



ZING

www.zing-ze.be

ZE.

KEMPEN



DRIEKONINGEN

Driekoningen, Driekoningen, geef mij een nieuwe hoed!

Melchior, Caspar en Balthasar trekken op 6 januari al zingend van deur tot deur. De koningen zijn getooid in kleurrijke capes en gouden kronen. Vaak dragen de zingende vorsten een (draaiende) ster met zich mee. Driekoningen is de meest gekende bedelzangtraditie. Ze is geïnspireerd op het Bijbelse verhaal waar drie wijzen het kindje Jezus een eerste bezoek brengen.

Over heel Vlaanderen maar ook ver daar buiten vinden we de zingende groepjes terug. In onze regio ga je in elk dorp meerdere verklede zangers terugvinden. Sommige gemeenten kennen opmerkelijke Driekoningentradities. Zo gaan de inwoners van Retie niet zingen op 6 maar op 5 januari. Jaarlijks kan de Driekoningentraditie er op heel wat bijval rekenen. De volwassenen gaan onherkenbaar verkleed rond. Zij brengen een bezoekje aan vrienden en familie die dan moeten raden wie er voor de deur staat.

WAAR ZINGEN ZE?

In bijna elk dorp van de k.ERF regio

WAT ZINGEN ZE?

Driekoningen, driekoningen geef mij een nieuwe hoed.

Mijn oude is versleten,

ons moeder mag het niet weten.

Ons vader heeft het geld,

op de rooster geteld.

Driekôninge, driekôninge, geef mij nen nieve hoed.

Menne oue is verslete,

ons moeder maghet ni wete.

Ons vader het et geld

Op de roaster geteld!

WANNEER ZINGEN ZE?

6 januari (in Retie-centrum op 5 januari)





KLASSIEKE DRIEKONINGENTAART MET EEN TWIST

(NIELS)

Vroeger was het hoogtepunt van de Driekoningenvieringen ongetwijfeld de koningsloting. In een typische frangipanetaart werd een boon verstopt. Wie de boon terugvond in zijn stuk taart werd voor één dag tot koning gekroond.

Een klassieke Driekoningentaart is eenvoudig te maken en kent een sterke frangipanesmaak. Omdat niet iedereen daar fan van is, hebben we twee alternatieven gecreëerd.

Bij de eerste vulling wordt naast de frangipane nog een extra smaakmaker toegevoegd.

De tweede vulling is volledig zonder frangipane gemaakt.

BENODIGDHEDEN

VOOR HET DEEG EN DE AFWERKING

- ◆ 2 rollen bladerdeeg (kant-en-klaar)
- ◆ Eventueel wit glazuur (kant-en-klaar)
- ◆ 1 eigeel

VOOR DE TAART MÉT FRANGIPANE

- ◆ 150 gram bloedsuiker
- ◆ 1 pakje vanillesuiker
- ◆ 150 gram amandelpoeder
- ◆ 150 gram boter (ongezout)
- ◆ 2 eitjes
- ◆ Amandelessence
(voor de frangipaneliefhebbers)

Extra vulling: hier kan je experimenteren met verschillende soorten confituren of zelfschoco en speculaaspasta. Onze voorkeur gaat uit naar rode jams.

- ◆ 1 boon

VOOR DE TAART ZONDER FRANGIPANE

- ◆ 4 grote of 5 kleine appels
- ◆ Een klontje boter
- ◆ 100 gram bruine suiker
- ◆ Een zakje vanillesuiker
- ◆ Een snuifje kaneel
- ◆ 1 boon

WERKWIJZE

- ◆ Het recept mét frangipane
- ◆ Verwarm de oven op 200° graden.
- ◆ Meng de bloedsuiker, vanillesuiker, amandelpoeder en boter (in kleine stukjes) in een grote kom. Zorg dat het amandelpoeder eerst gezeefd is om grote stukken weg te werken. Mengen kan je met (propere) handen maar ook met de mixer.
- ◆ Voeg 2 eitjes toe aan de vulling en meng goed. Voeg ook een druppeltje amandelessence toe als je graag frangipane eet.
- ◆ Bedek een bakplaat met bakpapier en spreid de rol bladerdeeg uit over deze.
- ◆ Smeer eerst rijkelijk een laag confituur, choco of speculaaspasta uit over de bladerdeeg. Laat wel 1 cm vrij langs de rand.
- ◆ Smeer de frangipane uit over de eerste vulling. Vergeet de boon zeker niet!
- ◆ Bedek het geheel met de tweede rol bladerdeeg. Druk de kantjes aan. De creatievelingen kunnen hier een patroontje in aanbrengen. Vergeet het gaatje in het midden voor de warmte niet.
- ◆ Bestrijk de taart met eigeel voor een mooie glans. Als je niet graag met eigeel werkt kan je de taart bedekken met witte glazuur.
- ◆ Bak voor ongeveer 35 à 40 minuten in de oven op 200°.
- ◆ Laat afkoelen, eet smakelijk!

VOOR DE TAART ZONDER FRANGIPANE

- ◆ Alle stappen van het recept zijn net dezelfde als het voorgaande. Alleen de vulling wordt aangepast.
- ◆ Schil de appels en verwijder het klokhuis.
- ◆ Bak deze samen met de boter in een pan op een mild vuur.
- ◆ Voeg met mondjesmaat de bruine en vanille suiker toe. Vergeet ook de kaneel niet!
- ◆ Bak tot de appelstukjes gaar zijn.
- ◆ De vulling is klaar, voeg deze toe aan de taart zoals in het voorgaande recept en vergeet de boon niet!





www.zing-ze.be

KEMPEN