



HET BAKKEN EN ETEN VAN KLAASKOEKEN



/ - Klaaskoeken

In grote delen van West-Vlaanderen (o.a. de streek rond Kortrijk) wordt Sinterklaas (en/of Sint-Maarten) gevierd met klaaskoeken. Deze lekkernij wordt in de periode rond Sinterklaas bij de bakkers verkocht. In vele families worden ze ook zelf gebakken. De koeken - in de vorm van een man, een paard of een man op een paard (mantepeirden of klaaspeerden) - worden gemaakt van een zoet en licht gekruid 'sandwichdeeg'. Het deeg wordt door de bakker uitgerold en met een uitsteekvorm afgestoken. De vorm wordt met andere woorden in het deeg geduwd, zodat het de bedoelde vorm krijgt. De vormen bestaan in verschillende groottes en formaten. De klaaskoeken koop en betaal je per kilo. Oorspronkelijk kon je ze enkel op 6 december kopen. Nu vind je ze tussen september en december bij de bakker. De koeken worden 'puur' gegeten, met (verse) boter of soms wat kaas.

Zelf een klaaskoek op tafelen toveren? Dat kan met dit recept:

Ingrediënten: 1 kg bloem – 100 gr gist – 2 eieren – 1 snufje zout – 250 cl melk – ½ glas lauw water – 200 gr suiker – 2 zakjes vanillesuiker – 150 gr boter

Werkwijze: Doe de bloem in een kom, voeg het zout en de eieren toe. Doe de boter in blokjes erbij. Los de gist op in het lauw water en giet erbij. Meng alles. Warm de melk op met de suiker en vanillesuiker tot het lauw is. Meng alles samen, kneed goed. Laat een half uur rusten. Kneed opnieuw. Rol uit en steek vormpjes uit. Laat een half uur rusten. Bak 20 min op 200 graden.



INZENDER

Lieze Neyts
erfgoed zuidwest
<http://www.erfgoedzuidwest.be>



LOCATIE

West-Vlaanderen, waaronder de streek rond Kortrijk



PERIODE

6 december. Tegenwoordig vind je de klaaskoeken van september tot december bij de bakker.



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken



TREFWOORD

#feest #eten