



Rutger van den Broek

# RUTGER **BAKT** *feestelijk*

**40** feestelijke bakrecepten van de beste  
thuisbakker van Nederland



CARRERA  
culinair

© Rutger van den Broek, 2014  
© Uitgeverij Carrera, Amsterdam 2014

**Vormgeving** Riesenkind  
**Fotografie** © Harold Pereira  
**Styling** Mirjam van der Rijst  
**Culinaire redactie** Lars Hamer

ISBN 978 90 488 2521 9  
NUR 440

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

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/  
of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie,  
microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande  
schriftelijke toestemming van de uitgever.

Carrera is een imprint van Dutch Media Books bv

## Inhoud

	Voorwoord	7
	Bakbenodigdheden	9
	Bakbegrippen en -technieken	13
	Basingrediënten	15
	Tips en trucs	17
<b>1</b>	<b>BRUNCH</b>	<b>19</b>
<b>2</b>	<b>BIJ DE KOFFIE</b>	<b>39</b>
<b>3</b>	<b>DESSERT</b>	<b>67</b>
<b>4</b>	<b>GRAND DESSERT</b>	<b>89</b>
<b>5</b>	<b>BIJ DE BUBBELS</b>	<b>127</b>
<b>6</b>	<b>BASISRECEPTEN</b>	<b>143</b>
	Dankwoord	153
	Register	155
	Receptenindex	159



# Voorwoord

**Als het feest is wordt er gebakken en als er gebakken wordt is het feest! Dit is voor mij altijd zo geweest en het zal ook altijd zo blijven. Want wat is er nu leuker dan voor feestelijke gelegenheden met en voor elkaar te bakken?**

Bakken voor de feestdagen roept meteen beelden uit mijn jeugd op. Wanneer de blaadjes van de bomen vielen en de dagen korter werden, kon je ons thuis steeds vaker in de keuken vinden. Doorgaans om nieuwe bakrecepten voor de feestdagen uit te proberen. De geuren van speculaas, kaneel en anijs verspreidden zich dan door het huis en gaven een warm gevoel. Het zijn herinneringen die ik graag ophaal.

In dit boek geef ik je, verdeeld over vijf hoofdstukken, mijn favoriete feestrecepten. Een mooie selectie broden voor op de brunchtafel waarvan

alleen de geur al je doet watertanden. Voor bij de koffie brosse koekjes, sappige cake of een stuk overheerlijke taart. En vooral veel uitbundige desserts. Het bereiden, maar zeker ook het genieten, van desserts vind ik geweldig. Tijdens de feestdagen is het dessert dan ook mijn lievelingsgang. In deze feestrecepten heb ik extra aandacht besteed aan de presentatie; een feestelijk diner is pas compleet met een groots dessert. En als je niet kunt kiezen, of gewoon net als ik veel verschillende smaken wil proeven, is er het hoofdstuk grand dessert. Voor alle smaken wat wils en het oogt superfeestelijk! Proosten op liefde en vriendschap en het maken van goede voornemens kun je niet vaak genoeg doen en daarom vind je in het laatste hoofdstuk alles voor bij de bubbels!

Zet je oven maar aan. Het feest kan beginnen!

*Rutger*

De oventijden en temperaturen in dit boek zijn een indicatie; bij deze temperaturen werd het gebak in mijn oven precies goed. Maar elke oven is anders en daarom zal het soms nodig zijn om de tijd of temperatuur aan te passen. Als je jouw oven eenmaal goed kent, houdt niets je meer tegen om de sterren van de hemel te bakken.

Voor extra recepten, meer baktips en signeersessies: volg me op Facebook, Twitter of kijk op [www.rutgerbakt.nl](http://www.rutgerbakt.nl), [Facebook.com/rutgerbakt](https://www.facebook.com/rutgerbakt) of [@rutgerbakt](https://www.instagram.com/rutgerbakt)





# Winterbuns

## MET CRANBERRY'S

Voor 12 stuks

**Dat schoonheid en smaak hand in hand kunnen gaan bewijst dit recept. Deze opgerolde buns zijn een eyecatcher op de brunchtafel en mijn familie is er dol op!**

### Ingrediënten

*Voor het deeg*

500 gr bloem  
40 gr witte basterdsuiker  
10 gr zout  
60 gr boter, op kamertemperatuur  
250 ml melk, lauwwarm  
1 ei, op kamertemperatuur  
10 gr gedroogde gist

*Voor de vulling*

125 gr bruine basterdsuiker  
1½ el kaneel  
½ citroen, rasp  
50 gr boter, gesmolten  
75 gr donkere rozijnen  
75 gr gedroogde cranberry's

*Voor het glazuur*

100 gr poedersuiker  
2 el water

### Bereiding

Vet een rechthoekige bakvorm of braadslee van ongeveer 25 bij 35 centimeter in met boter en bekleed de binnenkant met bakpapier.

Maak van de ingrediënten voor het deeg een soepel geheel en kneed het deeg minimaal 10 minuten door (zie blz. 148). Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen op een warme plaats.

Meng de bruine basterdsuiker samen met de kaneel en de citroenrasp. Kneed het deeg kort door en rol het op een licht bebloemd werkblad uit tot een lap van ongeveer 30 bij 50 centimeter. Bestrijk het deeg met de gesmolten boter en strooi het suikermengsel eroverheen. Verdeel vervolgens de rozijnen en de cranberry's over het deeg. Rol de lap op vanaf de lange zijde en snijd de rol in twaalf gelijke plakken. Leg de plakken in de vorm in drie rijen van vier. Laat deze op een warme plek nog ongeveer 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 200 °C en bak de broodjes in 23 tot 28 minuten gaar en goudbruin.

Meng de poedersuiker met 2 eetlepels water tot een glazuur en maak met behulp van een spuitzak of lepel strepen over de afgekoelde broodjes.



# Schuimkransjes

Voor 1 bakplaat vol

Schuimkransjes zijn bij uitstek geschikt om te bakken met je favoriete smaken en toppings. Dit schuimrecept kun je ook gebruiken om een knapperige touch te geven aan andere baksels. Belangrijk voor goed schuim is de oventemperatuur; schuim moet meer drogen dan bakken, dus maak je oven vooral niet te heet.

## Ingrediënten

*Voor het schuim*

3 eiwitten  
snuf zout  
100 gr fijne suiker  
90 gr poedersuiker

*Voor door het schuim*

½ vanillestokje, het merg  
en/of  
1 el cacaopoeder  
en/of  
1 tl kaneel  
en/of  
½ sinaasappel, rasp

*Bestrooien met*

hazelnoten, fijngenhakt  
pistachenootjes, fijngenhakt  
amandelschaafsel  
cacaopoeder (met een  
zeefje)  
decoratiepareltjes,  
spikkeltjes, sterretjes etc.

*Na het bakken*

Dopen in of besprenkelen  
met getempereerde  
witte, pure of  
melkchocolade  
(zie blz. 149)

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 100 °C.

Doe de eiwitten met het zout in een kom en klop deze op. Voeg geleidelijk de fijne suiker toe en klop tot het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Spatel de poedersuiker en eventueel een smaakstof naar keuze door het schuim. Vorm met behulp van een spuitzak, met een gekarteld spuitmondje, kransjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Je kunt ook andere vormen maken, of gewoon hoopjes door middel van twee lepels. Bestrooi de schuimpjes eventueel met een strooisel naar keuze en laat ze ongeveer 2 uur drogen in de oven.

Laat de schuimpjes afkoelen in de oven. Haal ze desgewenst door de gesmolten chocolade.





# Chocolade-sinaasappelmoelleux

Voor 4 personen

Een droom voor iedere chocoladeliefhebber; op het moment dat je deze moelleux aansnijdt, loopt de vulling er als warme lava uit.

## Ingrediënten

*Voor de moelleux*

100 gr boter  
100 gr pure chocolade  
1 sinaasappel, rasp  
1 el sinaasappellikeur  
(of sinaasappelsap)  
2 eieren  
2 eidooiers  
75 gr suiker  
¼ tl zout  
60 gr bloem

*Verder nodig*

boter, om in te vetten

## Bereiding

Smelt de boter in een steelpannetje op laag vuur. Haal de pan van het vuur en voeg de chocolade toe. Roer tot de chocolade gesmolten is en voeg vervolgens de sinaasappelrasp en -likeur toe. Klop in een kom de eieren, de eidooiers, de suiker en het zout licht op. Spatel de bloem erdoor en meng als laatste het chocolademengsel erdoorheen. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 210 °C.

Vet kookringen of vormpjes met een inhoud van 150 milliliter in met boter en plaats deze op een (voor de kookringen met bakpapier beklede) bakplaat. Vul de vormpjes voor  $\frac{2}{3}$  met het beslag en bak de moelleux 10 tot 14 minuten, tot de bovenkant net gestold is. Laat de moelleux uit de oven 2 minuten rusten en stort ze vervolgens op een bordje. Serveer ze warm, het liefst met een bolletje vanille-ijs erbij.

De vloeibare kern ontstaat doordat de buitenkant sneller gaar wordt dan de binnenkant. Ik gebruik het liefst vormpjes of kookringen van metaal, die geleiden de warmte beter en sneller dan die van aardewerk. Als je metalen kookringen gebruikt, kun je met een spatel de moelleux met ring en al op een bord zetten voordat je de ring verwijdt.



# *Bij de bubbels*

Papa's olieballen	131
Appelbeignets	133
Sneeuwballen	138
Nieuwjaarsrolletjes met anijsslagroom	141







# Papa's oliebollen

Voor 50-60 oliebollen

Elk jaar bakten we op oudejaarsochtend oliebollen, een gezellige familietraditie. Het hele gezin hielp mee met als resultaat de lekkerste oliebollen: die van papa!

## Ingrediënten

Voor de oliebollen

1 grote goudrenet  
50 gr sukade  
50 gr gekonfijte sinaas-  
appelsnippers  
100 gr krenten  
200 gr blanke rozijnen  
200 gr donkere rozijnen  
1 l melk, lauwwarm  
80 gr verse gist  
1 kg bloem  
20 gr zout  
45 gr witte basterdsuiker  
1 citroen, rasp

Verder nodig

zonnebloem- of arachide-  
olie, om in te frituren  
poedersuiker

## Bereiding

Schil de goudrenet en verwijder het klokhuis. Snijd de appel in blokjes van ½ centimeter. Snijd ook de sukade en gekonfijte sinaasappel in kleine stukjes. Was de krenten en de rozijnen en laat deze goed uitlekken in een vergiet. Zorg ervoor dat alles op kamertemperatuur is voordat je met het beslag gaat beginnen.

Schenk 1 deciliter van de lauwe melk in een kommetje en verbrokkel daar de gist boven. Roer dit door tot alle gist in de melk is opgelost. Doe de bloem in een grote kom en maak in het midden een kuil. Strooi het zout aan de buitenkant van de bloemrand en strooi de basterdsuiker en de citroenrasp in het kuiltje. Giet dan de gistoplossing in het kuiltje en begin van het midden uit te mixen. Voeg geleidelijk de rest van de lauwe melk toe en blijf mixen met de deeghaken of klop het met een houten lepel tot een glad beslag. Het beslag moet dik maar vloeibaar zijn.

Voeg nu de rozijnen en overige vulling toe aan het beslag. Klop alles met een houten lepel tot een luchtig beslag. Laat het beslag afgedekt met een vochtige doek 1 uur op een warme plek rijzen.

Verwarm de olie voor op 180 °C in een frituurpan of grote gietijzeren pan.

Roer voor gebruik het beslag nog kort door. Schep met een ijslepel mooie bollen van het beslag en laat die in de hete olie glijden. Doe de pan niet te vol, zodat de oliebollen nog vrij liggen en zich kunnen keren; want als een oliebol bruin is aan de onderkant, keert hij zich vanzelf om. Bak ze ongeveer 6 à 7 minuten.

Neem de oliebollen met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op een paar lagen keukenpapier. Leg ze op een mooie schaal. Bestuif de oliebollen royaal met poedersuiker.

*Haal de ijslepel voor het scheppen van  
het beslag even door de hete olie, dan  
laat het beslag makkelijker los.*