



INHOUD

Inleiding	6
Cakes, muffins en taarten	18
Koekjes en repen	62
Hartig	100
Scones en snelle broden	142
Desserts	182
Register	222

BOTERCAKES

Dit zijn de eenvoudigste cakes om te maken. Een goed bereide botercake heeft een vochtige, fijnkorrelige kruimel en een gelijkmatige textuur. Het succes hangt af van de toevoeging van voldoende luchtballen in het beslag. Roer eerst de boter en de suiker samen in een grote kom. Zorg ervoor dat de boter niet koud is; de boter moet voldoende zacht zijn, niet rechtstreeks uit de koelkast.



Verwarm de oven voor op de in het recept aangegeven temperatuur. Vet een rond of vierkant cakeblik in en bekleeft de bodem met (vetvrij) bakpapier. Zet dit apart. Zeef de bloem en de andere droge ingrediënten in een kom en zet ze apart.



Klop de boter en suiker in een kom met een handmixer, keukenmachine of houten lepel tot een bleek en romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe en klop goed door na elke toevoeging. Voeg al kloppend geleidelijk het bloemmengsel toe, afgewisseld met eventuele vloeistoffen, zoals melk.



Schep het beslag in het ingevette cakeblik en bak het gedurende de in het recept aangegeven tijd, tot de cake goed gerezen en goudbruin is. Laat 10-15 minuten afkoelen in het blik.



Haal de cake uit het cakeblik laat het geheel afkoelen op een draadrooster. Verwijder voorzichtig het papier van de bodem, voordat je de cake versiert of snijdt en serveert.

Ook de eieren en de melk (of andere vloeistof) moeten op kamertemperatuur zijn. Soms worden de eieren in hun geheel toegevoegd, soms wordt het eiwit apart opgesteven en aan het eind door het beslag gespateld. Spatelen betekent geen roeren; je moet het beslag voorzichtig omhoogtillen en op het eiwit leggen, zodat het mengsel niet inzakt. Herhaal dit tot het mengsel perfect is.

TAARTEN

De meeste taarten worden bereid met zoet boterdeeg (pâte sucrée). Hier kun je zien hoe je het deeg kunt mengen, in de bakvorm plaats en voorbakken (een techniek die bekend staat als 'blind bakken'). Je kunt het deeg mengen in een keukenmachine of met de hand. De keukenmachinemethode is gemakkelijker en resulteert in een uitstekende bodem, maar zorg ervoor dat je niet te veel mengt. Voor de ervaren bakker zal de handmatige methode een lichtere en

knapperigere bodem opleveren. Controleer bij het vormen van het deeg voor het koelen of er kleine botervlokken zichtbaar zijn onder het oppervlak. Is dit het geval, dan is het deeg niet overmengd en is het resultaat knapperig. Wij raden je aan om patentbloem te gebruiken. Sommige bakkers gebruiken een mengsel van patentbloem en banketbakkersmeel voor een zachte bodem.



Met de keukenmachine: Doe de bloem, suiker en zout in de keukenmachine. Voeg de boter toe en draai pulserend tot een grofkorrelig mengsel. Voeg het ei toe en draai pulserend tot een gladde massa.



Met de hand: Roer de bloem, de suiker en het zout door elkaar in een kom. Wrijf tussen je vingers de boter door het mengsel tot zich grove kruimels vormen. Roer het ei erdoor tot een glad deeg ontstaat.



Strijk het deeg uit op vershoudfolie. Druk het deeg tot een schijf van 18 cm en wikkel het in vershoudfolie. Laat minstens 30 min. (tot maximaal 48 uur) in de koeling rusten.



Vet een bakvorm met losse bodem licht in. Haal het deeg uit de folie en plaats het op een koel werkvlak. Bestuif het deeg aan beide zijden licht met bloem.



Rol het deeg uit tussen twee vellen vershoudfolie tot 3 mm dikte. Verwijder de bovenste laag folie. Bestuif de deegroller met bloem en rol het deeg er omheen, waarbij je de andere laag folie verwijdert.



Leg het deeg over de bakvorm en bekleeft voorzichtig de bodem en zijkanten. Vouw het overtollige deeg aan de bovenkant terug om een rand te creëren. Verwarm de oven voor op 200°C, ongeveer 20 min. voor je begint te bakken.



Bedek de deegbodem in de bakvorm met aluminiumfolie. Vul met bakbonen of gedroogde bonen. Bak 5 min. blind (voorbakken) en zet vervolgens de oven op 190°C. Bak nog 5-10 minuten, tot het stevig en goudbruin is.



De bodem moet licht goudbruin zijn, voldoende gaar om meteen te eten of klaar om gevuld en afgebakken te worden.



REDVELVETCAKE

🍴 12 personen | 🕒 310-315 minuten (waarvan 280 minuten voorbereiding) | ★★★



Dit is een klassieke Amerikaanse cake. Het kruim is diep roodbruin; oorspronkelijk werd de kleur gegeven door rode bietjes in het beslag te verwerken.

Cake

300 g fijne kristalsuiker
120 g ongezouten boter, zachtgeroerd
2 tl vanille-extract
2 grote eieren
330 g bloem
30 g maïzena
30 g ongezoete cacaopoeder
1 tl bakpoeder
½ tl baking soda
250 ml karnemelk
2 tl rode voedingskleurstof

Creamcheeseglazuur

500 g roomkaas, zachtgeroerd
90 g ongezouten boter, zachtgeroerd
1 tl vanille-extract
250 g zure room
450 g poedersuiker

Cake: verwarm de oven voor op 170 °C. Vet de bodem en zijkan- ten van twee ronde cakevormen van 23 cm in en bekleed met bakpapier.

Meng de suiker, boter en vanille in een grote kom met een elek- trische mixer tot een bleek en romig mengsel. Klop de eieren er een voor een door en meng goed vóór elke nieuwe toevoeging. Zeef de bloem, de maïzena, de cacao, het bakpoeder en de baking soda boven een middelgrote kom. Meng de karnemelk met de voedingskleurstof in een kleine kom. Voeg het gezeefde bloemmengsel en de rode karnemelk afwisselend in twee delen toe en meng.

Verdeel het beslag gelijkmatig over de vormen.

Bak in 25-30 minuten totdat een satéprikker die je in het mid- den steekt er schoon uit komt. Laat 10 minuten in de vorm zit- ten om licht af te koelen.

Leg dan op een rooster en laat helemaal afkoelen.

Wikkel in vershoudfolie en zet minstens 4 uur of een nacht in de koelkast om uit te harden.

Creamcheeseglazuur: meng de roomkaas, boter en vanille in een middelgrote kom met een elektrische mixer op gemiddelde snelheid tot een bleek en romig mengsel. Voeg de zure room toe en meng. Voeg in per keer 150 g poedersuiker toe, mix op lage snelheid en schraap af en toe langs de zijwanden om alles goed te mengen.

Snijd de cakes horizontaal doormidden met een kartelmes. Ver- deel een grote eetlepel glazuur over een van de helften en leg de andere helft erboven op. Herhaal dit met de andere helften cake, zodat er drie lagen met glazuur ontstaan. Verdeel de res- terende glazuur met een spatel over de hele cake voor een ruwe afwerking.

Snijd in stukken vóór serveren.

SAUCIJZENBROODJES

🍴 12 personen | 🕒 75-80 minuten (waarvan 50 minuten voorbereiding) | ★★☆☆

1 el extra vierge olijfolie
1 grote ui, fijngehakt
2 stengels bleekselderij, fijngehakt
2 knoflooktenen, fijngehakt
800 g varkensgehakt
3 el fijngehakte verse peterselie
2 el fijngehakte salieblaadjes
3 el zeezoutvlokken
1 tl peper
500 g bladerdeeg
1 groot ei, licht geklopt
sesamzaadjes, ter garnering
paprikapoeder, ter garnering

Verhit de olie in een grote koekenpan op halfhoog vuur. Fruit de ui, bleekselderij en knoflook ongeveer 5 minuten. Schep in een kom en laat even afkoelen. Voeg gehakt, peterselie, salie, zout en peper toe en meng goed.

Bekleed twee grote bakplaten met bakpapier.

Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot een rechthoek van 20 bij 60 cm. Snijd in de lengte doormidden. Schep de vulling in een spuitzak zonder spuitmondje. Spuit lange stukken vulling in het midden van de deeghelften. Strijk ei over één kant van elke deeghelft en vouw die over de vulling. Draai ze om, zodat de naad onder komt. Snijd elke rol in zes stukken van 10 cm.

Let de saucijzenbroodjes 2,5 cm uit elkaar op de bakplaten. Bestrijk ze met ei, sprenkel er sesamzaadjes over en bestuif ze met paprikapoeder. Zet ze 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bak de broodjes 25-30 minuten, tot het bladerdeeg uitgezet en goudbruin is. Laat ze 10 minuten rusten op de bakplaat en serveer ze warm.

Dien deze verrukkelijke saucijzenbroodjes warm op als een hartig voorafje of bij een buffet of picknick.



FINGER BUNS

met roomvulling en crèmevulling

✂ 6 stuks | ⌚ 145-150 minuten (waarvan 135 minuten voorbereiding) | ★★★



Deeg

225 gr bloem van harde tarwe

50 gr basterdsuiker

snufje zeezout

7 gr/1 zakje instantgist of droge gist of 15 gr verse gist

90 ml lauwwarme melk

1 groot ei, licht geklopt

1 flinke el boter, zacht

Glazuur

50 gr basterdsuiker

60 ml water

Roze glazuur

250 gr poedersuiker

1 el warme melk

1 tl gesmolten boter

eetbare roze kleurstof

discostrooisel

Vulling

310 ml met gelatine stijfgeslagen slagroom

1 tl vanillepasta

2 tl poedersuiker

220 gr kersenjam of frambozenjam

Deeg: meng de bloem met de suiker en het zout in een staande mixer met een deeghaak. Indien je instantgist gebruikt, strooi je dit in de kom en mix je op lage snelheid tot het gemengd is. Droge en verse gist moeten eerst opgelost worden in een beetje melk. Voeg het melkmengsel, gistmengsel, ei en de boter toe en mix op lage snelheid tot het deeg van de kom loskomt, 3-4 min. Het deeg zal zacht en een beetje kleverig zijn. Laat 15 min. rusten. Verhoog de snelheid tot middelhoog en mix 3-5 min. Voeg een beetje extra bloem toe om een soepel en elastisch deeg te maken.

Vet een grote kom in met olie en plaats de deegbal hierin. Draai het deeg rond zodat het volledig bedekt is met een laagje olie. Dek losjes af met vershoudfolie en laat het deeg ca. 1 uur rijzen, tot het in volume is verdubbeld. Het deeg is klaar wanneer een vingerdruk blijft staan. Bedek een grote bakplaat met bakpapier. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Kneed het voorzichtig door om de lucht eruit te slaan. Druk tot een rechthoek van 1 cm dik. Snijd verticaal doormidden en snijd elke nieuwe rechthoek vervolgens in drie gelijke stukken. Rol elk stuk op tot een stevige worst en leg met de naad naar onderen. Knijp de einden dicht. Leg met 2,5 cm tussenruimte op de voorbereide bakplaat. Dek af met een schone doek en laat rijzen tot het deeg voor de helft in volume is toegenomen, 25-30 min. Verwarm de oven voor op 200 °C.

Glazuur: meng in een pannetje de suiker met het water op hoog vuur. Roer af en toe tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en laat 2-3 min. sudderen. Haal van het vuur en laat iets afkoelen. Bestrijk de broodjes met een beetje van de glazuur en bak 10-15 min. tot ze goudbruin zijn. Leg op een rooster en bestrijk met het warme glazuur. Laat volledig afkoelen.

Roze glazuur: meng de ingrediënten in een kom tot een gladde massa. Voeg enkele druppels eetbare roze kleurstof toe. Smeer over de afgekoelde broodjes, bestrooi met disco strooisel en laat uitharden.

Vulling: klop in een kom de room, vanille en suiker tot zachte pieken. Giet in een spuitzak met een stervormige spuitmond. Snijd de broodjes door de lengte doormidden en vul met de jam en de crème.