitten stijf en meng ze luchtig onder het beslag
5. Gebruik een kwart van het opgeklopte eiwit in het deeg
6. Klop het deeg een beetje op om het luchtig te maken
7. Voeg vervolgens het resterende eiwit voorzichtig toe
8. Beboter de springvorm en doe er een beetje bloem in
9. Giet het deeg in de vorm
10. Bak 45 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C



Ik ben:

Jacqueline Nardi

In Dilbeek:

35 jaar wonend in Dilbeek

Wat me doet koken van enthousiasme:

Koken, bakken, musea bezoeken

Buurtbakkers in enkele woorden:

Gezelligheid en leren van internationale desserts

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

De leuke sociale sfeer van buurtprojecten

Mooiste herinnering:

Het uitproberen van internationale desserts bij de Buurtbakkers

Toekomst wens voor de buurt:

Meer mensen betrekken bij buurtprojecten



Ik ben:

Julienne Penne

In Dilbeek:

Geboren en getogen

Wat me doet koken van enthousiasme:

Zingen in het koor, senioren helpen, en bakken, vooral wafels

Buurtbakkers in enkele woorden:

Solidariteit staat centraal

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

Het gevoel van gemeenschap en betrokkenheid

Mooiste herinnering:

Het delen van mijn befaamde wafelrecept tijdens het Buurtbakkersproject

Toekomst wens voor de buurt:

Meer verbinding tussen mensen om eenzaamheid tegen te gaan en eenheid te bevorderen



BEWAARWAFELS

BENODIGDHEDEN

- 1 kg zelfrijzende bloem
- 500 gr suiker
- 500 gr boter
- 6 eieren
- 2 lepels olie
- Wat zout
- 2 pakjes vanillesuiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt de boter en voeg zout, suiker, vanillesuiker, olie en eierdooiers toe
2. Goed roeren
3. Voorzichtig de bloem eronder mengen
4. Klop het eiwit tot sneeuw en schep eronder
5. Vorm tot bolletjes ter grootte van een ei
6. Bak de wafels in een wafelijzer en laat afkoelen



Ik ben:

Marleen Mertens



In Dilbeek:

Geboren en getogen in Dilbeek,
36 jaar in de wijk

Wat me doet koken van enthousiasme:

Bakken, creatief knutselen (sieraden maken,
diamond paintings), lezen, "Onverwacht
bezoek"- appeltaart

Buurtbakers in enkele woorden:

Teamwork en leren van elkaar

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

Het vele groen en de rustige sfeer in de buurt

Mooiste herinnering:

Marokkaanse desserts maken en egeltjes

Toekomst wens voor de buurt:

Meer mensen aanmoedigen om deel te nemen
aan sociale activiteiten

APPELTAART SNEL KLAAR

BENODIGDHEDEN

- 20 eetlepels zelfrijzende bloem
- 16 eetlepels suiker
- 12 eetlepels melk
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 4 eieren
- 2 appels

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven op 180 graden
2. Meng alle ingrediënten (behalve de appels)
goed door elkaar
3. Giet het mengsel in de taartvorm
4. Versier met schijfjes appel en bak 20 tot 25
minuten



BULGAARSE CAKE

OP GROOTMOEDERS WIJZE

BENODIGDHEDEN

- 4 eieren
- 1 tas volle yoghurt
- 1 tas suiker
- Halve tas zonnebloemolie
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder
- Anderhalve tas bloem
- Cacaopoeder (natuurlijk, ongesuikerd)

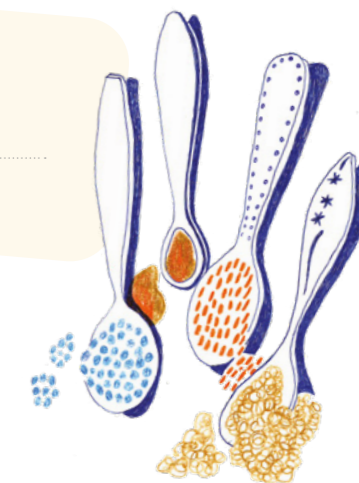
BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de eieren met de suiker en voeg de yoghurt toe
2. Voeg olie, bloem, bakpoeder en vanillesuiker toe
3. Goed mengen
4. Neem 1 tas van dit deeg apart en voeg hieraan 1 soeplepel cacaopoeder toe
5. Verdeel de rest van het deeg in cakevormpjes
6. Op elke vorm doe je een lepel deeg met cacaopoeder
7. Bak op 200°C gedurende 40 minuten



Ik ben:

Siyka Georgieva



In Dilbeek:

Sinds 2016

Wat me doet koken van enthousiasme:

Patisserie, wandelen

Buurtbakkers in enkele woorden:

Uitwisseling van cultuur en gerechten

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

Fijne omgeving voor de kinderen en een goede integratie

Mooiste herinnering:

Egeltjes maken en mijn geheime Bulgaarse recepten delen

Toekomst wens voor de buurt:

Meer projecten die mensen samenbrengen



Ik ben:

Frida Cocquereaux

In Dilbeek:

Meer dan 40 jaar

Wat me doet koken van enthousiasme:

Naaien, wandelen, zorgen voor kleinkinderen

Buurtbakkers in enkele woorden:

Sociale contacten leggen en bakken is geweldig

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

Buurtinitiatieven zoals de kringwinkel

Mooiste herinnering:

Organisatie van de iftar en deelname aan de Buurtbakkers

Toekomst wens voor de buurt:

Meer openheid en samenwerking tussen bewonersdeel te nemen

EGELTJES

BENODIGDHEDEN

- 125 gr boter
- 85 gr bloedsuiker
- 1 ei
- 200 gr bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout

VOOR DECORATIE:

- 200 gr fondantchocolade
- 50 ml melk
- Hagelslag of kokospoeder

BEREIDINGSWIJZE

1. Mix de boter met de suiker en meng
2. Voeg het ei toe en meng
3. Meng de bloem, vanillesuiker en zout door het beslag
4. Meng tot het deeg niet meer plakt aan de kom
5. Doe het deeg in plasticfolie en laat het een uur rusten in de frigo
6. Vorm kleine bolletjes en bak 12-15 minuten op 180°C
7. Smelt de chocolade met de melk.
8. Dop de egeltjes in de chocolade en bestrooi met hagelslag of kokospoeder



Ik ben:

Fatima El Bouaslaoui

In Dilbeek:

Sinds 2009

Wat me doet koken van enthousiasme:

Koken, bakken, wandelen

Buurtbakkers in enkele woorden:

Samenwerking en nieuwe tradities aanleren

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

De rustige, nette omgeving en vriendelijke mensen

Mooiste herinnering:

Rijottaart leren maken bij de Buurtbakkers

Toekomst wens voor de buurt:

Meer tijd vinden om aan buurtinitiatieven deel te nemen

MAROKKAANSE KOEKJES

BENODIGDHEDEN (voor 100 balletjes):

- 4 eieren
- 1 tas suiker
- Halve tas zonnebloemolie
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder (15 gr)
- 250 gr boter
- Hazelnootpasta (Delinut)
- Centwafers
- Ongeveer 1 kg bloem

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de eieren (hardgekookt, 11 a 12 min)
2. Rasp het eigeel (eiwit is niet nodig)
3. Voeg boter, suiker en vanillesuiker toe en meng goed
4. Voeg de olie toe en meng goed
5. Voeg bloem en bakpoeder toe
6. Rol balletjes en bak 20 minuten op 180°C.
7. Steek de chocopasta in een kom en verwarm enkele minuten in de microgolfoven
8. Rasp de centwafers in een aparte kom
9. Rol ze daarna in chocopasta en geraspte centwafers





Ik ben:

Lisette Nuten



In Dilbeek:

Meer dan 50 jaar

Wat me doet koken van enthousiasme:

Wandelen, winkelen met vrienden

Buurtbakkers in enkele woorden:

Samenhangigheid en de sociale contacten

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

De hechte gemeenschap en de manier waarop mensen samenkomen

Mooiste herinnering:

Vakanties met burens naar Italië en Hongarije

Toekomst wens voor de buurt:

Meer begrip en openheid naar elkaar toe



PUDDINGHOORNTJES

BENODIGDHEDEN

- ½ L melk
- 125 gr suiker
- 45 gr vanillebloem
- 1 eigeel
- 1 vel bladerdeeg
- Vormpjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng $\frac{3}{4}$ van de melk samen met de suiker aan de kook
2. Meng de rest van de melk met het eigeel en de vanillebloem
3. Roer goed door en voeg een beetje warme melk bij het mengsel
4. Voeg dit mengsel toe aan de kokende melk en laat doorkoken tot het schuim verdwijnt
5. Giet de room in een kom, dek af met vershoudfolie en laat afkoelen in de koelkast
6. Snij het bladerdeeg in repen van 2,5 cm, wikkel rond de vormpjes
7. Doe er met een borsteltje eigeel op en rol in suiker
8. Bak op 165°C voor ongeveer 20 minuten
9. Vul de hoorntjes met de room en serveer



Ik ben:
Batoul

SUPER SNELLE KOKOSKOEK

BENODIGDHEDEN

- 1 blik gecondenseerde gesuikerde melk
- 400 gr kokosrasp

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Meng de melk en kokosrasp in een kom
3. Leg een bakpapier klaar
4. Maak balletjes en bak ze 10-12 minuten op 180°C
5. Druk ze een beetje plat en bak tot ze een bruine kleur krijgen aan de bovenkant

RAFFAELLO

BENODIGDHEDEN

- 1 ei
- 250 gr boter
- 100 gr suiker
- 200 gr maïzena
- Ongeveer 1 kg bloem
- Een beetje zout
- 2 zakjes bakpoeder (16 gr)
- 2 zakjes vanillesuiker
- Geraspte kokosnoot
- Geroosterde amandelen
- Gesmolten witte chocolade

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de boter, suiker en vanillesuiker en voeg een snuffje zout toe
2. Meng goed
3. Voeg het ei en de maïzena toe
4. Voeg bloem en bakpoeder toe en meng goed
5. Vorm kleine bolletjes, maak een kuiltje in het midden en steek een amandel in en maak het terug dicht
6. Bak 20 minuten op 180°C
7. Dompel de bolletjes in gesmolten witte chocolade en rol ze in geraspte kokos



Ik ben:

Krista Deruddere



In Dilbeek:

Sinds 1983

Wat me doet koken van enthousiasme:

Wandelen, koken en bakken

Buurtbakkers in enkele woorden:

Ontmoeten van nieuwe mensen en andere culturen

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

Het Pajottenland en de gezellige, dorps sfeer

Mooiste herinnering:

Marokkaanse koekjes maken met de groep

Toekomst wens voor de buurt:

Meer mensen laten deelnemen aan buurtactiviteiten



CHOCOLADE EN NOTEN CAKE

BENODIGDHEDEN

- 150 gr boter
- 250 gr suiker
- 4 eieren
- 300 gr zelfrijzende bloem
- 150 gr gehakte noten (bijv. hazelnoten)
- 100 gr chocolade

BEREIDINGSWIJZE

1. Chocolade in stukjes doen
2. Boter tot schuim roeren
3. Mix de boter en suiker, voeg één voor één de eieren toe.
4. Voeg de gezeefde bloem toe en meng voorzichtig de gehakte noten en gesmolten chocolade erdoor. (Niet te hard roeren)
5. Bak de cake 60 minuten op 175°C.

OPGEROLD JAMBISCUIT

BENODIGDHEDEN (voor 4 personen):

- 3 eieren
- 100 gr poedersuiker
- 1 snuifje zout
- 80 gr bloem
- 20 gr boter
- ½ potje jam naar keuze

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop de eierdooiers met poedersuiker tot een schuimig mengsel dat een lint vormt
2. Verwarm de oven voor
3. Klop het eiwit stijf met een snuifje zout
4. Voeg de helft van de bloem toe aan de eierdooiers, dan de helft van het eiwit en daarna de rest van de bloem toe aan het dooiermengsel en ten slotte de rest van het eiwit.
5. Til het op met een houten lepel
6. Smeer het beslag op een bakplaat bedekt met beboterde aluminiumfolie (1 cm dik).
7. Bak 8-10 minuten op hoge temperatuur.
8. Draai het gebak om op een schone, licht bevochtigde doek, verwijder de aluminiumfolie na 10 minuten te wachten
9. Smeer de jam op het biscuit en rol het snel op zonder te breken.



Ik ben:

Diane Ruyfings



In Dilbeek:

Bijna mijn hele leven

Wat me doet koken van enthousiasme:

Wandelen, buurtactiviteiten

Buurtbakkers in enkele woorden:

Betrokkenheid en de multiculturele uitwisseling

Wat maakt Dilbeek zo speciaal:

De solidariteit in de buurt

Mooiste herinnering:

Samen de iftar vieren met Marokkaanse dames

Toekomst wens voor de buurt:

Meer steun en aandacht voor ouderen



SPINNENTAART

BENODIGDHEDEN

Voor de biscuit:

- 180 gr kristalsuiker
- 5 eieren
- 180 gr patisseriebloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 snuffje zout

Voor de pudding:

- 4 eieren
- 100 gr kristalsuiker
- 1 vanillestokje
- 0,5 l melk
- 50 gr puddingpoeder
- 250 gr mascarpone
- 2 el bloedsuiker

Voor de chocoladespiegel:

- 1 gelatineblaadje
- 0,1 l water
- 100 gr kristalsuiker
- 200 gr donkere chocolade
- 0,05 l room
- 1 el cacao-poeder

Voor de icing:

- 5 el bloedsuiker
- 0,5 citroen (sap)

BEREIDINGSWIJZE

De biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C
2. Vet een springvorm in en leg bakpapier op de bodem
3. Klop de eieren en suiker samen tot een luchtig, lichtgeel mengsel
4. Zeef de bloem, bakpoeder en zout en spatel dit door het eiermengsel
5. Giet het beslag in de vorm en bak ongeveer 35 minuten. Laat de biscuit afkoelen op een schone handdoek

De pudding:

1. Scheid de eieren en klop de dooiers samen met de suiker tot een licht en luchtig mengsel
2. Verwarm de melk zachtjes met de zaadjes en peul van een vanillestokje
3. Meng het puddingpoeder door de opgeklopte eidooiers en voeg een beetje warme melk toe
4. Giet het mengsel terug in de pan en verwarm het, al roerend, tot de pudding dik wordt
5. Meng de mascarpone met de bloedsuiker en voeg de warme pudding toe. Schep dit in een spuitzak en laat afkoelen

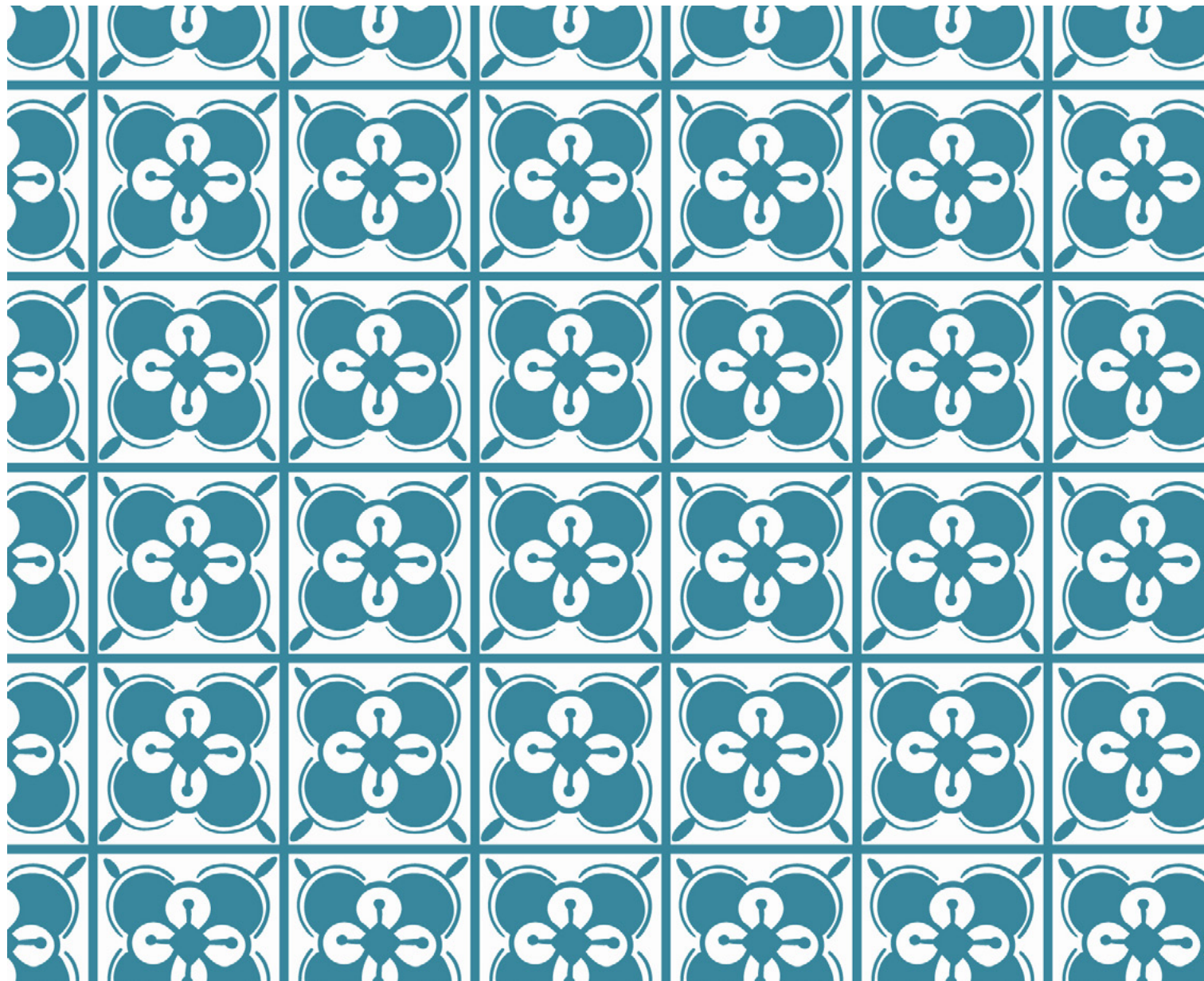
De chocoladespiegel:

1. Week de gelatine in koud water
2. Breng het water en de suiker aan de kook en voeg dan de uitgeknepen gelatine toe
3. Giet de hete siroop over de gehakte chocolade en roer tot alles gesmolten is
4. Voeg de room en het cacao-poeder toe, en roer goed door. Laat afkoelen tot kamertemperatuur

De taart afwerken:

1. Snijd de biscuit doormidden en spuit de afgekoelde pudding op de onderste helft. Leg de bovenkant erop
2. Giet de chocoladespiegel over de taart en strijk de randen glad
3. Meng het citroensap met bloedsuiker en spuit hiermee cirkels op de taart
4. Trek met een tandenstoker lijnen van het midden naar buiten om een spinnenwebpatroon te maken
5. Laat de taart verder opstijven in de koelkast voor het serveren





Lees hier de volledige verhalen van de buurtbakkers: www.dilbeek.be/buurtbakkers

- ? Ken jij iemand uit jouw buurt met een heerlijk bakrecept?
• → Stuur een foto, hun naam en het recept naar communicatie@dilbeek.be en laat ons meegenieten.