

INHOUD

Inleiding 6

Vruchtencakes 8

Verwencakes 44

Brownies & blondies 68

Gebak 86

Traybakes uit de koelkast 102

Flapjacks, repen & broodjes 118

Register 140

Dankwoord 144



ONDERSTE- BOVEN- ANANASCAKE

300 g ongezoeten boter, op kamertemperatuur, plus extra voor het invetten
2 grote blikken ananasringen (ongeveer 850 g in totaal), uitgelekt
230 g golden syrup of rietsuikerstroop
100 g gekonfijte kersen (ongeveer 12)
300 g fijne tafelsuiker
6 eieren, losgeklopt
300 g zelfrijzend bakmeel
1 tl bakpoeder
1 tl fijn zout
3 el volle melk
1 tl vanilleboonpasta
slagroom of room, voor erbij (optioneel)

Back to the seventies! Met deze vruchtencake is mijn bakcarrière ooit begonnen: een supersimpel beslag, boven op siroop, ananas en (uiteeraard) gekonfijte kersen. Ik vind hem warm erg lekker, vooral de randjes, waar de siroop gekaramelliseerd is en bijna als toffee smaakt.

Verwarm de oven voor op 190 °C (heteluchtoven 170 °C). Vet de bodem en zijanten van een bakvorm van 20 x 30 cm in en bekleed de vorm met bakpapier.

Leg de ringen ananas op een bord met keukenpapier en laat ze een tijdje uitlekken.

Schenk de golden syrup in de bakvorm en zet die vervolgens 2 minuten in de oven, zodat de siroop smelt en de hele bodem bedekt.

Neem de bakvorm uit de oven en leg zoveel mogelijk ananasringen plat op de bodem (4 rijen van 3 moet lukken). Snijd ananas die over is en stukken en vul de gaten ermee op; misschien gebruik je niet alle ananas. Leg in elke hele ananasring een kers. Zet de bakvorm opzij.

Doe de boter en tafelsuiker in een grote mengkom of de kom van een standmixer en klop tot je een licht en luchtig mengsel hebt. Schenk geleidelijk de eieren erbij terwijl je blijft kloppen met een garde of de keukenmachine laat draaien. Zeef het zelfrijzend bakmeel, bakpoeder en zout erbij en spatel alles goed door elkaar. Voeg de melk en vanilleboonpasta toe en meng goed.

Schep het beslag op de ananasringen in de bakvorm en bak de cake 45-50 minuten, of tot een prikker die je in het midden steekt er schoon uit komt.

Laat de cake in de vorm 10 minuten afkoelen en stort hem daarna op een rooster – de ananasringen zitten nu aan de bovenkant. Serveer de cake warm of koud en geef er eventueel wat (slag)room bij.

Voor 18 personen

–

Vorbereiden 15 minuten

–

Bakken 52 minuten

GUINNESSCAKE MET CHOCOLADE

250 g gezouten boter, in blokjes,
plus extra voor het invetten
250 ml Guinness
200 g fijne tafelsuiker
200 g lichte basterdsuiker
80 g cacaopoeder
280 g bloem
1 el bakingsoda
150 g zure room
3 eieren, losgeklopt
2 tl vanilleboonpasta

Voor het roomlaagje

100 g gezouten boter, op kamer-
temperatuur
200 g poedersuiker
300 g volvette zachte roomkaas
50 ml (3 el) double cream,
of 1 el mascarpone en 2 el slagroom
1 tl vanilleboonpasta

Deze cake is met recht ontzettend populair. De smaak van de Guinness verandert in de oven en geeft uiteindelijk een ongelooflijke cake die iets van fudge weg heeft. De superzachte, extra romige roomkaas bovenop maakt de cake helemaal onweerstaanbaar!

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C). Vet de bodem en zijkanten van een bakvorm van 20 x 30 cm in en bekleed de vorm met bakpapier.

Doe de Guinness en de boter in een pan op laag vuur en laat de boter smelten. Zet de pan opzij.

Meng in een grote mengkom de tafelsuiker en basterdsuiker. Zeef het cacaopoeder, de bloem en bakingsoda erbij. Roer door elkaar. Meng in een kan de zure room, eieren en vanilleboonpasta. Klop met een garde het Guinness-botermengsel door de droge ingrediënten en klop daarna het ei-roommengsel erdoor.

Schenk het beslag in de bakvorm en bak de cake 40-45 minuten, of tot een prikker die je in het midden steekt er schoon uit komt. Laat de cake in de vorm volledig afkoelen.

Doe de boter voor het roomlaagje in een grote kom of de kom van de standmixer; klop de boter zacht en romig. Zeef de poedersuiker erbij, voeg de roomkaas toe en klop tot een glad en romig mengsel. Voeg de double cream en de vanilleboonpasta toe en klop kort tot alles net gemengd is. Lepel de room op de afgekoelde cake en snijd hem in porties.

Voor 18 personen

—

Vorbereiden 15 minuten

—

Bakken 45 minuten



CITROEN- MERINGUE- GEBAK

Voor de bodem (of neem een blok kant-en-klaar deeg van 500 g)

360 g bloem, plus extra om te bestuiven
180 g koude ongezoeten boter, in grove
blokjes van 1 cm, plus extra voor het
invetten
4-5 el ijskoud water

Voor de meringue

5 eiwitten
250 g fijne tafelsuiker
1 el maizena

Voor de vulling

480 g lemoncurd

Lemoncurd uit de winkel, met daarop een stevige meringue – op deze manier is dit een veel minder grote klus dan het normaal gesproken is! Door de frisheid van de citroen is dit een ideaal dessert als je zin hebt in iets zoets dat tegelijkertijd licht en verfrissend is.

Maak het deeg volgens de aanwijzingen op blz. 89. Vorm een schijf van het deeg, wikkel het in huishoudfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven 180 °C) en laat een grote bakplaat in de oven warm worden. Vet de bodem en zijanten van een hoge bakvorm van 20 × 30 cm in.

Als het deeg goed koud is, rol je het op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een rechthoek van 24 × 34 cm. Leg de lap deeg voorzichtig in de bakvorm. Verkreukel een rechthoekig stuk bakpapier, strijk het weer glad, leg het op de bodem en vul de vorm met blindbakbonen. Zet de bakvorm op de hete bakplaat en bak de bodem 15 minuten, verwijder de blindbakbonen en het bakpapier en bak de bodem nog eens 10 minuten.

Maak ondertussen de meringue. Doe de eiwitten in een grote kom of in de kom van de standmixer. Klop tot er zachte pieken zijn gevormd – als je geen standmixer hebt, gebruik dan in elk geval een elektrische handmixer – en voeg vervolgens de tafelsuiker lepel voor lepel toe; klop goed na elke toevoeging tot je een dik en glanzend mengsel hebt. Klop de maizena erdoor.

Neem de gebakken bodem uit de oven en verlaag de oven-temperatuur naar 180 °C (heteluchtoven 160 °C). Schep de lemoncurd op de bodem en lepel daar de meringue op. Zet de bakvorm nu nog 20 minuten in de oven of tot de meringue goudgeel is.

Laat het gebak afkoelen tot kamertemperatuur voor je het serveert. Tot die tijd is de lemoncurd nog erg vloeibaar.

Voor 18 personen
–
Voorbereiden 20 minuten,
plus koelen
–
Bakken 45 minuten



KANEEL- BROODJES

180 ml volle melk
100 g ongezoeten boter, in blokjes,
plus extra voor het invetten
500 g patentbloem, plus extra om te
bestuiven
7 g zakje instantgist
1½ tl kaneel
75 g fijne tafelsuiker
2 eieren, losgeklopt

Voor de vulling

180 g lichte basterdsuiker
2½ el kaneel
150 g gezouten boter, op kamer-
temperatuur

Voor het glazuur

75 g poedersuiker

Kaneelbroodjes of *cinnamon buns* moesten wel in dit boek, want altijd als ik ze maak denk ik: dit zou ik vaker moeten doen (wat ik dan weer vergeet). Ze zijn veel minder moeilijk dan je misschien denkt en zien er toch behoorlijk indrukwekkend uit. Met een deeghaak is natter (en dus zachter) deeg makkelijker te kneden, maar je kunt het ook gewoon met de hand maken. Kaneelbroodjes zijn het lekkerst wanneer ze net uit de oven komen.

Verwarm in een steelpan op laag vuur de melk tot hij zachtjes begint te walmen. Neem de pan van het vuur, voeg de boter toe en laat die in de melk smelten.

Doe de bloem, gist, kaneel en suiker in een grote kom of de kom van een standmixer met deeghaak. Voeg de eieren toe en mix kort met een spatel of de deeghaak; voeg dan het melk-botermengsel toe en mix kort. Kneed het deeg met de hand op een met bloem bestoven werkvlak ongeveer 10 minuten of tot het zijdezacht en elastisch is; gebruik je een deeghaak, kneed het deeg dan 5-7 minuten. Doe het deeg in een licht ingevette kom en bedek die met huishoudfolie of een schone theedoek. Laat het deeg 1-1½ uur rijzen of tot het in volume verdubbeld is.

Vet de bodem en zijanten van een bakvorm van 20 x 30 cm in en bekleed de vorm met bakpapier.

Meng voor de vulling de basterdsuiker, kaneel en boter in een kom tot een pasta.

Wanneer het deeg gerezen is, sla je kort de lucht eruit. Rol het daarna op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een rechthoekige lap van 30 x 40 cm. Bestrijk het deeg tot aan de randen met de kaneelboter. Leg de lap met de korte kant naar je toe. Rol het deeg strak op en van je weg. Snijd de rol met een scherp mes in 12 stukken. Leg deze in de bakvorm en bedek het geheel met huishoudfolie of een schone theedoek. Laat het nog eens 20-30 minuten rijzen of tot de broodjes zijn uitgezet en elkaar bijna raken.

Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven 180 °C). Bak de broodjes 25-30 minuten of tot ze goudbruin zijn. Serveer ze warm of op kamertemperatuur. Zeef de poedersuiker in een kom en roer er 1 eetlepel water door, zodat je een vloeibaar glazuur krijgt. Sprengel dit over de kaneelbroodjes.

Voor 12 broodjes
—
Voorbereiden 40 minuten,
plus rijzen
—
Bakken 30 minuten

