

Friese oranjeboek

Een verjaardag! Naast dat dit veel gezelligheid met zich mee brengt, geeft mij dit natuurlijk een heel goed excuus om wat lekkers te bakken! Sinds we in Friesland wonen heeft manlief kennis gemaakt met de Friese Oranjeboek, één van de (hoop ik vele) aspecten die hem goed bevallen aan het leven hier. Al vele malen mocht hij op het werk een stukje oranjeboek ontvangen, als hij jarig is, gaat hij ze zelf uitdelen. Niet zomaar een gekochte oranjeboek, maar oranjeboek uit eigen keuken. Toen ik bezig was met het maken van deze koek, vroegen de kinderen mij waarom dit oranjeboek heette, de glazuurlaag erop was toch zeker niet oranje?! Tja, ik kan hun verwondering begrijpen. Oranjeboek dankt zijn naam aan de kleine stukjes gekonfijte sinaasappelschil die in de koek zitten, en heeft dus niks te maken met de kleur glazuur. Dit recept is goed voor een koek ter grootte van 22 X 22 cm, waar je in ieder geval 12 stukjes van kunt snijden.



Ingrediënten:

Deeg:

- 325 gram Zeeuwse bloem (heb je dit niet, dan voldoet de goedkoopste bloem uit de supermarkt ook wel)
- 100 gram koude ongezouten roomboter, in blokjes
- 150 gram fijne kristalsuiker
- 2 gram zout
- 2,5 gram bakpoeder
- 3,5 gram heel anijszaad
- 0,6 gram gemalen kardemom

- 0,7 gram gemalen nootmuskaat
- 50 gram gekonfijte sinaasappelsnippers
- 50 gram losgeklopt ei
- 58 gram water

Vulling:

- 150 gram amandelmeel
- 150 gram kristalsuiker
- 60 gram losgeklopt ei

Glazuur:

- 200 gram poedersuiker
- 30 gram water (mogelijk minder afhankelijk van gebruikte kleurstof)
- rode kleurstof, liefst poeder of gel

Crème:

- 60 gram (gepasteuriseerd) eiwit
- 120 gram fijne suiker
- 180 gram zachte roomboter op kamertemperatuur
- 1 theelepel vanillearoma

Of slagroom:

- 500 ml slagroom
- 55 gram poedersuiker
- eventueel klop-fix naar dosering op de verpakking

Afwerking:

- mandarijntjes uit blik, uitgelekt
- chocolade e.d. om het geheel af te werken
- beetje afdekgelei (bijv. Taartina)

Werkwijze:

- Voeg de in blokjes gesneden boter toe en wrijf met je handen tot een zanderig mengsel. Dit kan ook met de platte klopper van een standmixer of met een keukenmachine.
- Voeg de overige droge ingrediënten voor het deeg toe en meng deze goed door elkaar.
- Voeg het ei en water toe.
- Kneed kort tot een samenhangende, egale massa.
- Druk het deeg plat en verpak in huishoudfolie.
- Leg dit gedurende een half uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Maak ondertussen de amandelspijs door amandelmeel, suiker en ei met elkaar te mengen tot één geheel.
- Verdeel het deeg in twee stukken, de een iets groter dan de ander.
- Rol eerst het grootste stuk uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot deze 25 x 25 cm. is.
- Rol de lap losjes om je deegrol en rol weer af boven een met bakpapier beklede bakplaat.
- Neem steeds kleine beetjes amandelspijs tussen je vingers en bedek hiermee de deegplak.

Laat 1 cm. rondom aan de rand vrij.

- Vouw de niet bedekte deegrandjes omhoog. Je hebt nu een kleine opstaande rand.
- Bevochtig de opstaande rand met iets water.
- Rol het overgebleven deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot 23 X 23 cm.
- Neem deze deegplak op dezelfde manier op en leg deze op de eerste deegplak.
- Knijp de randen goed dicht zodat de spijs niet kan lekken.
- Maak het oppervlakte glad door er voorzichtig met de deegroller overheen te rollen.
- Prik de bovenkant een aantal keer voorzichtig in met een vork
- Bak de koek ca. 30 minuten in de voorverwarmde oven tot deze aan de randen heel licht goudbruin is en bovenop nog iets meegeeft. De koek blijft vrij bleek.
- Laat de koek afkoelen, eerst op de plaat, zodra hij iets steviger is deze voorzichtig overhevelen naar een rooster en verder laten afkoelen.
- Bereid het glazuur door de poedersuiker en water te mengen tot een mengsel dat ongeveer de dikte van yoghurt heeft.
- Voeg kleurstof naar keuze toe en meng goed zodat je geen witte of rode strepen meer ziet.
- Giet in het midden van de koek het glazuur in een lange streep en strijk direct glad met een pannenkoekmes of glaceermes. Werk vlot en stop met uitstrijken zodra de glazuur begint aan te drogen.
- Laat het glazuur volledig uitharden en de koek volledig afkoelen.
- Snijd aan alle kanten een randje af zodat je straks strakke stukjes krijgt. Deze "snoep"randjes belanden hier meestal vlot in een of meerdere monden ☐
- Snijd de koek op in de gewenste aantal stukjes.
- Maak nu de crème of klop de slagroom.
- Crème: Verwarm de eiwitten met de suiker au bain marie tot 60 graden Celsius, zorg dat de suiker is opgelost.
- Klop de eiwitten stijf in met een (stand)mixer.
- Voeg vlokje voor vlokje de boter toe en mix tot een gladde crème.
- Mix tot slot het vanillearoma door de crème tot alles is opgenomen.
- Doe de crème in een spuitzak met een gekartelde spuitmond passend bij het formaat van je stukjes oranjekoek.
- Spuit een rozet, streepjes of een s-vorm op ieder stukje.
- Slagroom: klop de koude slagroom op met de poedersuiker (en eventueel de klopfix) tot er scherpe randen in blijven staan.
- Doe de slagroom in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 13 mm. en spuit een s-vorm, rozet of streep op ieder stukje koek.
- Versier met een drooggedept stukje mandarijn en bedek dit met afdekgelei tegen het verkleuren.
- Eventueel versieren met een chocoladefiguurtje of eetbare confetti voor een kinderverjaardag.
- Zet het gebak weg in de koelkast zodat de crème kan opstijven, hier krijgt deze een lekkere "bite" van.

P.s. Ik kon in de winkels geen gekonfijte sinaasappelschil vinden, dus maakte ik het zelf, dit deed ik zo:

- 1 deel sinaasappelschil (of van een andere citrusvrucht)
- 2 delen suiker
- 2 delen water
- Pel de schil van twee biologische sinaasappels en verwijder het wit zo goed mogelijk.
- Snijd in reepjes van een halve cm breed.
- Vul een pan met water en kook hierin de schillen 10 minuten en giet het water af.
- Herhaal dit nog twee keer (dit is tegen de bitterheid)

- Breng in een andere pan de suikersiroop aan de kook en doe hier de sinaasappelschilletjes in.
- Kook gedurende 20 minuten en laat hierna een uur staan met het deksel op de pan.
- Giet de schillen af (vang de siroop op, deze is nog goed bruikbaar)
- Spreid de schillen uit op een bakplaat en laat deze drogen, eventueel met hulp van de heteluchtoven op een hele lage temperatuur.
- Het is vrij bewerkelijk om dit te maken, maar ó zo lekker! Bovendien kan je een grote hoeveelheid maken, want deze gekonfijte schilletjes zijn lang houdbaar.



De oranjekeek is vrij naar een recept uit het leuke boek waar veel Nederlandse streekbaksels in staan: Het Nederlands Bakboek door G. Pagrach-Chandra

Het recept voor het zelf maken van de gekonfijte sinaasappelschilletjes haalde ik van deze leuke bakwebsite: [//ikbakerietsvan.wordpress.com/2013/03/11/gekonfijte-sinasappel/](http://ikbakerietsvan.wordpress.com/2013/03/11/gekonfijte-sinasappel/)