

# Zweedse Toetjes

## Rötgröt med Grädde - Pudding met Room

1 blik aardbeien en 1 blik bosvruchten (samen 1 liter)  
2 eetlepels suiker  
2 eetlepels maïzena  
4 eetlepels water  
Amandelsnippers  
250 ml. Slagroom

Doe de vruchten in een beslagkom, het sap er ook bij doen.  
Meng de vruchten met een mixer op de hoogste snelheid tot alles goed fijn is geslagen.  
Doe de vruchtenpuree in een pan (geen aluminium pan), en roer de suiker erdoor.  
Breng dit mengsel aan de kook onder voortdurend roeren. Meng de maïzena met het water en roer dit tot een glad mengsel.  
Voeg dit papje toe aan de vruchtenpuree. Laat dit mengsel sudderen om in te dikken, maar laat het niet koken. Als het voldoende ingedikt is de pan van het vuur nemen. Schenk de pudding in aparte dessertschaaltjes of in een grote schaal.

Koel de pudding minimaal 2 uur voor u het opdiend.

Voordat de Rötgröt wordt geserveerd, de bovenkant garneren met amandelsnippers en ongeklopte slagroom.

## Plättar - Kleine Pannenkoekjes

3 eieren  
500 ml. melk of 250 ml. melk + 250 ml. room.  
150 gram bloem.  
6 eetlepels gesmolten boter.  
een beetje zout.

Klop de eieren samen met de helft van de melk gedurende een paar minuten.  
Voeg alle bloem er ineens bij en roer het verder tot een dikke, gladde massa.  
Voeg dan de rest van de melk toe. Roer tenslotte de gesmolten boter en het zout erdoor.

Omdat er al veel boter door het beslag zit is bij het bakken minder nodig.  
Bak de pannenkoekjes in een koekenpan, er kunnen drie stuks tegelijk in de pan.  
Bak ze aan beide kanten tot ze bruin en gaar zijn.

In Zweedse gezinnen worden Plättar opgediend direct uit de pan op het bord.  
Serveer de Plättar met verse wilde bessen of bessen uit blik.

## Fransk Äppelkaka - Gebakken halve appels in amandelen

Voor 6 personen heb je nodig:

een halve liter koud water  
een kwart citroen  
4 grote zure moesappels  
125 gram suiker  
2 theelepels zachte ongezoeten boter  
250 gram zachte ongezoeten boter  
160 gram suiker  
3 eierdooiers  
8 eetlepels gemalen geblancheerde amandelen  
2 theelepels citroensap  
3 eiwitten  
snufje zout

Doe het koude water in een grote pan samen met het sap van de kwart citroen en ook de kwart citroen zelf. Schil de appels, halveer ze, snij het klokhuis eruit en leg ze in het citroenwater zodat ze niet verkleuren.

Roer daarna de 125 gram suiker in het water. Breng het snel aan de kook, af en toe roerend. Verlaag dan de hitte en laat het geheel zonder deksel 6 tot 8 minuten sudderen of zolang tot de appels zacht zijn.

Haal dan de appels uit de pan en laat ze afdruppen op een rek. Verwarm de oven voor tot 175 graden. Vet een ondiepe vuurvaste schaal in met de 2 theelepels boter.

Neem een schaal die juist groot genoeg is om de halve appels in één laag te bevatten. Leg één halve appel in het midden en de rest er om heen met de platte kant naar beneden. Sla de 250 gram boter met een mixer of met een houten lepel tot een romige massa die mooi glad is.

Roer de 160 gram suiker er beetje bij beetje door. Daarna de eidooiers één voor één, en tenslotte de amandelen en de 2 theelepels citroensap. Sla de eiwitten in een grote kom met een beetje zout totdat het zo stijf is dat het in punten blijft staan. Meng 2 eetlepels van dit eiwit met het botermengsel en laat dan langzaam de rest van het eiwit erbij glijden.

Meng het erdoor met een pannelikker door het te keren, en niet te roeren. Spreid dit mengsel uit over de appels en bak het geheel midden in de oven gedurende ongeveer 20 minuten, of zolang tot de oppervlakte mooi goudgeel is. Serveren op kamertemperatuur.

