



**Winnaar**

**KOOKBOEK  
VAN HET JAAR**



# HET NEDERLANDS BAKBOEK

RECEPTEN EN  
HISTORISCHE VERHALEN  
VOOR DE THUISBAKKER



GAITRI PAGRACH-CHANDRA

---

# INHOUD

---

BAKSPECIALITEITEN PER PLAATS/PROVINCIE	6
AAN DE LEZER	8
DE VOORRAADKAST	10
BAKTIPS	14
DE BAKKER	17
BROOD	27
BESCHUIT	71
KRUIDKOEK	78
TAART, KOEK & KLEINE TRAKTATIES	97
VLAAIEN	141
KOEKJES	161
PANNENKOEKEN	187
WAFELS	201
FEEST	213
REGISTER	248
LITERATUURLIJST	252
FOTOVERANTWOORDING	254
DANKWOORD	255



---

# RECEPTENLIJST

---

## BROOD:

GEWOON BRUINBROOD	38
TIJGERBOL	39
KNIPBROOD	40
MAÏSBOL	41
ROGGESTOET MET KARNEMELK	42
STERRENBROOD	44
SUIKERBROOD	45
MUESLIBROOD	46
POFFEN	49
HOORNSE BROEDER	50
TULBAND	52
KRENTENBROOD MET AMANDELSPIJS	54
TIMPEN EN GROFJES	55
ZEEUWS KRUIDBROOD	58
KROLLEN	60
BOLUSSEN	62
GEMBERBOLUSSEN	64
BRABANTSE WORSTENBROODJES	66

## KRUIDKOEK:

ONTBIJTKOEK	86
OUDEWIJVENKOEK	87
BOSSCHEKOEK	88
FRIESE KRUIDKOEK	91
GRONINGERKOEK MET SUKADE	92
AMSTERDAMSE KORSTJES	93

## TAART, KOEK & KLEINE TRAKTATIES:

APPELTAART	104
APPELKRUIMELTAART	105
BOTERKOEK	106
ORANJEKOEK	107
KRUIDKOEK MET KARNEMELK	110
SPEKKOEK	111
CHIPOLATATAART	115
HAZELNOOTSCHUIMTAART MET MOKKA	120
HOLLANDSE KORST	122
AMANDELSPIJS	124
GEWONE APPELBOLLEN	126
PRAKTISCHE APPELBOLLEN	127
APPELFLAPPEN	128
AMANDELBROODJES	129
ABRIKOZENMEISJES	132
AMANDELRONDO'S	134
APPELRONDO'S	136
SOEZENDEEG	137
BOSSCHE BOLLEN	138
BANANENSOEZEN OF -BROODJES	139

## VLAAIEN:

VLAAIDEEG	144
VANILLEPUDDING	145
BOTERIG KRUIMELSTROOISEL	146
RASTERVLAAI	146
RIJSTEVLAAI: GEWOON, DE LUXE OF MET KERSEN	148
ABRIKOZENKRUIMELVLAAI	150
KWARKVLAAI	153
VLAAI MET VERSE VRUCHTEN I	154
VLAAI MET VERSE VRUCHTEN II	154
PAPTAARTJES	158

## KOEKJES:

KLETSKOPPEN	165
JANHAGEL	166
FRIESE DÚMKES	168
GOUDSE MOPPEN	170
SPRITSKOEKJES	173
ZWOLSE BLAUWVINGERS	173
GEVULDE KOEKEN	174
BITTERKOEKJES	175
WEESPERMOPPEN	176
EIERKOEKEN	178
KRAKELINGEN	182
KAASBOLLETJES	184

## PANNENKOEKEN:

SPEKPANNENKOEKEN	190
APPELANNENKOEKEN	192
GIETHOORNSE OF GIETERSE PANNENKOEKEN	193
DRIE-IN-DE-PAN	194
KERSENANNENKOEKEN	196
POPULAIRE PANNENKOEKEN	198
POFFERTJES	199

## WAFELS:

NIEUWJAARSROLLETJES	206
GEKRUIDE WAFELS	208
SNELLE WAFELS	209

## FEEST:

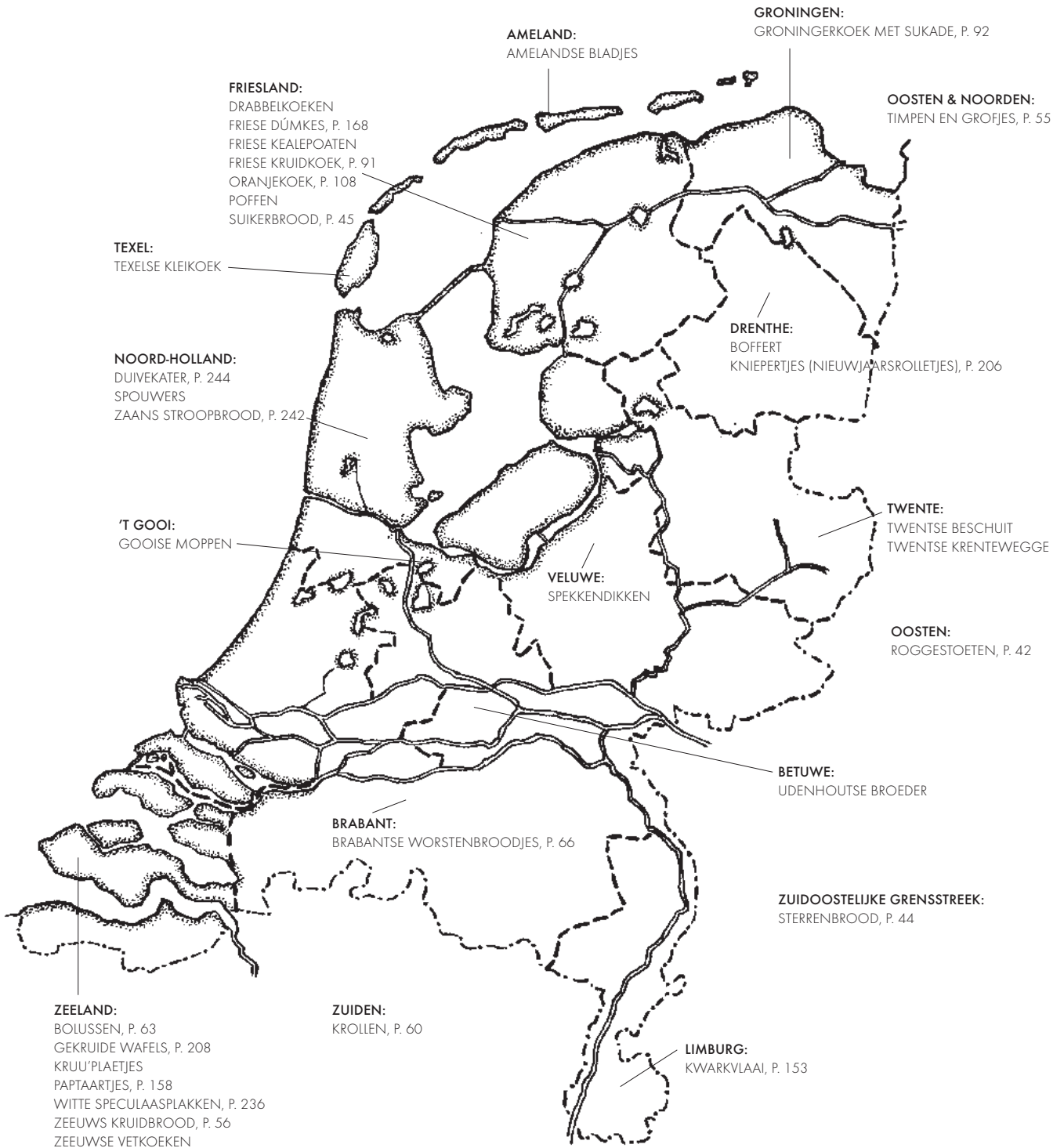
ZUIDLAARDERBOL	222
TAAITAAI	224
KRUIDNOTEN	227
SPECULAAS VAN DE PLANK	232
DIKKE SPECULAASBROKKEN	235
WITTE SPECULAASPLAKKEN	236
GEVULDE SPECULAAS	238
SPECULAAS VAN DE PLAAT	240
ZAANS STROOPBROOD	242
DUIVEKATER	244
OLIEBOLLEN	247



# BAKSPECIALITEITEN PER PLAATS



# BAKSPECIALITEITEN PER PROVINCIE/STREEK



---

# AAN DE LEZER

---

IK BEN GEBOREN in Brits-Guyana en heb Indiase voorouders. Nadat ik in diverse landen had gewoond en gestudeerd, trouwde ik met een Nederlandse man en zo belandde ik in een klein dorpje in de Betuwe. Omdat ik altijd een grote interesse voor eten heb gehad, wilde ik meteen meer te weten komen over de Nederlandse keuken. Met dat doel stelde ik vragen aan willekeurige mensen die op mijn pad kwamen. Wat ik ook vroeg, het antwoord was bijna altijd hetzelfde. Schoorvoetend, beschaamd, mompelend of luid en duidelijk: 'Wij hebben geen kookcultuur!' Wat eten deze mensen dan, vroeg ik me af. Al gauw maakte ik kennis met boerenkool, hutspot en erwtensoep. Ze hadden gelijk. Ook al kan zoiets heerlijk smaken, het is bepaald geen haute cuisine. Nu hoeft cuisine niet altijd haute te zijn, maar veel was er niet om eventueel in andere categorieën te kunnen onderbrengen.

Ik paste me snel aan de eetgewoontes aan en dus ook aan de broodmaaltijd. Ik was van huis uit gewend aan ontbijt en twee warme maaltijden, met een theesessie tussendoor, in koloniale stijl. Bij de bakker kwam ik tot de ontdekking dat klanten er niet alleen hun brood kochten, maar ook allerlei lekkers, zoals cake, gebak en koekjes. Ik vond het onbegrijpelijk dat de mensen dat soort dingen niet zelf maakten. Ik kom zelf uit een thuisbakcultuur, en mijn schoonmoeder was ook een fervent bakster, die daar één ochtend per week aan besteedde. Van haar leerde ik hoe je bijvoorbeeld appeltaart, speculaas, mokkaart, gemberkoek, gebakken kwarktaart en amandeltasjes kon maken. Het was een mengelmoes van traditioneel Hollands en Hollands-Joods en het was allemaal heerlijk, want ze had een 'geheim' ingrediënt: goede boter. Bij de bakker kocht ik elke keer iets anders naast het dagelijkse halfje volkoren en zo ontdekte ik wat er allemaal voor lekkers was. Waarom had niemand die heerlijkheden opgenoemd in hun rijtje van boerenkool en hutspot? Ik kon maar één antwoord bedenken: ze vinden het vanzelfsprekend en ze denken dat een bakker een soort tovenaars is – en dat zij die dingen zelf nooit zo zouden kunnen maken. Ik ga een uitdaging niet snel uit de weg en besloot om al het Nederlandse gebak dat ik lekker vond, thuis na te maken. Niet allemaal tegelijk natuurlijk, maar in de loop der jaren.

Ondertussen bezocht ik regelmatig het Oxford Symposium on Food and Cookery, een jaarlijkse bijeenkomst van mensen uit allerlei landen, die dan in Oxford



samenkomen om van elkaar te leren. Er waren grote namen bij en mensen zoals ikzelf, die het gewoon interessant vonden om meer te weten te komen over voeding vanuit allerlei standpunten. Wat ons voornamelijk verbond was liefde voor de geschiedenis van ons eten: eten in perspectief zetten, als het ware. Daar maakte ik kennis met een Britse uitgever die gespecialiseerd was in eten als cultuurgeschiedenis. Aangespoord door mijn literair agent vroeg hij mij een boek over Nederlands eten te schrijven voor de Britse markt. Ik hoefde maar heel kort na te denken. Ik zei dat het niet ging lukken, want er was niet genoeg om een lezerspubliek te boeien. (Ik had me al aangepast: wij hebben toch geen kookcultuur...?) 'Maar,' voegde ik daar snel aan toe, 'ik wil wel een boek over Nederlands gebak voor jullie schrijven, want dat is er in overvloed.'

Vier jaar lang reisde ik kriskras door Nederland, van Groningen naar Zeeland en van Almelo naar Rotterdam. Ik bezocht bakkerijen, sprak met de bakkers, proefde allerlei producten, bezocht bibliotheken en musea en dook elke tweedehandsboekwinkel in die ik maar tegenkwam. Het resultaat was *Windmills in My Oven*, een Engels boek bedoeld voor mensen die serieus belangstelling hebben voor voeding en die niet alleen recepten willen zien. Nu, na tien jaar, komt het materiaal thuis waar het hoort, in Nederland.

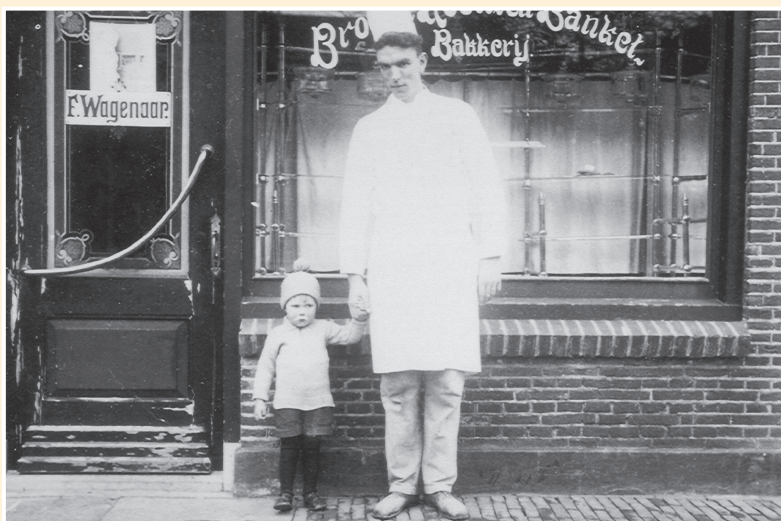
Hoewel het boek dat nu voor je ligt gebaseerd is op *Windmills in My Oven*, is het toch heel anders. Dat eerste boek was een boek voor buitenlanders die even naar binnen mochten gluren bij de Nederlanders, terwijl het huidige boek bedoeld is voor de Nederlanders zelf, die goed om zich heen zouden moeten kijken. Het is toegankelijk voor iedereen en je vindt er zowel verhalen als recepten in. Het zijn traditionele recepten die geschreven zijn voor de thuisbakker. Ik hoop heel erg dat je, na het lezen van dit boek, niet meer alleen vol eerbied en bewondering naar de Fransen, Italianen, Britten of wie dan ook kijkt, maar dat je ook beseft hoeveel reden de Nederlanders hebben om trots te zijn op hun eigen culinaire schatten. Dus geen klaagzang meer over wat de Nederlandse eetcultuur niet heeft, maar een luide lofzang op wat er wél is. Misschien bestaat er in Nederland geen haute of andere noemenswaardige cuisine, althans niet waar het traditionele Nederlandse recepten betreft, maar er is wel een schat aan bakkunst, waarvan veel te weinig mensen zich bewust zijn.

Wie na het lezen van dit boek geen gevoel van trots krijgt, mag mij een bericht sturen om zijn beklag te doen. Een mailtje naar mijn uitgever bereikt mij altijd. Maar voor nu: ga snel boter, suiker, eieren en bloem kopen, blader verder en laat de oven vast voorverwarmen.

Veel bakplezier!

*Gaatsi*





---

VAN BOVEN NAAR ONDER:  
BAKKERIJ NAUTA, ENKHUIZEN, CA. 1920,  
BAKKERIJ F. WAGENAAR, HEM/VENHUIZEN, CA. 1930,  
BAKKERIJ VAN DEN BROEK, AMSTERDAM, CA. 1930

---





---

BOVEN: BAKKERIJ VAN DER POL, ALKMAAR, CA. 1960  
ONDER: BAKKERS AAN HET WERK IN  
DE COÖPERATIEVE BROODBAKKERIJ "ONS  
DAGELIJKSCH BROOD", HEERLEN, 1935

---

Tradities worden continu geboren. Ze hoeven niet altijd eeuwenoud te zijn, of doordrenkt met een oud-Hollands aroma. Dit mueslibrood, bijvoorbeeld, kan gerust als een nieuw-Nederlandse traditie worden beschouwd. Sinds de jaren zeventig van de vorige eeuw is het niet meer weg te denken uit de schappen van de bakker. Het zal zijn naam danken

aan het feit dat de vulling ongeveer dezelfde ingrediënten bevat als muesli, een product dat als ontbijtgraan sterk begon op te komen in die tijd. Omdat muesli ook onderdeel was van allerlei diëten, kreeg het al gauw de status van gezondheidsproduct, iets wat goed paste bij een steeds bewustere levensstijl. Mueslibrood kon mooi op deze trend meeliften.

---

## MUESLIBROOD

### BAKINSTRUCTIES

Oven: voorverwarmd op 200 °C  
Bakvorm: broodvorm van 1,25 l, ingevet  
Baktijd: ongeveer 30 minuten

### INGREDIËNTEN

200 g volkorentarwemeel  
150 g wit broodmeel  
1½ theelepel instantgist  
1 eetlepel lichte of donkere basterdsuiker  
¾ theelepel zout  
circa 200 ml melk, handwarm  
50 g boter, gesmolten  
60 g krenten  
60 g sultanarozijnen  
1 eetlepel sukadestukjes  
1 eetlepel gekonfijte sinaasappelschil, fijngesneden  
30 g licht geroosterde hazelnoten, grofgehakt  
30 g walnoten, grofgehakt  
enkele eetlepels havervlokken

### BEREIDINGSWIJZE

Doe beide meelsoorten samen met de gist, suiker en het zout in een grote (tafelmixer)kom. Voeg de melk en boter toe en meng met een spatel de vochtige ingrediënten goed door de droge. Kneed het geheel met een sterke tafelmixer tot een soepel deeg. Je kunt ook alles op een met bloem bestoven werkvlak of een siliconenmat tot een soepel deeg kneden. Maak een bal van het deeg en leg die weer in de kom. Dek af met plasticfolie of een vochtige theedoek en zet de kom op een warme, tochtvrije plek tot het deeg bijna verdubbeld is in volume.

Spoel intussen de krenten en sultanarozijnen af met heet water. Dep de vruchten droog met keukenpapier en doe ze samen met de sukade en sinaasappelschil in een kommetje. Zet afgedekt weg op dezelfde warme plek als het deeg.

Stort het deeg op het werkvlak, druk of rol het uit tot een grote lap en strooi de vruchten en noten erover. Kneed alles grondig door het deeg. Rol het deeg uit, of druk het plat, tot er een rechthoek ontstaat van ongeveer 1 cm dik en zo breed als de lengte van de broodvorm. Rol de lap deeg op vanaf een van de korte kanten en knijp de naad goed dicht. Strooi de havervlokken op het werkvlak en wentel de deegrol erdoor, zodat de vlokken eraan blijven kleven. Leg het deeg met de naad naar beneden in de broodvorm. Dek losjes af met plasticfolie en laat het op een warme, tochtvrije plek staan tot het bijna twee keer zo groot is. Bak het brood gaar in ongeveer 30 minuten. Om te controleren of het gaar is haal je het brood uit de vorm en klop je op de boven- en onderkant: het moet hol klinken. Laat het op een rooster afkoelen.









Taarten van hazelnootschuim zie je bij de bakker in diverse maten en vrijwel altijd in een ronde vorm. Allemaal bestaan ze uit meerdere lagen schuim met botercrème. Vaak wordt deze botercrème naturel gelaten, maar een mokkacrème maakt van zo'n taart iets écht verrukkelijks, want hazelnoten en koffie zijn twee smaken die voor elkaar gemaakt lijken. Bakkers houden ervan om banketbakkersroom in hun botercrème te verwerken. Die hebben ze al staan voor andere bewerkingen. Als thuisbakker kun je een heerlijke, snelle mokkacrème maken met een paar eenvoudige ingrediënten.

Drie ronde schijven schuim passen niet allemaal tegelijk in de gemiddelde oven thuis. Als het ongebakken schuim op zijn beurt moet wachten, begint

het uit te lopen en wordt het onbruikbaar. Thuis is het daarom veel praktischer om één grote rechthoek te bakken en deze in de gewenste maat te snijden. Knip het bakpapier heel ruim uit, zodat je het vast kunt houden tijdens het uitstrijken van het schuim.

Als je ongebrande hazelnoten koopt en die vlak voor gebruik in de oven roostert, zal de taart veel lekkerder worden dan met voorgeroosterde noten die al een tijdje staan. Leg hiervoor de ongebrande noten op een bakplaat in een koude oven. Zet de thermostaat op 180 °C en laat de noten licht kleuren in 10-15 minuten. Laat ze volledig afkoelen voordat je ze verder verwerkt.

---

## HAZELNOOTSCHUIMTAART MET MOKKA

VOOR 1 GROTE TAART, GENOEG VOOR  
ONGEVEER 12 PORTIES

### BAKINSTRUCTIES

Oven: voorverwarmd op 130 °C  
Bakvorm: bakplaat met zijken,  
ongeveer 28 x 37 cm, bekleed  
met bakpapier  
Baktijd: ongeveer 1 uur en  
15-30 minuten

FOTO P. 118-119

### INGREDIËNTEN

#### *Schuim*

150 g fijne kristalsuiker  
150 g poedersuiker, gezeefd  
¼ theelepel zout  
75 g licht geroosterde hazelnoten  
(zie inleiding hierboven), fijngemalen  
2 eetlepels maïzena  
150 g eiwit

#### *Mokkabotercrème*

2½-3 theelepels instantpoeder  
voor espresso  
1 eetlepel heet water  
300 g zachte boter  
350 g poedersuiker, gezeefd  
75-100 g geroosterde hazelnoten,  
in stukjes gehakt



---

#### BEREIDINGSWIJZE

Roer de fijne kristalsuiker en de poedersuiker met het zout in een kom door elkaar. Meng de gemalen hazelnoten met de maïzena in een tweede kom. Doe het eiwit in een brandschone (tafelmixer)kom. Als er zelfs maar een klein beetje vettigheid aan de kom zit, zullen de eiwitten niet goed uitzetten. Wie geen elektrische mixer met garde heeft, kan de eiwitten met een handgarde kloppen, maar daar is veel kracht voor nodig. Klop de eiwitten schuimig en strooi de suiker erbij, in een langzame stroom, terwijl de mixer draait. Klop de eiwitten op hoge snelheid tot stijve pieken. Als je de mixer uitzet en de garde omhoogtrekt, moet er een scherpe piek achterblijven, die zijn vorm behoudt. Gebruik een handgarde om het notenmengsel voorzichtig toe te voegen. Bewerk de eiwitten niet onnodig veel, anders lopen ze uit.

Schraap het schuim uit de kom op de met bakpapier beklede bakplaat. Houd het papier aan één kant vast en strijk het schuim glad. Het moet overal even dik zijn. Zet de bakplaat op de onderste richel van de oven en bak het schuim ongeveer 1 uur en 15-30 minuten. Het moet heel licht kleuren en droog aanvoelen. Leg een rooster omgekeerd op de bakplaat en keer bakplaat en rooster samen meteen weer om, zodat het schuim nu op het rooster ligt. Trek het papier voorzichtig weg laat de schuimplak volledig afkoelen.

Los voor de crème de espressopoeder op in het hete water. Klop de boter in 1-2 minuten luchtig, liefst met een elektrische mixer. Doe de gezeefde poedersuiker en koffie erbij en klop grondig tot de crème luchtig is en de suiker goed opgelost. Dit duurt minstens 5 minuten. Begin op een zeer lage snelheid, anders krijg je een wolk van poedersuiker over alles heen. Verhoog de snelheid zodra de poedersuiker er goed door gemengd is.

Leg voor de afwerking de schuimplak op een vlakke ondergrond. Snijd het schuim in drie gelijke stukken met een scherp gekarteld mes, zoals een broodmes. Een bot mes zal de schuimplak doen breken. Gebruik een pannenkoekmes om de eerste plak te bestrijken met een derde van de crème. Leg daarop de tweede plak en bestrijk deze ook met een derde van de crème. Leg de derde plak hierop en bestrijk hem met de rest van de crème. Strooi de gehakte hazelnoten erover. Laat de taart goed afgedekt in de koelkast opstijven voordat je hem in stukken snijdt. Bewaar de taart in de koelkast, maar serveer hem op kamertemperatuur.



Je kunt deze smakelijke, boterige kruimels over een vruchtenvulling strooien, of over een laagje pudding. Sommige thuisbakers gebruiken het strooisel zelfs als enige vulling. In dat geval kun je het recept het

beste naar smaak verdubbelen of verdrievoudigen. Fijne tafelsuiker geeft net iets meer beet dan witte basterdsuiker; aan jou de keuze.

---

## BOTERIG KRUIMELSTROOISEL

### INGREDIËNTEN

125 g tarwebloem  
50 g witte basterd- of  
fijne tafelsuiker  
1/8 theelepel zout  
75 g boter, gesmolten en  
iets afgekoeld

### BEREIDINGSWIJZE

Doe de droge ingrediënten in een grote kom en meng ze goed. Schenk de boter erover en meng licht met een vork tot alle boter is geabsorbeerd en er geen losse bloem meer te zien is. Meng alles luchtig, zonder druk uit te oefenen, om kleine klontjes van wisselend formaat te maken. Fijn gruis of te grote klonten zijn minder mooi op de vlaai. Laat de laag een paar minuten opstijven en strooi met de hand om goed te kunnen doseren.

---

## RASTERVLAAI

### BEREIDINGSWIJZE

Bakkers gebruiken meestal een speciale roller om van een dun stuk deeg een raster te snijden. De roller heeft kleine verstoken mesjes die door het deeg snijden zonder het uit te rekken. Als het deeglapje van het werkvlak wordt gehaald met de handen een beetje gespreid, gaan de sneetjes open om het bekende patroon te vormen.

Thuis gaat het iets anders. Om een rastervlaai te maken bereid je eerst het deeg met het recept voor 1 rastervlaai (zie p. 144). Gebruik twee derde van het deeg om de vorm mee te bekleden en laat het op de aangegeven manier rusten. Rol de rest van het deeg

uit en snijd daar lintjes van. Laat die ook even staan. Vul de bodem met een gebonden koude vulling, bijvoorbeeld een dubbele hoeveelheid van het kersengarnituur voor Rijstevlaai (zie p. 148), maar dan iets dunner van consistentie. Anders is het na het bakken te stevig van textuur. Leg de lintjes in een ruitvorm op de vulling, druk ze licht aan op de rand en knip de overtollige stukjes af. Bestrijk met geklopt ei en bestrooi eventueel met kristalsuiker. Bak de vlaai gaar in ongeveer 40 minuten of tot de zij- en bovenkant donker goudbruin zijn.







Vroeger werd een maagdelijk witte rijstevlaai alleen met Pasen gegeten, maar nu eten we hem wanneer en hoe we willen. Er zijn allerlei moderne, maar verrukkelijke toevoegingen aan de traditionele Limburgse rijstevlaai mogelijk. Met veel slagroom en een afwerking van chocoladeschilfers heet hij

'de luxe', en inmiddels alom bekend maar niet bij iedereen even geliefd, is de rijstevlaai met kersen. Wie van zacht en smeuïg houdt kan de kleinere hoeveelheid rijst gebruiken; de rijst moet dan wel iets langer koken om in te dikken, waardoor de korrel zachter wordt.

---

## RIJSTEVLAAI: GEWOON, DE LUXE OF MET KERSEN

### BAKINSTRUCTIES

Oven: voorverwarmd op 190 °C  
Bakvorm: vlaaivorm van 24 cm met  
losse bodem, ingevet + bakplaat  
Baktijd: 25-30 minuten

### INGREDIËNTEN

#### *Vulling*

700 ml volle melk  
115-125 g papriest (dessertrijst)  
90-100 g kristalsuiker  
1 vanillestokje  
2 eieren, goed losgeklopt

#### *Deeg*

1 hoeveelheid Vlaaideeg voor  
1 bodem (zie p. 144)

#### *Kersengarnituur (naar keuze)*

1 flinke eetlepel maïzena  
200 ml siroop van de kersen (zie hierna)  
350 g kersen op lichte siroop, uit blik of pot  
(uitlekgewicht)  
1-2 eetlepels kristalsuiker (naar keuze)  
300-400 ml slagroom, gezoet en  
stijfgeklopt

RIJSTEVLAAI DE LUXE: FOTO P. 147



---

#### BEREIDINGSWIJZE

Bereid eerst de vulling. Doe de melk in een grote pan met een zware bodem. Snijd het vanillestokje doormidden en schraap de zaadjes eruit. Doe zowel de zaadjes als het gespleten stokje bij de melk. Breng de melk aan de kook, doe de rijst en 90 g suiker erbij en roer de rijstkorrels goed los. Breng alles aan de kook, draai het vuur zo laag mogelijk en laat het geheel inkoken tot de rijst heel gaar is en er nog maar een klein beetje dikke vloeistof over is. Dit duurt ongeveer 15 minuten bij gebruik van 125 g rijst; als je een zachtere korrel wilt, gebruik je 115 g rijst en laat je hem iets langer doorkoken. Roer van tijd tot tijd om aanbranden te voorkomen. Haal de pan van het fornuis en verwijder het vanillestokje. Proef de pap en voeg eventueel nog de resterende suiker toe als je de vulling niet zoet genoeg vindt.

Maak de deegbodem (zie p. 144) terwijl de rijst kookt. Zet de met deeg beklede bakvorm op een bakplaat op het aanrecht. Klop de eieren door de rijst en schenk het mengsel in de bodem. Bak de rijstevlaai 25-30 minuten, tot de vulling net gestold is. Als je hem te lang bakt, droogt hij uit. De bovenkant moet een beetje gespikkeld zijn en als je de bakvorm licht schudt, mag de vulling niet wiebelen. Laat de vlaai 5 minuten in de bakvorm afkoelen en haal hem er dan voorzichtig uit. Laat hem volledig afkoelen op een rooster.

Bewaar de vlaai goed afgedekt in de koelkast en serveer hem op kamertemperatuur, gearneerd met een lekker toefje slagroom. Het ziet er mooi uit als je de hele vlaai ineens met slagroom afwerkt, maar het is praktischer om elke portie afzonderlijk

te garneren, tenzij je de vlaai in één keer gaat serveren en opeten.

Los voor het kersengarnituur de maïzena op in 2 eetlepels van de siroop. Doe de kersen en overgebleven siroop in een pan. Als de kersen heel fris van smaak zijn, kun je desgewenst 1-2 eetlepels suiker toevoegen. Breng de kersen aan de kook en roer het maïzenapapje erdoor. Laat het geheel al roerend een minuut doorkoken.

Schenk of schep het garnituur warm of afgekoeld over de rijstevlaai. Je kunt het garnituur ook over de vlaai uitstrijken voor hij de koelkast in gaat. In dat geval kunt je het beste een iets dikkere saus maken door een extra theelepels maïzena te gebruiken. Schenk de warme kersensaus op de afgekoelde vlaai en laat het geheel zo even staan om af te koelen en een beetje op te stijven voordat je de vlaai in de koelkast zet.

#### Om chocoladeschilfers te maken:

Voor chocoladeschilfers smelt je ongeveer 100 g pure chocolade. Strijk de massa heel dun uit op een koud oppervlak, zoals een marmeren plaat of een stenen of roestvrijstalen aanrecht. Als de chocolade bijna gestold is, neem je een groot mes en dit duw je in een hoek van 45° tegen de chocolade aan om het los te maken van het oppervlak. Leg de resulterende schilfers opzij om te laten drogen en goed te laten stollen voordat je ze als decoratie gebruikt.





'Dit bakboek is een unieke mix van klassieke Nederlandse bakrecepten en een gedegen duik in onze bakgeschiedenis.'

-Jurypapport Kookboek van het jaar



HET NEDERLANDS BAKBOEK bewijst eens en voor altijd: Nederland heeft een culinaire traditie om trots op te zijn! Van Zuidlaarderbol en Limburgse vlaai tot Goudse mop en Kniepertjes: in ons land heeft bijna elke streek of stad wel een eigen bakspecialiteit, en ook de feestdagen bieden een uiteenlopende verzameling van taarten, koekjes en ander gebak. Achter deze lekkernijen gaan vaak de mooiste verhalen en tradities schuil. Zo kon je vroeger met koek de liefde verklaren en at je Wieringertulen als de jaarlijkse pacht was voldaan. Naast meer dan tachtig heerlijke bakrecepten vind je in dit boek de mooie, historische verhalen om trots op te zijn. Om je vingers bij op te eten!



ISBN 978-90-215-7964-1



9 789021 579641

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
M•S**

NUR 440, 688  
Kosmos Uitgevers  
Utrecht/Antwerpen