

inhoud

FRUITIG

appel & kaneel	6
appel & karamel	8
appel & zwarte bes	10
peer & amandel	12
peer & chocolade	14
appel & peer & kardemom	16
braam & citroen	18
framboos & pistache	20
rabarber & aardbei	22
abrikoos & gember	24
perzik & sinaasappel	26
bosvruchten	28
gedroogde pruimen & vanille	30
ananas & kokos	32
blauwe bes & kaneel	34

VOOR FIJNPROEVERS

New Yorker	36
noten & ahornsiroop	38
banaan & walnoot	40
cheesecake & speculaas	42

CHOCOLADE

chocolade dubbelop	44
chocolade & marshmallow	46
chocolade & specerijen	48
chocolade & toffee	50
chocolade & kastanje	52
witte chocolade & suikeramandelen	54

ANDERS KRUIMELIG

speculaas & abrikoos	56
biscuit & karamel	58
petit-beurre & earl grey	60
zandkoekjes & pruim	62

HARTIG

courgette & tomaat	64
zalm & dille	66
pompoen & spekjes	68
olijf & ham	70



appel & kaneel



Voor 8 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 1 uur

Vierkante bakvorm van 20 x 20 cm

70 g koude boter
100 g + 220 g bloem
80 g rietsuiker
3 theelepels kaneel
140 g suiker
100 g zachte boter
3 eieren
1 zakje bakpoeder
1 snufje zout
100 g crème fraîche
+ wat extra, om te garneren
2 appels (500 g)
300 g appelcompote

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng voor de crumble de koude boter, 100 g bloem, de rietsuiker en 1 theelepel kaneel met je vingertoppen tot een kruimelig deeg. Bewaar dit in de koelkast.

Mix voor de cake de suiker en de zachte boter tot een bleek, romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe en mix goed na elke toevoeging. Meng 220 g bloem met het bakpoeder, het zout en 2 theelepels kaneel en spatel dit door het botermengsel. Voeg de crème fraîche toe en meng alles tot een glad beslag.

Bekleed de bakvorm met bakpapier en schenk het cakebeslag erin. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd het vruchtvlies in kleine blokjes en meng door de compote. Verdeel dit mengsel over het cakebeslag en strooi hier het kruimeldeeg over. Bak de kruimeltaart 1 uur. Laat hem een beetje afkoelen, haal hem uit de vorm en snijd in vierkantjes van 5 x 5 cm. Serveer met crème fraîche.



banaan

& walnoot



Voor 8 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

Oventijd: 1 uur

Vierkante bakvorm van 20 x 20 cm

70 g + 40 g koude boter

70 g + 220 g bloem

30 g havermout

60 g + 40 g rietsuiker

6 bananen

100 g walnoten

140 g suiker

100 g zachte boter

3 eieren

1 zakje bakpoeder

1 snufje zout

1 theelepel kaneel

100 g crème fraîche

vloeibare honing

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng voor de crumble 70 g koude boter, 70 g bloem, de havermout en 60 g rietsuiker met je vingertoppen tot een kruimelig deeg. Bewaar dit in de koelkast.

Smelt voor de fruitvulling 40 g (koude) boter en 40 g rietsuiker in een koekenpan. Snijd de bananen in plakjes en bak ze gedurende ongeveer 5 minuten.

Hak de walnoten grof en rooster ze ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur in een droge koekenpan. Mix de suiker en de zachte boter tot een bleek, romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe en mix goed na elke toevoeging. Meng 220 g bloem met het bakpoeder, het zout en de kaneel en spatel dit door het botermengsel. Voeg de walnoten en de crème fraîche toe en meng goed door.

Bekleed de bakvorm met bakpapier en schenk het cakebeslag erin. Verdeel de bananen en vervolgens het kruimeldeeg erover. Bak de kruimeltaart 1 uur. Laat hem een beetje afkoelen en haal uit de vorm. Snijd de cake in vierkantjes van 5 x 5 cm en besprenkel deze met vloeibare honing.



chocolade

dubbelop



Voor 8 personen
Bereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 50 minuten
Savarin- of lage tulbandbakvorm
van 27 cm

70 g koude boter
100 g + 170 g bloem
80 g rietsuiker
170 g suiker
120 g licht gezouten zachte boter
3 eieren
40 g cacao poeder
1 zakje bakpoeder
100 g crème fraîche
200 g pure chocolade
100 ml slagroom

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng voor de crumble de koude boter, 100 g bloem en de rietsuiker met je vingertoppen tot een kruimelig deeg. Bewaar dit in de koelkast.

Mix voor de cake de suiker en de licht gezouten boter tot een bleek, romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe en mix goed na elke toevoeging. Meng 170 g bloem met de cacao en het bakpoeder en spatel dit door het botermengsel. Voeg de crème fraîche toe en meng alles tot een glad beslag.

Bekleed de bakvorm met bakpapier en schenk het cakebeslag erin. Smelt de helft van de chocolade met de helft van de slagroom in de magnetron of au bain-marie. Voeg de rest van de koude room toe en meng erdoor. Schenk dit over het cakebeslag. Strooi het kruimeldeeg erover en bak de kruimeltaart 50 minuten. Laat hem een beetje afkoelen en haal uit de vorm.

Smelt de rest van de chocolade au bain-marie of in de magnetron en besprenkel de kruimeltaart ermee.



petit-beurre

& earl grey



Voor 8 personen
Bereidingstijd: 20 minuten
Rusttijd: 15 minuten
Oventijd: 40 minuten
Vierkante bakvorm van 20 x 20 cm

100 ml melk
2 zakjes earlgreythee
70 g koude boter
70 g + 150 g bloem
70 g rietsuiker
40 g petits-beurres (boterbiscuitjes
of de originele *Petit Beurre* van LU®)
120 g suiker
80 g zachte boter
2 eieren
2 theelepels bakpoeder
1 snufje zout
200 g verse frambozen of
300 g frambozen uit de diepvries

Verwarm de melk met de zakjes thee in een steelpan. Haal van het vuur en laat minimaal 15 minuten trekken.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng voor de crumble de koude boter, 70 g bloem en de rietsuiker met je vingertoppen tot een kruimelig deeg. Verkruimel de petits-beurres en meng ze door het mengsel. Bewaar dit in de koelkast.

Mix voor de cake de suiker en de zachte boter tot een bleek, romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe en mix goed na elke toevoeging. Meng 150 g bloem met het bakpoeder en het zout en spatel dit door het botermengsel. Haal de theezakjes uit de melk en meng de melk beetje bij beetje door het beslag.

Bekleed de bakvorm met bakpapier en schenk het cakebeslag erin. Verdeel de frambozen erover en strooi hier het kruimeldeeg overheen. Bak de kruimeltaart 40 minuten. Laat hem een beetje afkoelen, haal hem uit de vorm en snijd in vierkantjes van 5 x 5 cm.

