

## AMAZAKE SOEZEN

15 stuks

80 g gebuild meel	½ kom
2 snufjes wit zeezout	
150 ml water	
3 eieren (op kamertemperatuur)	
50 g maïskiemolie	4 à 5 eetl.

1. Meel en zout samen zeven
2. Water en olie samen in een pan zachtjes aan de kook brengen en dan tijdens het roeren in één keer het meel toevoegen
3. Blijf stevig doorroeren tot het deeg een bal vormt die niet meer aan de pan kleeft (dat duurt een kleine minuut)
4. Neem dan de pan van het vuur en klop dan de eieren één voor één door het deeg
5. Vorm soesjes op een ingeoliede bakplaat
6. Bakken: 20 minuten op ovenstand 5 op de onderste richel van de oven, dan 20 minuten op stand 6, midden in de oven, en nog 10 à 20 minuten op stand 5
7. (bij de banketbakker zijn ook onge vulde soezen kant en klaar te koop)

## AMANDELVULLING VOOR SOEZEN

15 stuks

120 g rijst of gierstamazake	± 1/2 potje
20 g witte amandelmoes	1 eetl.
30 g rijststroop	1 eetl.
70 ml water	1/5 potje
15 g maïzena, of kuzu	1½ eetl.
+ een beetje water	
snuffe wit zeezout	

1. Doe de amandelmoes, amazake, rijststroop en het water in een pan en breng dit alles al roerend met een garde aan de kook
2. Nu binden met de opgeloste maïzena
3. Laat 1 of 2 minuten doorkoken



## MOCCAVULLING VOOR SOEZEN 15 stuks

20 g witte amandelmoes	1 eetl.
120 g rijst-, gierst- of haveramazake	± 1/2 potje
3 g yannoh	1 eetl.
30 g rijststroop	1 eetl.
70 ml water	1/5 potje
15 g maïzena, of kuzu	1½ eetl.
+ een beetje water	
snuffe wit zeezout	

1. De bereiding gaat volgens het recept voor de amandelvulling
2. Los de yannoh even apart in wat water op



Op aanvraag zijn de volgende folders verkrijgbaar:

INFO

CAKES & MUFFINS

SHAKES & DONUTS

TAARTRECEPTEN

DESSERTRECEPTEN

DECEMBERRECEPTEN

Geproduceerd door: RYORIDO  
Traditional Amazake Products  
P.B. 109, NL-7200 AC  
ZUTPHEN - HOLLAND



Telefoon: +31 575 518546  
Telefax: +31 575 514137  
E mail: [info@amazake.nl](mailto:info@amazake.nl)  
Website: [www.amazake.nl](http://www.amazake.nl)



# CAKE & MUFFINS

RYORIDO



# AMAZAKE Basic Dessert



## CITROENMUFFINS

15 stuks

400 g bloem	2 2/3 kom
18 g wijnsteenpoeder	3 koffiel.
½ theel. wit zeezout	
90 g maïskiemolie	9 eetl.
125 g rijststroop	5 eetl.
575 g rijst- of gierstamazake	1½ potje
rasp van 1 citroenschil	

1. Meng het meel, wijnsteenpoeder, citroensap en zeezout
2. Wrijf met de handen de olie erdoor
3. Voeg amazake en rijststroop toe tot een enigszins vloeibaar deeg ontstaat
4. Olie de muffinvormpjes in en vul ze met het deeg
5. Ongeveer 45 min. bakken op ovenstand 5 op 175 à 180 °C
6. Zet de muffins in het midden van de oven anders wordt de bovenkant donker

## BROWNIES

12 stuks

25 g maïskiemolie	3 à 4 eetl.
260 g rijst-, gierst- of haveramazake	¾ potje
½ theel. vanille	
60 g rijststroop	2 eetl.
1 ei	
¼ theel.wit zeezout	
½ theel. wijnsteenpoeder	
25 g cacao poeder of carob	3 eetl.
170 g bloem	1 kom
60 g fijngehakte walnoten	2/3 kom

1. Olie, amazake, vanille en ei mengen
2. In een andere schaal zout, bakpoeder, cacao (of carob), meel en walnoten mengen
3. Nu alles samen mengen en laat het deeg een half uur rusten
4. Koekjes vormen op een inge-oliede bakplaat (met een natte lepel en vork of spuitzak) en 40 à 45 minuten bakken op 180 °C, boven in de oven, 2de richel

## KRENTENMUFFINS

15 stuks

400 g bloem	2 2/3 kom
18 g wijnsteenpoeder	3 koffiel.
½ theel.wit zeezout	
90 g maïskiemolie	9 eetl.
120 g krenten	1 kom
125 g rijststroop	5 eetl.
575 g rijst- of gierstamazake	1½ potje

1. Meng het meel, wijnsteenpoeder en zeezout
2. Wrijf met de handen de olie erdoor. Amazake, rijststroop en krenten toevoegen tot een enigszins vloeibaar deeg ontstaat
3. Ongeveer 45 minuten bakken op ovenstand 5 op 175 à 180 °C
4. Zet de muffins in het midden van de oven, anders wordt de bovenkant donker

## APPELCAKE

10 à 12 porties

300 g bloem	2 kom
100 g maïsmeel	1 kom
18 g wijnsteenpoeder	3 koffiel.
¾ theel.wit zeezout	
90 g maïskiemolie	9 eetl.
125 g rijststroop	5 eetl.
± 380 g rijst- of gierstamazake	1 potje
400 g appel in stukjes	
100 g rozijnen	1 kom
1 theel. kaneel (of de geraspte schil van 1 citroen)	

1. Meng het meel, wijnsteenpoeder, zeezout en kaneel (of geraspte citroenschil)
2. Voeg olie, amazake, rijststroop, gewassen rozijnen en stukjes appel toe tot een enigszins vloeibaar deeg ontstaat
3. Bestrijk een cakeblik met olie en bestuif het met meel
4. Vul het blik tot 75 % met het beslag. Ongeveer 60 minuten bakken op 175 °C ( ovenstand 4 à 5)
5. Na 30 minuten de bovenkant afdekken met aluminiumfolie om een donkere bovenkant te voorkomen (prik met een breinaald in de cake om te zien of de cake gaar is)

## KOKOSMACRONEN

15 stuks

100 g gemalen kokos	1 kom
380 g rijst-, gierst- of haveramazake	1 potje
20 g tahin	1 eetl.
1 eetl. geroosterd sesamzaad	
60 g rijststroop	2 eetl.
50 g meel	5 eetl.
½ theel. vanille	
½ theel. wit zeezout	
100 g havervlokken	1 kom

1. Meng alle ingrediënten door elkaar en laat het deeg een half uur rusten
2. Vorm koekjes op een inge-oliede bakplaat en bak ± 45 minuten op 180 °C boven in de oven, 2de richel

## CHOCOLADECAKE

12 plakken

25 g cacao	3 eetl.
400 g bloem	2 2/3 kom
18 g wijnsteenpoeder	3 koffiel.
½ à ¾ theel.wit zeezout	
90 g maïskiemolie	9 eetl.
125 g rozijnen	1 kom
125 g rijststroop	5 eetl.
380 g rijst- of haveramazake	1 potje
± 300 ml sinaasappelsap	± 1 potje
geraspte schil van 1 sinaasappel	
100 g geroosterde hazelnoten	2/3 kom

1. Meng het meel, wijnsteenpoeder, sinaasappelrasp, zeezout en cacao poeder goed
2. Voeg olie, amazake, rijststroop, gewassen rozijnen en geroosterde hazelnoten toe en tot slot de sinaasappelsap tot een enigszins vloeibaar deeg ontstaat
3. Bestrijk een cakeblik met olie en bestuif het met meel
4. Vul het blik tot 75% met het beslag
5. Ongeveer 60 minuten bakken op 175 °C (ovenstand 4 à 5). Na 30 minuten de bovenkant afdekken met aluminiumfolie om een donkere bovenkant te voorkomen (prik met een breinaald in de cake om te zien of de cake gaar is)