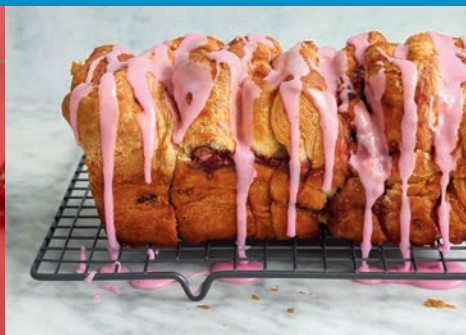
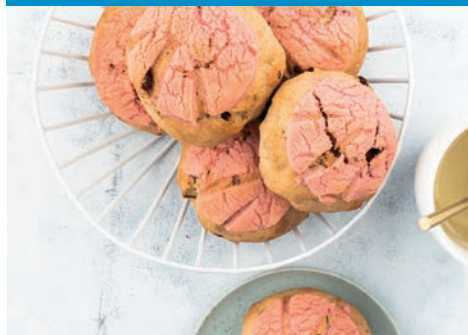


BAK MEE MET DE OPDRACHTEN VAN TV



IK HOU VAN
HEEL HOLLAND
BAKT

 MEE 



INHOUD

SPECERIJEN

- UPSIDE DOWN ANANASCAKE 10
- KARDEMOMDAMSTEENKOEKJES 12
- GEVULDE SPECULAASKOEKEN 16
- BROODHAANTJES MET KANEEL 18

CHOCOLADE

- OMBRECAKE 24
- MERINGUE KERSTBOOMPJES 26
- CHOCOLATE BLISS BALLS 30
- CHOCOLADEBABKA
MET ORANJEBLOESEM 32

RODE VRUCHTEN

- CHOCO-JAMKOEKJES 40
- TARTE AUX FRUITS ROUGES 42
- CHURROS MET FRAMBOZENSUIKER 46
- AARDBEIENCONCHA'S 50



TECHNISCHE OPDRACHTEN

- APPELBLOEMEN 56
- HARTVORMIGE CROISSANTS 62
- HOLLANDSE KAASBLOEMEN 68
- SURPRISEBOL 72
- HAZELNOOTROL 78
- CHOCOLADEKRULLEN MAKEN 83
- BROODSTER 84
- CANNOLI 88
- HOLLANDSE KOEKJES 92
- AMANDELSOUFFLÉS 98

NOTEN & ZADEN

- ABRIKOZEN-PISTACHETAART 106
- BANAAN-NOTEN-
SESAMREPEN 110
- CRÈME-MERGPIJPJES 114
- VLECHTBROOD MET MAANZAAD 118

APPELS & PEREN

- PERENTAART MET CRANBERRY'S 124
- BLAUWE BESSEN-
APPELBLOKJES 128
- APPEL-KWARKBOLLETJES 132
- PEREN-ECLAIRS MET
KASTANJEROOM 134

SNOEP

- SINTPIÑATA MET COOKIE DOUGH 140
- M&M COOKIES MET
MARSHMALLOWS 144
- CROLOAF MET FRAMBOZENJAM 146
- CONFETTICUPCAKES
MET SUIKERSPIN 148

GROENTE

- BIETENBROOD 154
- OVENFILOTAART MET
ZOETE AARDAPPEL 158
- RABARBERGALETTES 160
- BLOEMKOOLKOEKJES 164

REGISTER 174

MAAKER EEN FEESTJE VAN



Wat geweldig dat er weer een nieuw seizoen van *Heel Holland Bakt* voor de deur staat. Ik kan niet wachten!

Vorig seizoen was voor mij een droom die uitkwam: na alle seizoenen trouw voor de buis te hebben gezeten, stond ik opeens zelf in de tent, met negen andere kandidaten. Elk weekend was het een feestje om te mogen bakken in de tent. Steeds als wij te serieus of te geconcentreerd bezig waren, kwam André langs om je even uit die bubbel te halen. Dan kwam hij gezellig kletsen, terwijl ik alleen maar dacht: 'Laat je niet gek maken! Gewoon doorgaan waar je mee bezig bent, en blijven lachen!'

Robèrt keek juist altijd heel serieus, daar kreeg ik soms de zenuwen van. 'Gebruik ik wel de juiste technieken? Is mijn werkbank opgeruimd?' Met het spektakelstuk in de finale was ik echter helemaal zeker van mijn zaak. En Robèrt vond het geweldig om te zien hoe ik die mooie gekleurde tulpenblaadjes van chocolade had gemaakt. Jullie snappen wel dat ik toen vanbinnen een vreugdedansje maakte.

In dit allernieuwste seizoensboek van *Heel Holland Bakt* mee vind je al het HHB-plezier minus de stress. Want de heerlijke bakrecepten in dit boek zijn juist heel toegankelijk en voor iedereen. En voor wie zijn echte bak-skills wil testen, staan de technische opdrachten er ook in. Voor mij heel bijzonder, omdat ik vaak momenten heb gehad dat ik dacht: deze opdracht is te moeilijk, ik loop de tent uit. Nu heb ik thuis alle rust en tijd om deze recepten te maken.

Geniet van het nieuwe seizoen van *Heel Holland Bakt*. En een kleine tip van mij, maak er thuis ook een feestje van. Bak voor jezelf wat lekkers als je naar het programma kijkt, zo geniet je er alleen maar meer van.

Anna

Winnaar *Heel Holland Bakt* 2018-2019





A top-down view of various spices arranged on a solid blue background. The spices include cinnamon sticks, star anise, and cardamom pods, all arranged in a grid-like pattern. The word 'SPECERIJEN' is centered in the middle of the image in a white, bold, sans-serif font.

SPECERIJEN

Klein gebak

GEVULDE SPECULAASKOEKEN

GOED TE DOEN

Je kunt gevulde koeken kopen, maar ook zelf bakken. Want dat is echt veel lekkerder. De koek is brosser en de amandelspijs is honderd procent zeker van amandelen (en niet van witte bonen). En dat proef je echt.

INGREDIËNTEN VOOR 10 STUKS

- ◆
- 200 g bloem
+ extra om te bestuiven
- 100 g bruine basterdsuiker
- 1 el koek- en speculaaskruiden
- 1 mespunt zout
- 125 g koude boter
- 1 ei
- 100 g amandelspijs
- 10 garneramandelen

BEREIDING

1 DEEG MAKEN

Meng de bloem met de bruine basterdsuiker, koek- en speculaaskruiden en het zout met een garde in een ruime kom. Snijd de koude boter in blokjes en voeg 1-2 eetlepels ijskoud water toe. Kneed snel met koele handen tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het 1 uur in de koelkast rusten.

2 AMANDELSPIJS MAKEN

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Klop het ei los, doe de helft in een kom (bewaars de rest voor later) en verkruiemel de amandelspijs boven het ei. Mix met de handmixer op lage snelheid tot een gladde massa. Vorm er met vochtige handen tien gelijke balletjes van 3 cm doorsnee van.

3 KOEKEN VORMEN EN BAKKEN

Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot een dunne lap van ca. 2 mm dik. Steek er met de koekjesuitsteker twintig cirkels uit. Leg de helft op de bakplaat en leg de amandelspijsballetjes erop. Maak de deegcirkels rondom wat vochtig met een kwastje en leg de andere deegcirkels er precies op. Druk rondom aan en garneer met de amandelen. Bestrijk de koeken met de rest van het losgeklopte ei en bak ze in ca. 15 minuten donkerbruin en gaar. ◆

DIT IS JE BAKGEREI



GARDE

+

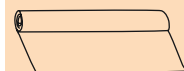


BAKPLAAT

+

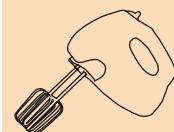
KWASTJE

+



BAKPIER

+



ELEKTRISCHE
HANDMIXER

+



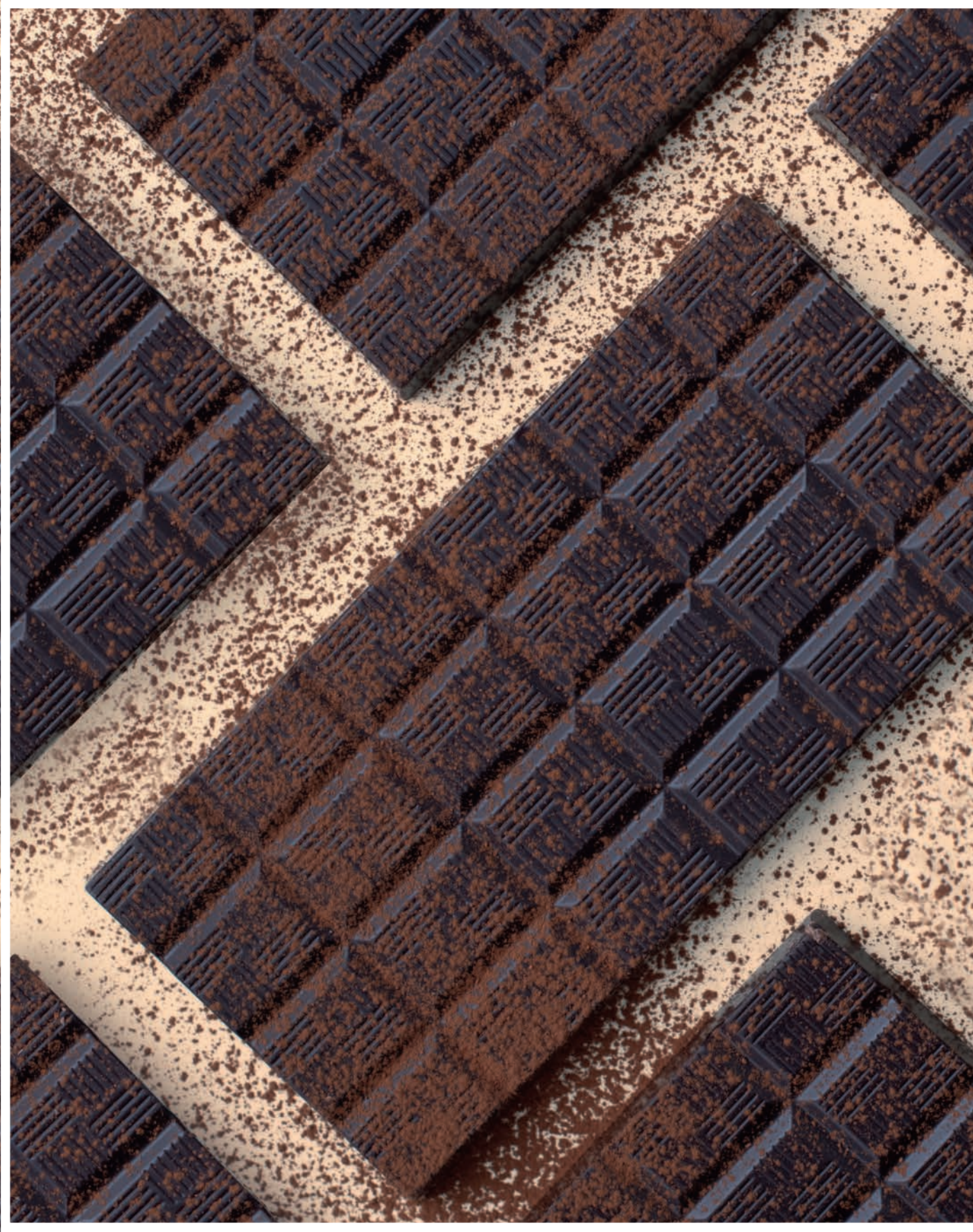
DEEGROLLER

+



(GEKARTELDE)
KOEKJES-
UITSTEKER MET
EEN DOORSNEE
VAN 7 CM







CHOCOLADE

Cake & taart

OMBRECAKE

BEST MAKKELIJK

Eigenlijk een gewone begrafenis cake of grootmoeders cake, *what's in a name?* Deze is wel extra lekker en een tikje spectaculairder om naar te kijken. Misschien juist wel perfect voor een begrafenis, want hij geeft de verschillende lagen van het leven weer. Of gaat dat te ver, voor een cake?

INGREDIËNTEN (CA. 12 PERSONEN)

- ❖
- 1 vanillestokje
- 250 g boter,
op kamertemperatuur
+ extra om in te vetten
- 250 g fijne kristalsuiker
- 5 eieren,
op kamertemperatuur
- 1 mespunt zout
- 250 g cakemeel
- 1 el cacaopoeder
- 2 el oploskoffie,
opgelost in 1 el water

BEREIDING

1 BESLAG MAKEN

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de cakevorm in en bekleed de vorm met bakpapier. Vet het bakpapier ook in. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap met een mes het merg eruit. Klop de boter met de kristalsuiker en het vanillemerg in 5 minuten licht en luchtig met de handmixer. Voeg een voor een de eieren toe. Voeg pas een volgend ei toe als het vorige helemaal is opgenomen. Klop nog 2 minuten. Zeef het zout met het cakemeel boven het beslag en spatel het er zo luchtig mogelijk door.

2 BAKKEN

Verdeel $\frac{2}{3}$ van het beslag over twee kommen. Voeg aan de eerste kom het cacaopoeder toe en aan de tweede kom de koffie. Schep het chocoladebeslag in de cakevorm, dan het koffiebeslag en als laatste het vanillebeslag. Bak de cake in het midden van de oven in ca. 50 minuten goudbruin en gaar. Als een satéprikker er schoon en droog uitkomt, is de cake gaar. Laat de cake 15 minuten in de vorm afkoelen en vervolgens uit de vorm op een rooster. ❖

DIT IS JE BAKGEREI



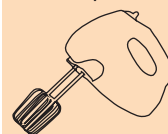
CAKEVORM VAN
30 CM LANG

+



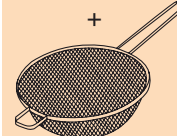
BAKPAPIER

+



ELEKTRISCHE
HANDMIXER

+



ZEEF





A photograph of a lush green landscape. In the foreground, there is a grassy slope leading up to a dense line of trees. A large, mature tree with a thick trunk and a full canopy of green leaves stands prominently on the right side. The background is filled with more trees, creating a sense of a deep forest. The sky is a clear, bright blue. The overall scene is vibrant and natural.

TECHNISCHE OPDRACHTEN

SURPRISEBOL

GOED TE DOEN

Als het ware liefde is, kun je de hartvormige croissants van blz. 62 bij het ontbijt serveren en dan de rest van de dag aan de slag met deze coole surprisebol. En dan maar hopen dat liefde inderdaad door de maag gaat.

INGREDIËNTEN VOOR 6 BOLLEN

SLOFFENDEEG

- 250 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 180 g boter, op kamertemperatuur
- 80 g witte basterdsuiker
- 1 eidooier
- 1 el citroenrasp
- ¼ tl zout

HARDE WENERDEEG

- 300 g bloem
- 100 g kristalsuiker
- ¼ tl zout
- 200 g koude boter, in blokjes
- 1 ei
- 2 el ijskoud water

De ingrediënten voor de decoratie & vulling en de vanillesaus staan op de volgende bladzijde.



BEREIDING

1 SLOFFENDEEG MAKEN

Maak eerst het sloffendeeg door alle ingrediënten te kneden tot een glad deeg. Vorm er een platte bal van, verpak in plasticfolie en laat 1 uur in de koelkast rusten. Weeg 300 g af.

2 HARDE WENERDEEG MAKEN

Maak dan het harde wenerdeeg. Meng de bloem met de kristalsuiker en het zout kort in de keukenmachine. Voeg de koude boter, het ei en het ijskoude water toe en pulseer tot een samenhangend en soepel deeg. Vorm er een platte bal van, verpak in plasticfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten. Weeg 300 g af.

DIT IS JE BAKGEREI

KEUKENMACHINE

+



STEELPAN

+

MARMEREN
PLAAT

+

PLAMUURMES

+

KEUKEN-
THERMOMETER

+

ACETAATFOLIE

+

GEKNIPT
KARTONNEN
SJABLOON IN DE
VORM VAN EEN
BLAADJE
(CA. 12 CM LANG)

+

BAKPAPIER

+

2 DEEGROLLERS

+

RONDE
STEKERS MET
EEN DOORSNEE
VAN 5,5, 6
EN 7,5 CM

+

SILICONENVORM
VAN GROTE
(6 CM) EN KLEINE
BOL (5 CM)

+

GLADDE
SPUITMONDEN IN
VERSCHILLENDE
MATEN

+


CORNETJE

+

COOLSPRAY







**NOTEN
& ZADEN**

Koekjes

BANAAN-NOTEN SESAMREPEN

BEST MAKKELIJK

Dit soort powerrepen kun je zo makkelijk zelf maken. Je hebt er best veel, dus je kunt ze ook invriezen. Verpak ze dan individueel in plasticfolie. Ook in de koelkast blijven ze lang goed, zo'n 3 tot 4 dagen.

INGREDIËNTEN VOOR 10 STUKS



- 100 g havervlokken
- 2 el kaneel
- 150 g pindakaas
- 3 el honing
- 3 rijpe bananen
- 50 g (vlies)pinda's
- 150 g gemengde noten (walnoten, hazelnoten en pecannoten)
- 2 el sesamzaad
- 2 el chiazaad
- 2 el pompoenpitten
- 100 g pure chocolade (72% vaste cacaobestanddelen)

BEREIDING

1 DEEG MAKEN

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bekleed het bakblik met bakpapier. Doe de havervlokken in de keukenmachine en maal tot meel. Voeg de kaneel, 100 g pindakaas, honing en 2-3 eetlepels water toe en meng erdoor. Druk het deeg in het bakblik en maak het mooi glad.

2 BAKKEN

Pel de bananen, doe ze in de keukenmachine en maal ze met de rest van de pindakaas glad. Verdeel het mengsel over het deeg en bestrooi met de pinda's, gemengde noten, sesam- en chiazaad en pompoenpitten.

DIT IS JE BAKGEREI



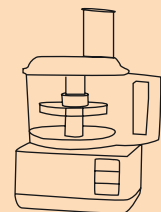
BAKBLIK VAN
20 X 20 CM

+



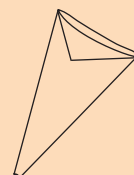
BAKPAPIER

+



KEUKENMACHINE

+



CORNETJE





VOOR DE STEVIGE EN LEKKERE TREK



3 BAKKEN

Bak de koek in het midden van de oven in ca. 35 minuten goudbruin en gaar. Dek af met aluminiumfolie als de noten te donker worden. Neem uit de oven en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Laat vervolgens minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.



Baktip

Teveel gedoe om een cornetje te vouwen van bakpapier? Knip dan een puntje uit een plastic zakje.

4 AFWERKEN

Snij de koek in repen. Smelt de pure chocolade au bain-marie. Giet de chocolade in een cornetje en zigzag over de repen. ❖







SNOEP

Brood

CROLOAF MET FRAMBOZENJAM

BEST MAKKELIJK

Het begon allemaal met de cronut in New York, toen kwam de cruffin en inmiddels is er ook een croloaf. Met kant-en-klaar croissantdeeg in een handomdraai gemaakt. Het is nog nooit zo makkelijk geweest om hip te zijn.

INGREDIËNTEN

VOOR 8 PERSONEN



2 blikjes deeg voor supercroissants (à 350 g)

150 g frambozenjam

40 g boter, gesmolten
+ extra om in te vetten

150 g poedersuiker

1 el bietensap
(of roze kleurstof)

BEREIDING

1 CROLOAF VORMEN EN BAKKEN

Verwarm de oven voor tot 170 °C. Vet de cakevorm in en bekleed met bakpapier. Rol het croissantdeeg uit, bestrijk in de lengte voor de helft met frambozenjam en vouw dubbel over de jam. Stapel de rollen al zigzaggend op elkaar, bestrijk ertussen met jam en leg ze in de cakevorm. Bestrijk de bovenkant royaal met gesmolten boter en bak de croloaf in ca. 40 minuten goudbruin en gaar. Laat iets afkoelen op een rooster.

2 AFWERKEN

Doe de poedersuiker in een kom met het bietensap en 2-3 eetlepels heet water en roer tot een felroze glazuur van yoghurt dikte. Zigzag het glazuur over de iets afgekoelde croloaf. ❖

DIT IS JE BAKGEREI



CAKEVORM VAN
20 X 10 CM

+



BAKPAPIER

+



DEEGROLLER

VARIATIE TIP

Vervang de frambozenjam door chocoladehazelnootpasta of door kaneelboter (een mengsel van zachte boter met kaneel en donkerbruine basterdsuiker).





HET LEUKSTE PROGRAMMA OP TV IK HOU VAN HEEL HOLLAND BAKT MEE!



HET NIEUWE SEIZOENSBOEK
MET RECEPTEN VOOR IEDEREEN
HET LEUKSTE BOEK VOOR ALLE FANS



LOVE productions MAX KOS M.O.S



WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL