



## Bolustaart / Kerstbrood

### Ingrediënten:

500g All-In mix Luxe Cook & Bake  
+- 250ml Lauw water (+- 40°C)

### Vulling:

135g Pasteikreem Cook & Bake  
500ml Melk  
200g Rozijnen  
Abricotage  
Witte suikerfondant Cook & Bake

### Werkwijze:

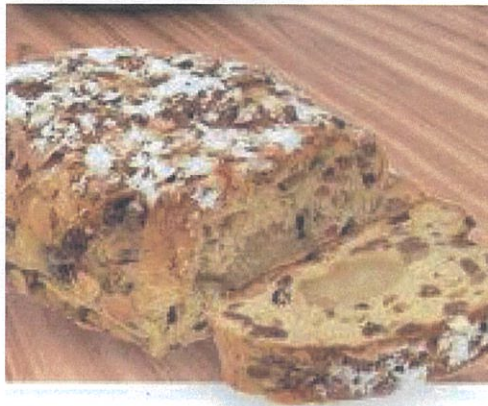
- Meng de All-In Luxe met het water en kneed tot een homogene massa.
- Laat het deeg rijzen gedurende +- 20 minuten.
- Rol het deeg uit tot een rechthoek op +- 3 mm dikte en +- 35 cm lengte en 15 cm breedte.
- Meng de melk met de pasteikreem.
- Bestrijk de bovenkant van het deeg met pasteikreem en strooi er rozijnen over.
- Rol het deeg op en snij er ronde sneetjes van 2.5 cm breedte van.
- Plaats het bakpapier op de bakplaat en zet er een ringvorm op (vb ring van een springvorm).
- Vul de vorm met de ronde sneetjes (bolusjes) die elkaar juist niet raken.
- Rusttijd : +- 1 uur

Bakken op +- 200 °C gedurende +- 30 minuten

Na het bakken: uit de vorm halen, abricoteren en glaceren met witte suikerfondant.

Eventueel versieren met een kaars of eindejaarsversieringen.

**Tip:** Als je de deegbolletjes afzonderlijk op de bakplaat legt met voldoende ruimte ertussen, bekom je ronde bolussen of suissekoeken. Volg de bovenstaande receptuur, maar bak ze af gedurende +- 20-25 minuten.



## Stollenbrood

### Ingrediënten:

500g	All-In mix Luxe Cook & Bake
300ml	Lauw water (+- 40°C)
200g	Rozijnen, parelsuiker of gekonfijt fruit
250-300g	Amandelspijs
1	Eiwit
1	Opgeklopt ei
	Citroenextract Cook & Bake
	Siersuiker Cook & Bake
	Optioneel: Kerstversiering Cook & Bake

### Werkwijze:

- Meng de All-In mix Luxe samen met het lauw water en kneed tot een soepele massa. Voeg extra water toe als het deeg tijdens het mengen té droog lijkt.
- Dek het deeg af met huishoudfolie en laat +- 20 minuten rijzen.
- Voeg de rozijnen, parelsuiker of gekonfijt fruit toe aan het deeg.
- Laat het deeg 20 minuten rusten onder huishoudfolie.
- Rol het deeg uit in een ovale vorm (wat dunner in het midden).
- Leg het deeg op het bakpapier op de ovenplaat.
- Leg de amandelspijs in een kom en voeg er het eiwit en wat druppels citroenextract bij.
- Maak hiervan een worstje en leg het in het midden van het brooddeeg.
- Doreer de randen van het deeg met opgeklopt ei en vouw ze op mekaar. Druk goed aan zodat het deeg niet opengaat!
- Laat het +- 45 minuten rusten.
- Doreer de bovenkant met de rest van het opgeklopt ei.
- Bak het stollenbrood gedurende 30-35 minuten op +- 200 °C.
- Bestrooi het stollenbrood na afkoeling met siersuiker en leg er eventueel de kerstversiering op.



## Sandwiches

### Ingrediënten:

500g	All-In mix Luxe Cook & Bake
300ml	Lauw water (+- 40°C)
1	Ei

### Werkwijze:

- Meng de All-In mix Luxe samen met het lauw water en kneed tot een licht deeg.
- Laat het deeg 25 minuten rusten onder huishoudfolie.
- Weeg deegstukjes van 50-70g af en bol de deegstukjes op.
- Maak de deegstukjes lang en leg ze op het bakpapier, met voldoende ruimte tussen, op de bakplaat.
- Laat het deeg +- 1 uur rijzen onder plastic.
- Doreer het deeg met het opgeklopte ei.
- Bak het deeg op +- 180 °C gedurende +- 20 minuten.



## Gespoten dessertkoekjes

### Ingrediënten:

- 200g Cakemix Cook & Bake
- 200g Zanddeegmix Cook & Bake
- 180g Boter
- 4 Eieren

Optioneel: vanille-extract Cook & Bake, chocolade baking drops Cook & Bake, gekonfijte krieken Cook & Bake, chocolade callets Cook & Bake.

### Werkwijze:

- Laat de boter smelten.
- Meng de cakemix Cook & Bake, de zanddeegmix Cook & Bake, de eieren en de gesmolten boter goed tot een homogeen deeg met een handklopper.
- Leg het bakpapier op de bakplaat en spuit er deeg op (rondjes, s-vormpjes, langwerpige vormpjes) met een spuitzak met getande spuitmond n°9.
- Versier de koekjes eventueel met gekonfijte krieken.
- Bak de koekjes in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende +- 10 minuten tot de koekjes goudgeel gekleurd zijn.

### Tips:

- Meng een gedeelte van het deeg (bv. 200g deeg) met +- 50g chocolade baking drops) en spuit de koekjes met spuitzak met effen spuitmond nr15.
- Dop, nadat de koekjes zijn afgekoeld, de uiteinden van de langwerpige koekjes in gesmolten chocoladecallets.