

### Ingrediënten

1 pak loempiadeeg (enkel in vriezer te verkrijgen)

1 kg yoghurt – vanille (Lidl)

4 eieren

1 zakje bakpoeder

1 zakje vanillesuiker

80 g gewone suiker

200 ml zonnebloemolie

Vulling:

Pistache : crema da spalmare al pistacchio (Lidl, Deluxe)

Chocolade druppels (Makro)

Light kaas (Lidl)



### Recept

Ingrediënten mengen en loempiadeeg langs beide kanten inwrijven.  
Vulling erop leggen en loempia oprollen.

Op bakplaat met bakpapier leggen.

Oven : 160°C – 25-30 minuten

Koekjes eventueel met confituur (hier vijgen) en cocosrasp bedekken.

### Bron 22/09/2016

Verskillende recepten – zie onder  
Facebook groep : Koken en Bakken

Fotos



# Recept 1



**Najwa Alae** ▶ Koken en Bakken ,

2 uur ·

Roomkaas broodjes

Recept

1 pak loempia filodeeg

3 bakjes roomkaas

Amandelschaafsel voor decoratie

Ingrediënten voor de mengsel:

4 eieren

2 glazen (met oortjes) yoghurt

1 glas olie

1 bakpoeder

2 eet lepels suiker

1 vanillesuiker

Snufje zout

a



**Najwa Alae** Je maakt de mengsel door alle ingrediënten met elkaar te

kloppen eieren +suiker+vanillesuiker +olie+yoghurt +bakpoeder

Pak je dan een vel van die loempia deeg en diep jij hem in die

mengsel , op werkblad leggen met de hoek naar jou kant en een volle

theelepel roomkaas op de loempia blaadje doen en dan oprollen

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=274464956226395&set=gm.1094483130590595&type=3&theater>



**Oum Safouan**

2 uur ·

Ik gebruik 1 ei en bij mij komen ze er zo uit.



<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1704790653093603&set=p.1704790653093603&type=3&theater>

# Recept 2



**Dalilla Kouzina**

14 uur



**Youssra Bkzm**

De zoete Burek is wat ik zojuist hierboven geplaatst heb..

Mijn recept;

- 1 Soepkom zonnebloemolie
- 1 Soepkom suiker
- 1 Soepkom eieren
- 1 Soepkom yoghurt
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanilline suiker

Alles bij elkaar mixen!

Zo een vel dep je er in en besmeer je vervolgens met roomkaas. Dan rol je het op en maak je er een soort slakkenhuisje van.

In de oven tot ze goudbruin zijn en dan besmeren met een mengsel van honing en abrikozenjam.. Vervolgens bestrooien met cocos of amandelschijfjes.



# Recept 3

**Loubna Ab**

10 november om 16:22

Roomkaas börek

Benodigdheden:

- 1 pak loempiavellen (geen filodeeg!)
- 280 ml (magere) yoghurt
- 165 ml zonnebloemolie
- 140 gram suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 3 eieren
- 2 pakken roomkaas op kamertemperatuur

Garnering:

- Abrikozenjam
- Gemalen kokos

Zo ga je te werk:

1. Laat eerst de loempiavellen ontdooien.
2. Klop drie eieren los in een kom en voeg vervolgens de suiker toe. Klop het goed door.
3. Voeg de yoghurt, olie en bakpoeder toe. Meng alles goed met elkaar. Je merkt vanzelf dat het beslag dikker wordt en het een beetje begint te schuimen.
4. Haal de loempiavellen voorzichtig los van elkaar en bedek ze met een doek zodat de vellen niet uitdrogen.
5. Pak één loempiavel en dompel die in het yoghurt-mengsel. Haal met je vingers het overtollige mengsel van het loempiavel.
6. Leg vervolgens het loempiavel op een werkvlak en schep een beetje roomkaas erop.
7. Rol het dicht in de vorm van een slakkenhuis. Rol het niet te strak op, gewoon losjes.
8. Zet de böreks op een bakplaat dat bekleed is met bakpapier.
9. Bak ze in het midden van een voorverwarmde oven op 175 °C voor ongeveer 30 minuten. Bakken tot ze gaar en goudbruin zijn.
10. Zodra je ze uit de oven hebt gehaald kun je ze eventueel gelijk besmeren met wat abrikozenjam en bestrooien met kokos.

Ze zijn goed gelukt als ze zacht van smaak zijn. I.p.v. roomkaas kun je trouwens ook andere kaassoorten gebruiken, zoals ricotta, mascarpone of fetakaas. Heerlijk voor bij de koffie!



Roomkaas : classic Lidl



**Anissa El** Lekker!!! Maar ik krijg altijd hele plakkerige deeg dat het uitscheurt  
Vind ik leuk · Beantwoorden · 10 november om 18:05



**Canan Yalin Polat** Je moet van t puntje beginnen en voorzichtig pellen en altijd afdekken met n theedoek. Hij droogt snel waardoor hij kan scheuren.



**Maya Ayam** Ik heb dit recept een tijdje terug uitgeprobeerd, maar vond het persoonlijk niet zo lekker. Toen had ik ze bij een kennis gegeten, maar die waren heerlijk. Maar die dompelt ze in cakebeslag. In plaats van de yoghurtmengsel, maakt zij een simpele cakebeslag en dompelt ze daarin. Geloof me dames dat is zoveel lekkerder dan dit recept.

Vind ik leuk · Beantwoorden · 1 · Gisteren om 0:16 · Bewerkt



**Fadoua El Ha** heb je een recept  
Vind ik leuk · Beantwoorden · Gisteren om 0:45



**Aicha Aichao** Mogen we het recept weten? Maya Ayam alvast bedankt ✕

Vind ik leuk · Beantwoorden · Gisteren om 0:54



**Loubna Ab** Smaken verschillen. Ik vind deze heerlijk.  
Vind ik leuk · Beantwoorden · Gisteren om 8:28



**Laila Liyana** Ik doe 4 eieren 2 glazen melk halve glas olie 1 baking poeder, daarin dompel ik die loempia vellen in, roomkaas meng ik samen met beetje geraspte Coco en vanille suiker en doe het in een spuitzak en spuit ik het op de loempia deeg. Daarna oprollen en ik voorverwarmen oven wanneer ze goudbruin zijn uit de oven halen en honing erop en noten naar keuze. Ik zelf vind het lekker met pistache of amandelschaafsel of walnoten erop. Echt heel erg lekker

Vind ik leuk · Beantwoorden · 14 uur