

EEN JAAR LANG BAKPLEZIER



VALENTIJN



KERST



HEEL HOLLAND

BAKT

MEE

FEEST



VERJAARDAG

HEEL HOLLAND

BAKT

 MEE 

FEEST

HEEL HOLLAND

BAKT

 MEE 

FEEST

KOSM • S

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN

COLOFON

Eerste druk, 2018

© 2018 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

The Great British Bake Off © Love Productions

Concept, art direction en vormgeving: Studio Room Naarden

Receptontwikkeling: Martine Steenstra

Technische opdrachten: Janny van der Heijden, Robèrt van Beckhoven

Fotografie: Maaïke van Haaster Fotografie (receptbeeld), MAX/Roland J. Reinders (foto's jury en sfeerbeeld)

Styling: Lotte Wierenga, Britt-Linea Schot, Silke Visscher

Foodstyling: Martine Steenstra, Nawal Batoun

Illustraties: Bella Donna Nag

ISBN 978 90 215 7012 9

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

INHOUD

OOGSTFEEST

APPELBOLLEN
MET VANILLES AUS 10
PERENTAART 16
APPELPLAATTAART
MET BRAMEN 20

HERFST

HALLOWEEN POMPOENCAKE 22
PECAN PIE MET
WITTE CHOCOLADE 26

SINTERKLAAS

GEVULDE SPECULAAS
MET PISTACHESPIJS 32
FEESTELIJKE PEPERNOTEN 36
CITROEN- & MARASCHINO
BORSTPLAAT 40

KERST

PARIS KERST 44
CHOCOLADE-RENDIER
CUPCAKES 50
EASY ESPRESSO
SEMIFREDDOTAART 52
WINTERSE KANEELKRANS 56
GRANDBERRY
GRANAATAPPEL CHARLOTTE 60

OUD & NIEUW

ZALM-DILLE PALMIERS 64
OLIEBOLLEN 68
APPELBEIGNETS 72
CHURRO CUPS MET
KOFFIE-CHOCOLADEMOUSSE 74

VALENTIJN

CHOCOLAETAART
MET FRAMBOZEN 82

PASEN

CITROENDONUTS UIT DE OVEN 86
MATCHA NUDE CAKE
MET COURGETTE 90
PAASHAAS BROODJES 96

KONINGS DAG

KONINGSSOEZEN 102

MOEDER- & VADERDAG

PINK COOKIES
MET FRAMBOZEN 106
MEGA WORSTENBROOD 108
KAASVLINDER STRIKKEN 110

ZOMER

UIEN TARTE TATIN 116
TROPISCHE PAVLOVA
MET WATERMELOEN 122
RABARBER-
AARDBEIENCRUMBLE
MET ROZEMARIJN 126
ZOMERPIZZA 130

VERJAARDAG

KOKOS CHEESECAKE 136
CONFETTICAKE 138
GEMARMERDE
SESAMBROWNIES 144

KRAAMFEEST

GEBOORTE TOMPOUCEN 150

BRUIDSFEEST

BRUIDSCAKE MET
VLIERBESSENGLAZUUR 154

SUIKERFEEST

FILODEEG MET FETA
EN KORIANDER 160
3 SOORTEN MERINGUE 165



MOOIER EN LEKKERDER DAN OOIT

Dit is alweer het zesde seizoen van *Heel Holland Bakt* en dus ook alweer het zesde bijbehorende boek. Ik had niet verwacht dat er ook weer een boek zou komen, want ik dacht dat we alle taarten en gebakjes wel zo'n beetje gehad zouden hebben na zes jaar. Maar Janny en Robèrt en de bakkers hebben toch weer veel nieuwe baksels weten te bedenken en ik moet zeggen, als ik zo door dit boek heenblader: ze zijn nog mooier en lekkerder dan ooit.

Het is elk jaar weer een feest om acht, en dit jaar zelfs negen weken, in de HHB-tent te mogen bivakkeren. De sfeer is altijd optimaal, we lachen heel veel, er wordt serieus gewerkt en het ruikt er altijd naar alles wat lekker is. Omdat ik zelf helemaal geen bakker ben, sta ik iedere keer weer met verbazing te kijken naar wat de bakkers van de drie wekelijkse opdrachten gemaakt hebben.

Ze doen allemaal enorm hun best, maar toch moet er elke week helaas één van hen de tent verlaten. Dat is altijd een dingetje, want je raakt aan elkaar gehecht en het is nooit leuk om iemand naar huis te sturen. Ook Janny en Robèrt hebben het er altijd moeilijk mee om iemand aan te wijzen die toevallig zijn of haar week niet had. Maar ja, als ze het niet zouden doen, komt er ook geen winnaar. En daar gaat het uiteindelijk allemaal om. De winnaar van *Heel Holland Bakt* kan rekenen op veel belangstelling in de media en het is een mooie springplank naar een verdere bak-carrière. Dus als je ook behoefte voelt om eens te laten zien wat je ervan bakt, geef je dan op voor het nieuwe seizoen, we kunnen altijd nieuw talent gebruiken.

Ik praat natuurlijk weer veel te lang in dit voorwoord, want je wilt natuurlijk snel aan de gang met al het oven-heerlijks dat er in dit boek staat. Daarom maak ik er snel een eind aan en zeg ik alleen nog maar: Thuisbakkers klaar? Bakken maar!

Succes.

André van Duin

Oogstfeest

APPELPLAATTAART MET BRAMEN

BEST MAKKELIJK

Eigenlijk zijn appels in het najaar bijna te lekker om mee te bakken. Ze hebben nog zo'n lekker vers frisje dat je het best proeft als je ze rauw eet. Tegelijkertijd doet dat frisje ook heus wel wat in je appeltaart, dus bak vooral veel appeltaarten in het najaar! Bijvoorbeeld zo'n plaattaart.

INGREDIËNTEN VOOR 1 TAART (CIRCA 12 PERSONEN)



- 150 g walnoten
- 300 g bloem
- 1 mespunt zout
- 175 g lichtbruine basterdsuiker
- 200 g koude boter, in blokjes
- + extra voor invetten
- 1 ei
- 4-5 appels (bijv. Elstar)
- 150 g bramen (diepvries kan ook)
- 1 el kaneel
- 2 el ruwe rietsuiker

BEREIDING

1 VOORBEREIDING

Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed de bakplaat met bakpapier en vet het papier in met boter.

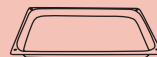
2 DEEG MAKEN

Hak de walnoten fijn (het is wel lekker als het deeg nog een beetje een bite heeft, dus niet te fijn). Doe ze in een ruime kom en voeg de bloem, 1 mespunt zout en de basterdsuiker toe. Meng de ingrediënten met een garde. Voeg de blokjes boter toe en kneed ze er met koele handen snel door tot grove kruimels. Voeg het ei toe. Kneed het er snel door tot een plakkerig deeg. Verdeel het deeg in een rechthoek van circa 30 x 20 cm over een met bakpapier beklede bakplaat. Prik er met een vork gaatjes in. Zet de plaat tot gebruik in de koelkast.

3 FRUIT TOEVOEGEN EN BAKKEN

Snijd de appels in vieren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in parten. Verdeel de appels en de bramen over de deegbodem, bestrooi ze met de kaneel en de rietsuiker en bak de plaattaart in circa 40 minuten goudbruin en gaar. ♦

DIT IS JE BAKGEREI



BAKPLAAT

+



GARDE



Moederdag

PINK COOKIES MET FRAMBOZEN

BEST MAKKELIJK

Als je deze cookies als toetje van je ontbijt op bed geserveerd krijgt, kan Moederdag niet meer stuk! Bewaar er dan ook eentje voor je eigen moeder en, doe eens ruimhartig, voor je schoonmoeder.

INGREDIËNTEN VOOR 12 STUKS

- ◆
- 100 g boter
- 50 g kristalsuiker
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 ei
- 200 g bloem
- 200 g roze en rode smarties
- 150 g frambozen

BEREIDING

1 DEEG MAKEN

Verwarm de oven voor op 160 °C. Smelt de boter in een steelpan maar laat hem niet te heet worden. Schenk hem in een kom en voeg de kristal- en de basterdsuiker toe. Roer met een garde het ei erdoor en meng er dan geleidelijk de bloem door. Spatel de smarties en de frambozen erdoor.

2 BAKKEN

Schep met een ijsbolletjestang circa twaalf gelijke hoopjes op ruime afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk ze iets plat en bak ze in het midden van de oven in circa 20 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze 10 minuten afkoelen op de bakplaat en laat ze vervolgens verder afkoelen op een rooster. Het lekkerst zijn ze als je ze, nog warm, oppeuzelt in bed! ◆

DIT IS JE BAKGEREI

STEELPAN

+



GARDE

+

IJSBOLLETJES-
TANG

+



BAKPLAAT

+

ROOSTER

doe een mooi
lint om
de koekjes



**SERVEER
HET ZO!**

Verjaardag

GEMARMERDE SESAMBROWNIES

BEST MAKKELIJK

Op de een of andere manier kun je van brownies blijven eten. Ze zijn best verslavend, deze ook. Dus zorg dat je ze voor anderen bakt, anders eet je alles in je eentje op.

INGREDIËNTEN VOOR 12 PERSONEN



- 150 g boter,
op kamertemperatuur
+ extra voor invetten
- 300 g pure chocolade 54%
- 100 g cashewnoten
- 175 g ruwe rietsuiker
- 1 mespunt zout
- 2 eieren,
op kamertemperatuur
- 75 g bloem
- 1 el kardemompoeder
- 50 g geroosterd sesamzaad
+ extra voor garnering
- 100 g witte chocolade

BEREIDING

1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed de brownievorm met bakpapier en vet het bakpapier in. Hak 200 g pure chocolade fijn. Smelt de chocolade au bain-marie en laat hem iets afkoelen. Hak de cashewnoten grof.

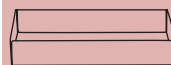
2 BESLAG MAKEN EN BAKKEN

Klop intussen met de handmixer de boter met de rietsuiker en 1 mespunt zout in 4 minuten licht en luchtig. Klop er één voor één de eieren door. Voeg het tweede ei pas toe als het eerste ei helemaal is opgenomen. Roer de gesmolten chocolade erdoor. Spatel de bloem, kardemompoeder, cashewnoten en het sesamzaad erdoor. Schep het beslag in de brownievorm en bak de brownie in het midden van de oven in circa 35 minuten gaar. Laat hem minimaal 1 uur afkoelen in de vorm, neem hem uit de vorm en laat hem helemaal afkoelen op een rooster.

3 CHOCOLADELAAG MAKEN

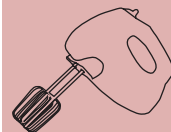
Hak de rest van de pure chocolade en de witte chocolade fijn. Smelt ze apart van elkaar au bain-marie. Schenk de pure chocolade over de brownie en schenk dan de witte chocolade erover. Maak met een satéprikker een marmereffect. Bestrooi de brownie met sesamzaad. Snijd hem, als de chocolade gestold is, in stukjes. ◆

**DIT IS JE
BAKGEREI**



**BROWNIEFORM
CIRCA 22 X 16 CM**

+

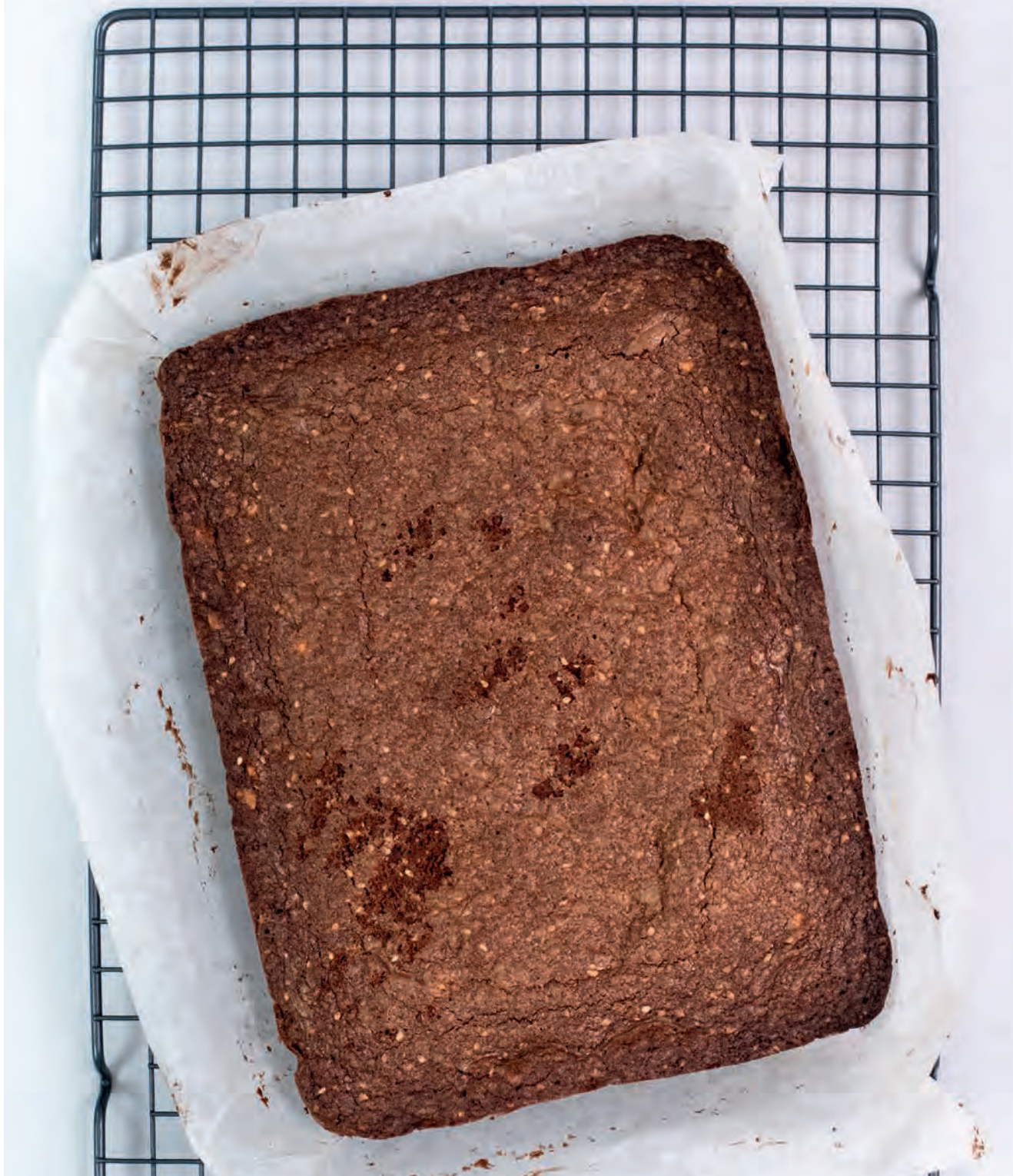


**ELEKTRISCHE
HANDMIXER**

**SERVEER
HET ZO!**

*neem de brownie uit de vorm en laat
helemaal afkoelen op een rooster*

2



3



*zchenk eerst de pure chocolade en
dan de witte chocolade over de brownie*

KONINGS DAG



PASEN

ALTIJD FEEST MET HEEL HOLLAND BAKT!



**KERST, PASEN, MOEDERDAG OF VERJAARDAG?
HEERLIJK, MAKKELIJK EN STAP-VOOR-STAP, IEDEREEN KAN HET!
DE LEUKSTE TAARTEN VOOR ELK MOMENT**



KRAAMFEEST

LOVE productions **MAX** **KOS** M•S



9 789021 570129

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL