

HEEL HOLLAND BAKT



VOOR JOU

DE LEKKERSTE TAARTEN BAK JE VOOR ELKAAR

HEEL HOLLAND
BAKT

A decorative flourish consisting of symmetrical, ornate scrollwork and floral motifs, centered below the word 'BAKT'.

VOOR JOU

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

VOORWOORD

KOEKJES & KLEIN LEKKERS

CRUMBLE GEMBERKOEK **10**

CRANBERRY BITES **12**

REGENBOOGKOEKJES **16**

GEVULDE WAFELTJES **20**

PETITFOURS **22**

TAARTEN – FRUITIG & CHOCO

GODDELIJKE STAPeltaart **28**

CHOCOLADE VERWENCAKE **32**

FRUITIGE TAART-IN-EEN-PAN **36**

ROMIGE DADELTAART **38**

UPSIDE DOWN BANANENCAKE **40**

ZOMERSE ROLBISCUIT **42**

GRANAATAPPELTAART **46**

GEBAKJES VOOR TUSSENDOOR

BOLGEBAKJES **52**

BRAMENGEBAKJES **56**

AMANDELGEBAKJES **60**

WOLKENTARTELETES **64**

SLOFJES MET ZOMERFRUIT **68**

HARTIG & HEERLIJK

GROENTEMUFFINS **74**

POMPOEN MONKEYBREAD **76**

TRUFFEL-KAASTOMPOUCES **80**

MEXICAANSE HAPJES **84**

BIETENBROOD MET FETA **86**

TECHNISCHE OPDRACHTEN VAN ROBÈRT

ROZE KOEKEN **94**

BROODJES GROENTEKROKET **102**

GEDECOREERDE FOCACCIA **110**

CHOCOLADEBISCUITJES **116**

PAASSTOL **124**

CITROENDESSERTS **132**

VALENTIJNSMACARONS **138**

PINEAPPLE UPSIDE DOWN CAKE **148**

REGISTER **158**





KOEKJES & KLEIN LEKKERS

CRUMBLE GEMBERKOEK 10 CRANBERRY BITES 12

REGENBOOGKOEKJES 16 GEVULDE WAFELTJES 20 PETITFOURS 22

CRUMBLE GEMBERKOEK

BEST MAKKELIJK

Een smeuije bodem van boterkoek en een krokante topping. Pijnboompitten zijn misschien verrassend, maar gaan heel goed samen met de citroen. De koek is 3-5 dagen houdbaar in de koelkast. Laat voor het serveren op kamertemperatuur komen.

INGREDIËNTEN VOOR 16 STUKS



CRUMBLE

- 100 g boter, koud en in blokjes
- 100 g rietsuiker
- 150 g bloem
- ½ tl bakpoeder
- 2 citroenen, sap en rasp
- 50 g haverwort
- 50 g pijnboompitten

BOTERKOEK

- 350 g boter, op kamertemperatuur + extra om in te vetten
- 275 g witte basterdsuiker
- mespunt zout
- 50 g stemgember, zeer fijn gesneden
- 375 g bloem

BEREIDING

1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet de bakvorm in met boter en bekleed hem met bakpapier.

Maak de crumble door de boter, de rietsuiker, de bloem, het bakpoeder, 2 eetlepels sap van de citroen, ½ eetlepel rasp van de citroen, de haverwort en de pijnboompitten tussen je vingers tot een grof kruim te wrijven. Zet de crumble 15 minuten in de vriezer.

2 BEREIDEN

Meng voor het boterkoekdeeg de boter, de basterdsuiker en het zout in een kom. Klop 2 minuten met de handmixer met gardes. Mix de overige rasp van de citroen, 3 eetlepels sap van de citroen en de gember erdoor. Voeg tot slot de bloem toe en meng in 2 minuten tot een samenhangend deeg.

3 BAKKEN

Verdeel het boterkoekdeeg gelijkmatig over de bakvorm en strijk glad met natte handen. Verdeel het crumbledeeg erover. Bak de boterkoek in het midden van de oven in 35-40 minuten goudbruin en gaar. Laat minstens 4 uur afkoelen voor je hem in repen snijdt. ❖

DIT IS JE BAKGEREI



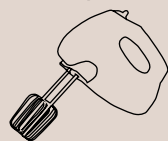
BAKVORM VAN
18 X 28 CM

+



BAKPIEPER

+



HANDMIXER



TIP

Wil je de koek een extra frisse smaak geven? Verdeel dan lemoncurd tussen de laag boterkoek en de crumble.

ROMIGE DADELTAART

GOED TE DOEN

Deze taart is plantaardig en lactosevrij, en bevat weinig toegevoegde suikers. Hij is eenvoudig te maken, maar houd wel rekening met de wachttijd voor het weken van de noten en het opstijven in de koelkast.

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN



VULLING

- 250 g cashewnoten
- 100 g kokosolie, gesmolten + extra om in te vetten
- 50 g speculoospasta
- 150 g kokosmelk
- 1 tl vanille-extract

TOPPING

- 50 g cashewnoten
- 2 el ahornsiroop
- 1 tl koek- en speculaaskruiden
- 35 g kokosolie
- 150 g vegan pure chocolade, grof gehakt

BODEM

- 350 g medjooldadels, ontpit
- 125 g cashewnoten
- 75 g kokosmeel + extra om te bestuiven

BEREIDING

1 VOORBEREIDEN

Week voor de vulling de 250 g cashewnoten 4-6 uur in koud water. Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng voor de topping in een kom de cashewnoten met de ahornsiroop en de koekkruiden tot de noten rondom goed bedekt zijn. Spreid de noten uit over het bakpapier en rooster ze in 10-15 minuten goudbruin en knapperig. Laat afkoelen op het bakpapier. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C.

2 BODEM

Week de dadels 10 minuten in heet water en giet af. Vet de bakvorm in met kokosolie. Knip een rechthoek uit bakpapier, leg die op de bodem van de bakvorm en vet het licht in. Bestuif de bodem en de rand van de bakvorm met kokosmeel en schud het teveel eruit. Hak voor de bodem de 125 g cashewnoten fijn in de hakmolen en leg ze in een schaalte. Maal de geweekte dadels en het kokosmeel in de hakmolen tot een kleverige deegbal. Voeg de cashewnoten toe en maal kort door.

Bevochtig je handen met water, verdeel het deeg gelijkmatig over de bakvorm en druk goed aan. Zet de bakvorm op het rooster in het midden van de oven en bak 15 minuten. Haal uit de oven en laat afkoelen in de bakvorm om breken te voorkomen.

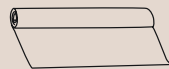
3 VULLEN

Giet de 250 g cashewnoten voor de vulling af. Maal ze samen met de kokosolie, speculoospasta, kokosmelk en het vanille-extract in de hakmolen of blender in 5 minuten tot een romige vulling. Schraap de wanden tussendoor schoon. Schep de vulling op de bodem, strijk glad en zet 1 uur in de koelkast om op te stijven.

4 DECOREREN

Smelt de kokosolie en chocolade au bain-marie in een hittebestendige kom boven een pan heet water. Haal de kom van de pan, roer met een spatel door tot een gladde ganache en laat 5 minuten afkoelen. Giet de ganache over de romige vulling, decoreer met de gekruide cashewnoten en laat opstijven in de koelkast. ❖

DIT IS JE BAKGEREI



BAKPAPIER
+
RECHTHOEKIGE
VORM MET LOSSE
BODEM VAN
33 X 12 CM
+
HAKMOLEN





HARTIG & HEERLIJK

GROENTEMUFFINS 74 POMPOEN MONKEYBREAD 76
TRUFFEL-KAASTOMPOUCES 80 MEXICAANSE HAPJES 84
BIETENBROOD MET FETA 86

GROENTEMUFFINS

BEST MAKKELIJK

Een lekker idee voor tijdens een picknick, of een originele gezonde traktatie.

INGREDIËNTEN VOOR 12 STUKS



MUFFINS

- 200 g prei, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 100 g pastinaak, in blokjes van 0,5 cm
- 100 g wortel, in blokjes van 0,5 cm
- 150 g courgette, in blokjes van 0,5 cm
- versgemalen zwarte peper
- 150 g karnemelk
- 150 g zonnebloemolie + extra scheutje om te bakken
- 2 tl mosterd
- 2 eieren
- 270 g bloem
- 2tl bakpoeder
- mespunt zout
- 100 g oude kaas, geraspt

CRÈME

- 15 g verse bieslook, fijngesneden
- 200 g mon chou
- 25 g oude kaas, geraspt
- versgemalen zwarte peper

BEREIDING

1 VOORBEREIDEN

Fruit de prei en de knoflook in een scheutje olie in een koekenpan. Bak de pastinaak en wortel 5 minuten mee en tot slot de courgette nog 2 minuten. Breng op smaak met peper. Schep de groenten in een kom en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 175 °C.

2 BEREIDEN

Roer in een kom de karnemelk, de olie, de mosterd en de eieren door elkaar met een garde. Meng in een andere kom de bloem, het bakpoeder en het zout en zeef dit boven het karnemelkmengsel. Roer met de garde tot een glad beslag. Voeg de afgekoelde groenten en de geraspte kaas toe en meng de vulling rustig met een spatel door het beslag. Zet de muffinvorm op een bakplaat en verdeel het beslag gelijkmatig over de holtes.

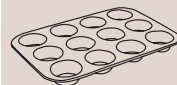
3 BAKKEN

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de muffins in 35-40 minuten gaar of tot een prikker er schoon en droog uit komt. Haal de muffinvorm uit de oven, laat 10 minuten staan op het aanrecht en stort de muffins dan op een rooster om af te koelen tot lauwwarm.

4 DECOREREN

Houd één eetlepel bieslook apart om te decoreren. Roer in een schaalje de mon chou los met een vork. Voeg het bieslook en de kaas toe en breng op smaak met peper. Roer door tot een homogene crème. Doe de spuitmond in een spuitzak en schep de crème erin. Spuit een zigzagpatroon op de muffins en decoreer met het overgebleven bieslook. ❖

**DIT IS JE
BAKGEREI**



**SILICONEN
MUFFINVORM
VOOR 12 STUKS**

+

**SPIJTMOND
WILTON 127**

+



SPIJTZAK



TIP

De muffins zijn 2 dagen houdbaar in de koelkast. Eet ze koud of warm. Zit de crème er eenmaal op, dan kun je ze niet opnieuw verwarmen in de oven. Eet ze dan op kamertemperatuur.

REGISTER

A

Amandelen 60, 124

AMANDELGEBAKJES 60

Ananas 148

Appels 36

Asperges 80

Avocado 84

B

Bananen 40

BEST MAKKELIJK

Amandelgebakjes 60

Crumble gemberkoek 10

Fruitige taart-in-een-pan 36

Gevulde wafeltjes 20

Groentemuffins 74

Mexicaanse hapjes 84

Regenboogkoekjes 16

Slofjes met zomerfruit 68

Zomerse rolbiscuit 42

BIETENBROOD MET FETA 86

BOLGEBAKJES 52

Bosvruchten 36

Bramen 56, 70

BRAMENGEBAKJES 56

BROODJES GROENTEKROKET 102

C

Cashewnoten 38

CHOCOLADEBISCUITJES 116

CHOCOLADE VERWENCAKE 32

CITROENDESSERTS 132

Courgette 74

CRANBERRY BITES 12

CRUMBLE GEMBERKOEK 10

D

Dadels 38

F

Feta 86

Frambozen 14, 52, 70, 94, 132, 138

FRUITIGE TAART-IN-EEN-PAN 36

G

GEBAKJES VOOR TUSSENDOOR

Amandelgebakjes 60

Bolgebakjes 52

Bramengebakjes 56

Slofjes met zomerfruit 68

Wolken tartelettes 64

GEDECOREERDE FOCACCIA 110

Gember 10

GEVULDE WAFELTJES 20

GODDELIJKE STAPeltaart 28

GOED TE DOEN

Bietenbrood met feta 86

Bolgebakjes 52

Bramengebakjes 56

Chocolade verwencake 32

Cranberry bites 12

Granaatappel-taart 46

Petitfours 22

Pompoen monkeybread 76

Romige dadel-taart 38

Upside down bananencake 40

GRANAATAPPELTAART 46

GROENTEMUFFINS 74

H

HARTIG & HEERLIJK

Bietenbrood met feta 86

Groentemuffins 74

Mexicaanse hapjes 84

Pompoen monkeybread 76

Truffel-kaas tom-pouces 80

Havermout 10, 52

Hazelnoten 32

Honing 52, 86

K

Kersen 148

Kidneybonen 84

Kiwi's 42

KOEKJES & KLEIN LEKKERS

Cranberry bites 12

Crumble gemberkoek 10

Gevulde wafeltjes 20

Petitfours 22

Regenboogkoekjes 16

Kokos(melk) 12, 14, 38, 64, 148

M

Mais 84

Mascarpone 58, 86

MEXICAANSE HAPJES 84

O

Olijven 110

P

PAASSTOL 124

Paddenstoelen 102

Paprika 84

Passievrucht 28

Pastinaak 74

Pecannoten 86

Perziken 42

PETITFOURS 22

Pijnboompitten 10

Pinda's 40

PINEAPPLE UPSIDE DOWN CAKE 148

Pistachenoten 22

POMPOEN MONKEYBREAD 76

Prei 74

R

REGENBOOGKOEKJES 16

Rode biet 36, 86

ROMIGE DADELTAART 38

ROZE KOEKEN 94

Rozijnen 124

S

Sinaasappel 44

SLOFJES MET ZOMERFRUIT 68

T

TAARTEN FRUITIG & CHOCO

Chocolade verwencake 32

Fruitige taart-in-een-pan 36

Goddelijke stapeltaart 28

Graanaatappeltaart 46

Upside down bananencake 40

Zomerse rolbiscuit 42

TECHNISCHE OPDRACHTEN VAN ROBÈRT

Broodjes groentekroket 102

Chocolade biscuitjes 116

Citroendesserts 132

Gedecoreerde focaccia 110

Paasstol 124

Pineapple upside down cake 148

Roze koeken 94

Valentijns-macarons 138

Tomaten 84, 110

TRUFFEL-KAAS TOMPOUCES 80

U

UPSIDE DOWN BANANENCAKE 40

V

VALENTIJNSMACARONS 138

W

WOLKEN TARTELETES 64

Wortel 74

WOW! WEL MOEILIJK

Goddelijke stapeltaart 28

Truffel-kaas tompouces 80

Wolken tartelettes 64

Z

Zalm 80

ZOMERSE ROLBISCUIT 42

Zure room 20, 40



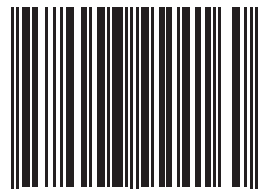
HEEL HOLLAND BAKT VOOR JOU HET LEUKSTE BAKPROGRAMMA VAN NEDERLAND!



**HET NIEUWSTE SEIZOENSBOEK
VOOR JOU: DE ENIGE, ECHTE
MET RECEPTEN UIT DE TENT EN MEER**



LOVE productions **MAX** **KOS**
MOS



9 789043 924160

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL