

De Sint komt: de recepten

olivi

Klaaskoeken, marsepein en letterkoekjes. Leg dit blad op het aanrecht en vink af wat je hebt.

Klaaskoeken

8 mannekens van ca. 110 g · 1 uur rijzen + 45 min of een nacht in de frigo · 12 tot 15 min op 210 graden

INGREDIËNTEN

- ☐ 500 g bloem
- ☐ 15 g verse bakkergist (of 5 g droge)
- ☐ 230 ml lauwe volle melk
- ☐ 50 g kristalsuiker
- ☐ 60 g zachte boter
- ☐ 2 eieren (1 voor het deeg, 1 om te bestrijken)
- ☐ 1 afgestreken koffielepel zout
- ☐ krenten of rozijnen, eventueel parelsuiker

BEREIDING

1. Gist oplossen in de lauwe melk met een koffielepel suiker.
2. Bloem, rest van de suiker en zout in een kom, melk en 1 ei erbij, 10 minuten kneden. Boter toevoegen en kneden tot het deeg glad is en niet meer plakt.
3. Afgedekt 1 uur laten rijzen, tot het dubbel zo groot is.
4. In 8 stukken verdelen, tot worsten rollen, hoofd afknippen, armen en benen inknippen met een schaar, krenten als ogen en knopen.
5. 45 minuten laten rijzen, bestrijken met ei, 12 tot 15 minuten bakken tot goudbruin.

Voor zondagmorgen 6 december: zaterdagavond vormen, afdekken en de hele nacht in de frigo. Een halfuur voor het bakken eruit halen, terwijl de oven opwarmt.

Marsepein (zonder ei)

ca. 500 g, een twintigtal figuurtjes · 2 uur tot 1 nacht in de frigo

INGREDIËNTEN

- ☐ 250 g amandelpoeder van blanke amandelen
- ☐ 250 g bloedsuiker, gezeefd
- ☐ 2 à 3 soeplepels koud water
- ☐ 1 koffielepel citroensap
- ☐ enkele druppels bittere-amandelaroma (mag weg)
- ☐ voedingskleurstof, een beetje cacao
- ☐ plastic handschoenen

BEREIDING

1. Amandelpoeder en bloedsuiker mengen, citroensap erbij.
2. Lepel per lepel water toevoegen tot je een soepele bal kunt kneden die niet plakt. Te droog: een paar druppels water. Te nat: wat bloedsuiker.
3. In folie minstens 2 uur in de frigo, een nacht is beter.
4. Verdelen en de kleur erdoor kneden met handschoenen aan.
5. Boetseren: varkentjes, wortels met een groen loofje, aardbeien (over een rasp rollen), aardappeltjes (door de cacao). Een nacht laten opdrogen op bakpapier.

Bewaren: in een gesloten doos in de frigo, een week of twee. Met water in plaats van eiwit zit er geen rauw ei in de figuurtjes.

Letterkoekjes zoals nicnacs

ca. 200 letters · deeg 30 min in de frigo · 8 tot 10 min op 180 graden

INGREDIËNTEN

- ☐ 200 g bloem
- ☐ 60 g kristalsuiker + 1 zakje vanillesuiker
- ☐ 60 g koude boter in blokjes
- ☐ ½ koffielepel bakpoeder
- ☐ ½ koffielepel zout
- ☐ 4 à 5 soeplepels melk
- ☐ alfabetuitstekers

BEREIDING

1. Boter met je vingertoppen door bloem, suikers, bakpoeder en zout wrijven tot het op grof zand lijkt.
2. Melk toevoegen tot het deeg net samenkomt. Een halfuur in de frigo.
3. Uitrollen tot 3 mm, niet dikker. Letters uitsteken.
4. 8 tot 10 minuten bakken op 180 graden, tot de randjes net kleuren. Laten afkoelen op het rooster.
5. Op 6 december de naam van elk kind op zijn bord leggen.

Bewaren: twee weken knapperig in een goed sluitende doos. Speculoos en chocomelk staan in het artikel „Pepernoten recept” op olivi.ca.

Gezin

Kinderen

Meter, peter, bomma en bompabrengen

WANNEER	THUIS	IN DE KEUKEN	OK
Weekend van de intrede			
Week erna			
Woensdag 25 nov.			
28 en 29 nov.			
Woensdag 2 dec.			
Vrijdag 4 dec.			
Zaterdag 5 dec.			
Zondag 6 dec. 's morgens			

PER KIND

KIND	BRIEF AAN DE SINT	SPEELGOED	LEKKERS	GEKOCHT	INGEPAKT

BOODSCHAPPEN

BLOEM EN SUIKER

- ☐ 700 g bloem
- ☐ 110 g kristalsuiker, vanillesuiker
- ☐ 250 g bloemsuiker
- ☐ 250 g amandelpoeder
- ☐ Bakpoeder, zout, parelsuiker
- ☐ Krenten of rozijnen
- ☐ Verse bakkersgist (15 g)

ZUIVEL EN EIEREN

- ☐ Volle melk (ook voor de chocomelk)
- ☐ 120 g boter
- ☐ 2 eieren

FRUIT EN GROENTEN

- ☐ Citroen
- ☐ Mandarijntjes
- ☐ Wortel of raap voor de schoen

VOOR DE SINT

- ☐ Klontjes suiker voor het paard
- ☐ Chocolade Sint per kind
- ☐ Speculoos, nicnacs, chocolademuntjes
- ☐ Kleurstof, handschoenen, uitstekers

DE SCHOEN (wortel, raap of klontjes suiker voor Slecht Weer Vandaag, met een tekening of een brief)

Na de intrede

wat erin, wat eruit

Zaterdag 28 nov.

wat erin, wat eruit

Zaterdag 5 dec., de grote

bij de schouw of de voordeur

Spiekbriefje

De Sint in Vlaanderen: data van 2026, de ochtend van 6 december, lekkers per kind, bewaren



DATA EN WEETJES

Rond 11 nov.	Sint-Maarten rond leper en in het Aalsterse, met lichtstoeten en een schoen (Erfgoed Vlaanderen).
Half nov.	Intrede in Antwerpen. In 2025: zaterdag 15 november, Steenplein, live op VRT 1 en Ketnet (VRT NWS, 2025). Datum 2026 nog niet bekend op 12 oktober.
Eind okt. tot eind nov.	Intredes in de gemeenten, met koets, paard, trein of boot (Erfgoed Vlaanderen).
Sint-Niklaas	Dag van de Sint en het Huis van de Sint: meer dan 20.000 kinderen per jaar (VRT NWS, 2025).
Za 5 dec.	Schoen zetten, vroeg naar bed.
Zo 6 dec.	De Sint is geweest. Naamdag van Sint-Nicolaas.

ZONDAGMORGEN 6 december

7:00	Klaaskoeken uit de frigo, oven op 210 graden.
7:20	Chocomelk zachtjes opwarmen.
7:30	Klaaskoeken bestrijken met ei, 12 tot 15 min in de oven.
7:45	Kinderen wekken. Spoor van muntjes van de trap tot de living.
7:50	Schoen eerst, dan het speelgoed rond de schouw.
8:30	Ontbijt: klaaskoeken, chocomelk, mandarijntjes, letters op het bord.

HOEVEEL LEKKERS? keukenrepères per kind

WAT	PER KIND	2 KINDEREN	3 KINDEREN	4 KINDEREN	6 KINDEREN
Chocolade Sint	1	2	3	4	6
Mandarijntjes	2	4	6	8	12
Marsepeinen figuurtjes	3 à 4	½ recept	½ recept	1 recept	1 recept
Letterkoekjes	naam + een handvol	½ recept	½ recept	1 recept	1 recept
Klaaskoeken (ook voor de ouders)	1 + 1 per volwassene	1 recept	1 recept	1 recept	1 recept
Chocomelk (met 2 ouders)	1 beker van 250 ml	1 l	1,25 l	1,5 l	2 l

HOE LANG BLIJFT HET GOED? keukenrepères

WAT	WAAR	HOE LANG
Klaaskoekdeeg	Gevormd, afgedekt in de frigo	1 nacht
Klaaskoeken	Zak / diepvries	1 dag / een paar weken
Marsepein	Gesloten doos, frigo	Een week of twee
Letterkoekjes	Goed sluitende doos	Twee weken

WAT DE SINT BRENGT

- In de schoen:** wortel, raap of klontjes suiker voor het paard, met een tekening of brief.
- 's Morgens:** chocolade en marsepeinen figuurtjes, speculoos, mandarijntjes, chocolademuntjes in goudpapier, koekjes in de vorm van letters.

Bron: Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed in Vlaanderen, „Sinterklaas- en Sint-Maartensgebruiken”. Het paard van de Sint heet in Vlaanderen Slecht Weer Vandaag.