

HEEL HOLLAND  
**BAKT**  
KINDER  
**BAKBOEK**



**FEESTJE**



**TRAKTEREN**



**BAKKEN MET ÉN VOOR KINDEREN**

## OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

- ❖ De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2 ½ en 1 ¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestroken, tenzij anders is aangegeven.
- ❖ Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.
- ❖ Gebruik verse kruiden, ongezouten boter en middelgrote eieren, tenzij anders is aangegeven. Boter en eieren moeten voor gebruik op kamertemperatuur zijn.
- ❖ Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens in online bakwinkels. Steeds meer producten zijn online verkrijgbaar.

## COLOFON

Derde druk, 2020

Dit is een met beeldmateriaal uitgebreide herdruk van het eerder verschenen *Heel Holland Bakt Kinderbakboek*.

© 2019 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

© Heel Holland Bakt/Omroep MAX en The Great British Bake Off. Produced under license from BBC Studios Distribution Ltd

© Heel Holland Bakt © Love Productions

Heel Holland Bakt based on the original format as devised by Love Productions and distributed by BBC Studios Distribution Ltd

**Concept, art direction en vormgeving:** Studio Room Naarden

Delen van dit boek verschenen eerder in *Bakken met Menno* van Menno de Koning © 2015, *Heel Holland Bakt met Annemarie* van Annemarie Pronk © 2017, *Heel Holland Bakt: het nieuwe grote bakboek* © 2015, *Heel Holland Bakt mee* © 2016 en *Heel Holland bakt mee seizoen 5* © 2017.

Delen van dit boek zijn oorspronkelijk uitgegeven in *The Great British Bake Off Children's Party Cakes & Bakes* van Annie Rigg, Copyright © Love Productions Limited 2016, © Miranda Gore Browne 2016 (blz. 37), © Cathryn Dresser 2016 (blz. 80), © Luis Troyano 2016 (blz. 133)

**Fotografie:** © Hodder & Stoughton, Harold Pereira (blz. 8, 11, 21-22, 33, 57-59, 64, 83, 101, 117),

Maaïke van Haaster (blz. 4, 7, 10, 27, 29, 75, 91-93, 105, 109-110, 115, 125, 127, 129, 137, 139)

Omroep MAX/Roland J. Reinders (blz. 4-5, 6, 14, 15, 24, 25, 46, 47, 84, 85, 104, 105, 126, 127, 144, 145)

**Vertaling:** Vitataal, Feerwerd

**Receptontwikkeling en culinaire redactie:** Martine Steenstra

**Styling:** Isa Luca en Emily van de Wiel m.m.v. Hanna van den Bos

**Foodstyling:** Martine Steenstra m.m.v. Nawal Batoun

**Illustraties:** Bella Donna Nag en Emily van de Wiel

ISBN 978 90 215 7173 7

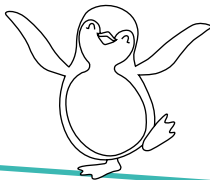
NUR 440

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.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid. Ook is het papier 100% chloor- en zwavelvrij gebleekt.

# INHOUD

VOORWOORD 6  
BASISRECEPTEN 8



## DIERENTUIN

ONDEUGEND VARKEN 18  
PINGUÏNS OP IJSSCHOTSEN 21  
VERSIESSLANG 26  
KRI-KRA-KROKODIL 29  
DRAKENTAART 34



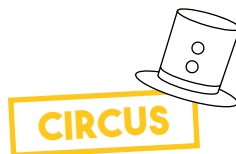
ROZE KOEKEN 38  
KLEURIGE  
CITROENCAKEJES 40  
MELKCHOCOLADE  
BROWNIETAART 43  
MINICUPCAKES  
MET FRUITVULLING 48  
BROODJES MET GLAZUUR 52  
CHOCOLADE CAKEPOPS 55



SCHAAKBORD LAAGJESTAART 60  
BARBIETAART 64  
JUWELENKOEKJES 68  
MERINGUE LOLLY'S 71  
KOEKJESKROON 74  
MILKSHAKE CUPCAKES 78



PIRATENKOEKJES 82  
PIRATENSCHIP CUPCAKES 86  
CHOCOSNOR OP EEN STOKJE 90  
GINGERBREAD BOYS 92  
CHOCOKASTEEL 94



CLOWNCUPCAKES 100  
LEEUWENKONING 106  
CIRCUSTENT 109  
TRAPEZETAART 112  
TIJGERBROKKEN 116



GIRLY CIJFERTAART 120  
CIJFERKOEKJES 123  
CIJFER-CHOCODONUTS 128  
HEEL HOLLAND BAKTI-KOEKJES 130  
CITROEN-SNOEPJESTAART 132



OREO-CHEESECAKE 138  
MUGCAKE DELUXE 140  
AMERICAN PANCAKES 142  
BROODSTENGELS  
IN VIER SMAKEN 146  
PITTIGE PIZZAMUFFINS 149  
FRUITPIZZA 152  
KAASSCONES MET SPEKJES 154  
SAUCIJZENBROODJES 156

REGISTER 158



# GEFELICI TAART!



**En de winnaars van het eerste seizoen van *Heel Holland Bakt Kids* zijn... Saar en Francis! Ze deden mee voor het avontuur, maar toen ze in de finale stonden, wilden ze wel écht winnen. Dat is gelukt!**

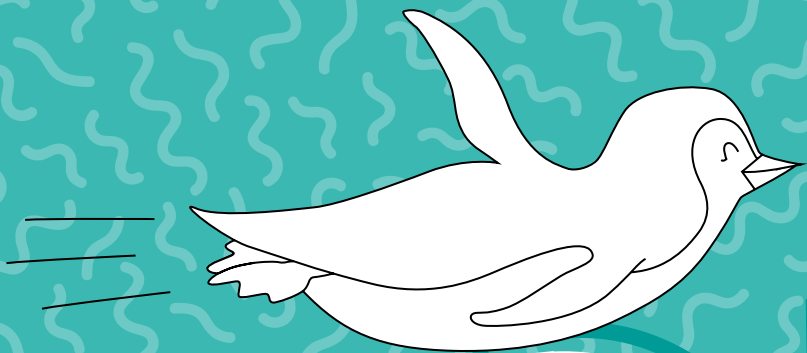
‘We vonden het heel erg cool om mee te doen! Om in de tent te staan, en Robèrt, Janny en André in het echt tegen te komen. Het was ook heel leuk om alle opdrachten te bakken. Nou ja, die ijshoortjes waren wel echt moeilijk, maar er is gelukkig niets helemaal mislukt.’ Was het bakken voor tv extra moeilijk? Saar lacht: ‘Het was heel cool, maar als er iets mis ging, stonden er meteen camera’s om me heen. Dan dacht ik: gewoon doorgaan!’

Saar en Francis werken echt als een team samen. De specialiteit van Francis is het bekleden van de taarten, en Saar is goed in het samenstellen van smaken en het uiterlijk van de baksels. ‘Het was ook super dat we soms tips kregen van Robèrt. Hij legde bijvoorbeeld uit dat we botercrème niet hard, maar vooral lang moesten draaien.’ Was het soms lastig als de jury langskwam? ‘Ja, vooral André kwam vaak grappen maken.’ Francis: ‘Bij een opdracht waren we plotseling alle kinderen kwijt, toen bleek dat André met een ijskar ergens stond, haha.’

‘Het was ook heel gezellig met de andere kandidaten. Ook echt niet leuk als er iemand naar huis moest.’ Hebben jullie nog tips voor kinderen die ook weleens zouden willen meedoen? Francis: ‘Als we naar de opnames togingen, hadden we vaak het liedje van Paul Sinha opstaan, “Ik maak geen plan, ik kijk wel hoe het loopt”. Wij zongen dan altijd mee: “We maken een plan, en kijken wel hoe het loopt”. Dus goed voorbereiden, maar als het niet lukt, gewoon doorgaan!’ En bakken jullie nog steeds? Saar: ‘Na de finale was ik er even klaar mee, maar na twee dagen dacht ik al: ik wil wel weer bakken. Het is gewoon heel leuk!’



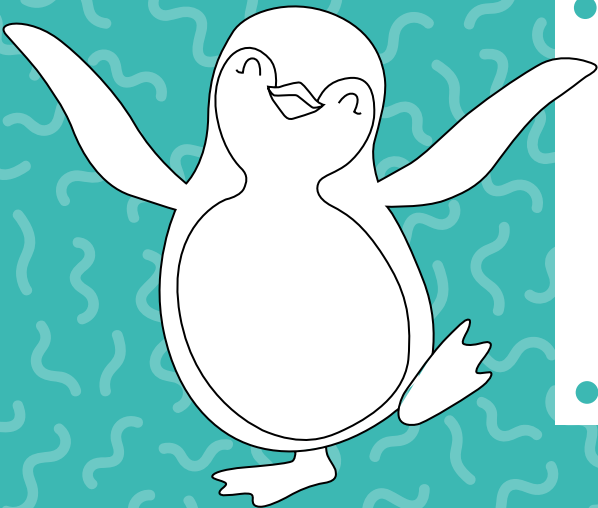
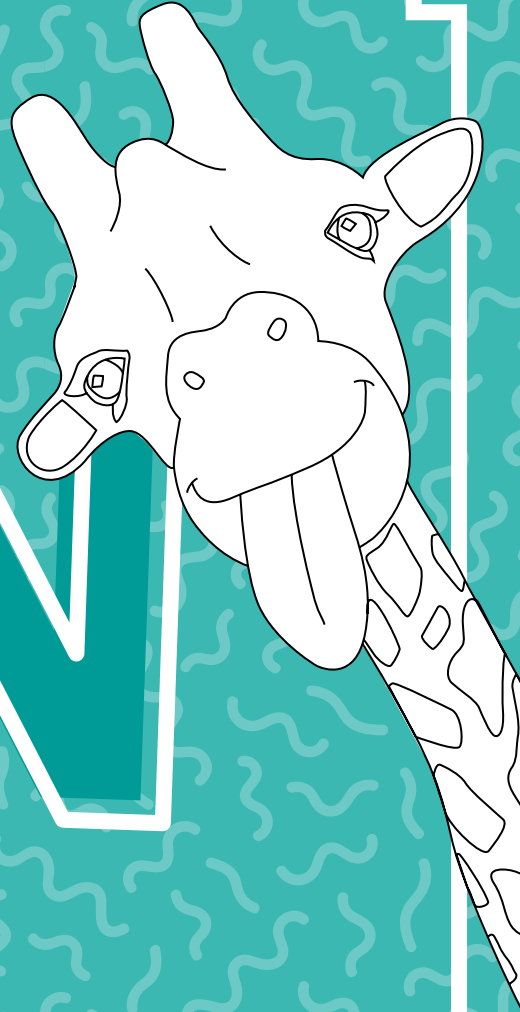




**TUINDIE**



# RENNEN



Van ondeugende varkens tot wiebelende pinguïns, en van krokodillen-op-wieltjes tot chocodrakentaart. Beestachtig lekker bakken!

# DRAKENTAART

## BEETJE HULP

Eigenlijk kun je hier veel kanten mee op, als je er maar een goede koekjesuitsteker voor hebt. Hier is een drakenuitsteker gebruikt.

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN



#### CAKE

- 200 g pure chocolade (minimaal 72% cacaobestanddelen)
- 200 g boter + extra om in te vetten
- 4 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 275 g fijne kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 125 g amandelmeel
- 150 g frambozen (vers of ontdooid)



#### DECORATIE

- 200 g pure chocolade (minimaal 72% cacaobestanddelen)
- 250 g mascarpone
- 100 g groene marsepein of rolfondant
- 2 el pure chocoladehagelslag
- 1 tl suikerballetjes
- kaarsjes of sterretjes

### BEREIDING

#### 1 VOORBEREIDING

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Hak de chocolade voor de cake in piepkleine stukjes. Snijd de boter in blokjes. Doe de chocolade en boter in een hittebestendige kom en zet die op een passende pan met zacht kokend water. Let op: de kom mag het water niet raken. De chocolade en boter smelten nu vanzelf, maar je moet wel af en toe goed roeren. Laat het mengsel een beetje afkoelen (zie ook blz. 33).

#### 2 BESLAG MAKEN

Klop de eieren, het vanille-extract en de suiker in een kom met een elektrische mixer tot een luchtige, lichtgele massa. Spatel de gesmolten chocolade erdoor. Zeef het bakmeel en amandelmeel erboven en schep beide er zo luchtig mogelijk door. Schep dan de frambozen erdoor.

#### 3 CAKE BAKKEN

Schep het beslag in de springvorm en bak de cake in ongeveer 50 minuten in het midden van de oven gaar. Kijk of hij gaar is door er een satéprikker in te steken; komt die er schoon en droog uit, dan is de cake gaar. Laat hem 20 minuten afkoelen in de vorm en stort dan op een rooster.

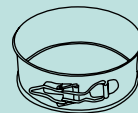
#### 4 CHOCOLADEROOM MAKEN

Smelt de chocolade voor de topping au bain-marie (zie blz. 27), maar laat de chocolade niet te heet worden. Ongeveer zo warm als je vinger. Schenk hem in een andere kom en roer de mascarpone erdoor. Bestrijk de cake met de chocoladeroom.

#### 5 VERSIEREN

Rol de marsepein uit tot een dunne lap en steek er met de uitsteker ongeveer acht draken uit. Maak een oogje met een suikerballetje en plak de draak op de zijkant van de taart. Bestrooi met hagelslag, zet de kaarsjes erin en steek ze aan. ❖

### DIT IS JE BAKGEREI



SPRINGVORM  
VAN 20 CM  
DOORSNEE

+



DRAKEN-  
KOEKJES-  
UITSTEKER

+



ELEKTRISCHE  
HANDMIXER

+



DEEGROLLER



# MILKSHAKE CUPCAKES

## BEETJE HULP

Kijk of je mooie gekleurde rietjes kunt vinden om deze cupcakes het echte milkshakegevoel te geven. Voor dit recept wordt aardbeienmilkshakepoeder gebruikt, maar je kunt ook kiezen voor bananen- of chocoladesmaak.

### INGREDIËNTEN VOOR 12 STUKS

#### CUPCAKES

- 175 g boter
- 125 g fijne kristalsuiker
- 3 eieren, licht geklopt
- 1 tl vanille-extract
- 200 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 75 g aardbeienmilkshakepoeder
- 3 el melk

#### MILKSHAKEBOTERCRÈME

- 150 g boter
- 250 g poedersuiker
- 50 g aardbeienmilkshakepoeder
- 1 tl vanille-extract
- 2-3 el melk

#### DECORATIE

- roze en witte sprinkles

### BEREIDING

#### 1 VOORBEREIDING

Verwarm de oven voor tot 180 °C en bekleed de holtes van de muffinbakvorm met de papieren vormpjes.

#### 2 BESLAG MAKEN

Klop de boter en fijne kristalsuiker tot een heel lichte, luchtige massa. Schraap de wand van de kom schoon en klop opnieuw. Voeg dan geleidelijk het geklopte ei en het vanille-extract toe en klop goed na elke toevoeging. Zeef de bloem en het bakpoeder erboven, voeg het milkshakepoeder en de melk toe en klop alles tot een glad beslag.

#### 3 CUPCAKES BAKKEN

Verdeel het beslag over de papieren vormpjes en bak de cupcakes ongeveer 20 minuten, tot ze licht goudbruin en goed gerezen zijn. Controleer of ze gaar zijn door er een satéprikker in te steken; komt die er schoon en droog uit, dan zijn ze gaar. Laat de cupcakes 2-3 minuten rusten in de vorm en laat ze dan op een rooster helemaal afkoelen.

#### 4 MILKSHAKEBOTERCRÈME MAKEN

Maak de botercrème volgens de instructies op blz. 12 en voeg samen met de poedersuiker het milkshakepoeder toe.

#### 5 DECOREREN

Bestrijk met een paletmes de bovenkant van elke cupcake met een royale hoeveelheid botercrème. Bestrooi de randen met sprinkles en duw voor het serveren rietjes in elke cupcake. ❖

### DIT IS JE BAKGEREI



MUFFINBAKVORM  
MET 12 HOLTES

+



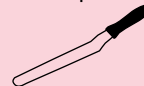
PAPIEREN CUP-  
CAKEVORMPJES

+



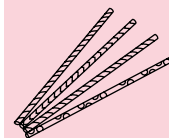
STAANDE  
TAFELMIXER

+



PALETMES

+



PAPIEREN  
RIETJES



# TIJGERBROKKEN

## HELEMAAL ZELF

In het circus is dit dagelijkse kost. Niet alleen voor de tijgers, maar ook voor de acrobaten, clowns en alle dieren die er maar kunnen rondlopen. Je kunt van alles over de chocolade strooien. Eigenlijk alle dingen die je lekker vindt, zoals snoep, maar ook gezondere lekkere dingen, zoals nootjes, rozijnen, sesamzaad, kokosvlokken, gepofte rijst enzovoort.

### INGREDIËNTEN

VOOR CA. 10 PERSONEN



250 g pure chocolade  
(minimaal 72% vaste  
cacaobestanddelen)

100 g boter

handjevol minimarshmallows

handjevol krakelingen

2 el gekleurde sprinkles

### BEREIDING

#### 1 CHOCOLADE EN BOTER SMELTEN

Hak de chocolade in kleine stukjes. Snijd de boter in blokjes. Doe de chocolade en boter in een hittebestendige kom en zet die op een passende pan met zacht kokend water. Let op: de kom mag het water niet raken. De chocolade en boter smelten nu vanzelf, maar je moet wel af en toe goed roeren (zie ook blz. 33).

#### 2 TIJGERBROKKEN MAKEN

Leg een stuk bakpapier op de bakplaat. Schenk de gesmolten chocolade op het bakpapier. Strooi de marshmallows, krakelingen en sprinkles erover. Laat de chocolade hard worden. Dit duurt ongeveer een halfuurtje. Als je de chocolade na 10 minuten in de koelkast zet, gaat het nog sneller. Snijd de chocolade in grote en kleine stukken voor grote en kleine tijgers. ❖

### DIT IS JE BAKGEREI



KLEINE  
BAKPLAAT

+



KOM





# JONG GELEERD, OUD GEDAAN HEEL HOLLAND BAKT KINDERBAKBOEK



**SAMEN KOEKJES BAKKEN OF ZELF DOEN  
DE ALLERLEUKSTE BAKRECEPTEN VOOR ÉN MET KINDEREN  
TRAKTEREN, VERJAARDAG OF ZOMAAR GEWOON**



**LOVE**  
productions

**MAX**

**KOS  
MOS**



9 789021 571737

[WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL](http://WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL)