



ONS KINDER BAKBOEK

30 MEGALEKKERE RECEPTEN STAP VOOR STAP

Ferm Lannoo

GA JE MEE OP BAKAVONTUUR?

JE BEGINT MET EEN LEGE KOM,
EEN PAAR INGREDIËNTEN,
EN VOOR JE HET WEET, RUKT HET
HELE HUIS NAAR IETS HEERLIJKS.

JE MAG KNEDEN, ROEREN, PROEVEN
EN SOMS OOK WAT MORSEN.

JE HANDEN WORDEN PLAKKERIG,
DE TAFEL LIGT VOL BLOEM EN IEDEREEN
WIL WETEN WAT ER IN DE OVEN ZIT.

SOMS IS HET EVEN WACHTEN TOT JE CAKE KLAAR IS,
MAAR DIE EERSTE HAP MAAKT ALLES GOED.

BAKKEN IS NIET MOEILIK, VOORAL NIET
ALS JE HET SAMEN DOET.
EEN GROTE BROER OF ZUS, EEN OMA,
BUREN OF EEN VRIENDJE:
HOE MEER ZIELEN, HOE MEER KOEKJES.

EN ALS HET EENS MISLUKT? GEEN PROBLEEM.
DAN BEGIN JE GEWOON OPNIEUW,
MET NOG MEER ZIN DAN DAARVOOR.

DUS TREK JE SCHORT AAN,
TREK AAN EEN MOUW VOOR WAT HULP,
ONTDEK DE RECEPTEN EN BAK EROP LOS.

VEEL BAKPLEZIER SAMEN!

HET TEAM VAN FERM
SAMENFERM.BE

INHOUD

BAKMATERIALEN 8

BASISRECEPTEN

Basisrecept bladerdeeg	18
Basisrecept zanddeeg blind gebakken	22
Basisrecept banketbakkersroom	26

KOEKJES EN GEBAKJES

Chocolate chip hazelnut cookies	30
Confituurcarrés	34
Cupcakes met rode biet	38
Frambozenmuffins	42
Lepelkoekjes	45
Madeleintjes	48
Plaatgebak met krieken en marsepein-crumble	51
Schuimpjes	54
Scones	56
Speculaas	60
Vanillecupcakes met gekleurde boterroom	63
Chocolademacarons	66
Roomhoortjes	70

PANNENKOEKEN EN WAFELS

American pancakes	76
Gistpannenkoeken	79
Brusselse wafels	82
Zoete-aardappelwafels	85

TAARTEN EN CAKE

Aardbei-rabarbercrumble	90
Aardbeientaartjes	93
Appelkoek	97
Bananentaart met witte chocolademousse	100
Quatre-quarts cake	103
Chocoladetaart met peren	106
Clafoutis	110
Driekoningentaart	112
Tarte tatin	116
New York cheesecake	119



VOOR BEGINNENDE
BAKKERS



VOOR BAKKERS DIE
AL WAT MEER DURVEN



VOOR ECHTE DURVERS





BAKMATERIALEN

BAKMATERIALEN

NET ZOALS BIJ HET KOKEN HEB JE VOOR HET BAKKEN
HET JUISTE MATERIAAL NODIG.
GOED GEREEDSCHAP IS HET HALVE WERK...
EN VERHOOGT HET BAKPLEZIER!



BAKVORMEN

WELKE BAKVORM KIES JE HET BEST?

Er zijn heel veel soorten bakvormen: voor brood, cake of koekjes. Vroeger waren ze bijna allemaal hetzelfde, maar nu kun je kiezen uit allerlei vormen en materialen. Zoek samen met een volwassene naar de gepaste bakvorm voor je bakavontuur.

SOMMIGE VORMEN ZIJN LICHT VAN KLEUR, ANDERE DONKER.



Die keuze is best belangrijk:

Heb je een elektrische oven?

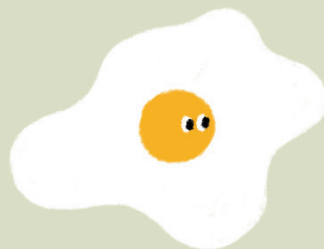
Dan werkt een donkere vorm meestal beter.

Heb je een gasoven?

Dan is een lichte vorm beter. Die kaatst de hitte een beetje terug, zodat je gebak niet te snel bakt aan de buitenkant.

BAK JE IETS MET VEEL EIEREN OF VEEL SUIKER, ZOALS CAKE OF KOEKJES?

Dan kies je het best een lichte of blinkende vorm. Zo bakt het gebak mooi bruin en wordt het niet te droog of te donker. Suiker wordt in de oven namelijk karamel, en dat zorgt voor een lekkere kleur en smaak!



EEN GOEDE BAKVORM ZORGT ERVOOR DAT:



- je gebak snel én gelijkmatig bakt,
- het makkelijk uit de vorm komt,
- je de vorm gemakkelijk kunt schoonmaken.



LET OOK GOED OP DE MAAT VAN DE VORM:

Is de vorm te klein?

Dan loopt het deeg over als het rijst.

Is de vorm te groot?

Dan krijg je een platte cake.

BLAUWSTALEN BAKVORMEN

Deze zijn gemaakt van blinkend metaal. Ze geven de warmte heel goed door aan het deeg, dus je brood of taart wordt lekker krokant en mooi bruin. Ideaal voor bladerdeeg of kruimeldeeg.

Let op:

- Was ze alleen af als het écht nodig is en stop ze nooit in de vaatwasser.
- Veeg ze schoon met keukenpapier, eventueel met wat olie.
- Zie je roest? Wrijf het weg met een zacht sponsje en een beetje olie.
- Smeer ze altijd een beetje in met olie als je ze opbergt.

PORSELEIN, GLAS EN AARDEWERK

Deze vormen zijn vaak mooi afgewerkt, dus je kunt ze zo vanuit de oven op tafel zetten. Ze worden wel wat langzamer warm, dus je gebak moet iets langer in de oven.

TEFLON BAKVORMEN

Teflon is een speciaal laagje dat ervoor zorgt dat je gebak niet blijft plakken. Je herkent deze vormen aan een rode buitenkant en een grijzige binnenkant. Het voordeel is dat ze makkelijk schoon te maken zijn met wat heet water en afwasmiddel.

BLIKVORMEN VAN TIN

Deze goedkope vormen zijn top als je een lichte kleur aan je gebak wilt. Let er wel op dat je ze goed afdroogt na het afwassen, anders kunnen ze roesten.

ANTIKLEEFVORMEN

Deze vormen hebben een zwarte laag waardoor niets blijft kleven, heel handig! Je hoeft ze bijna niet in te vetten en schoonmaken is zo gebeurd. Perfect voor allerlei soorten deeg.

FLEXIBELE VORMEN (VAN SILICONEN)

Deze vormen kun je buigen, waardoor je het gebak er makkelijk uit kunt halen. Je vindt ze in alle vormen en maten: voor cupcakes, taarten, pizza of zelfs pudding. Je hoeft ze niet in te vetten, tenzij je deeg geen boter of olie bevat. Ze kunnen in de oven én in de diepvries (van -40 °C tot +240 °C). Let er wel op dat je ze niet onder de grill zet.

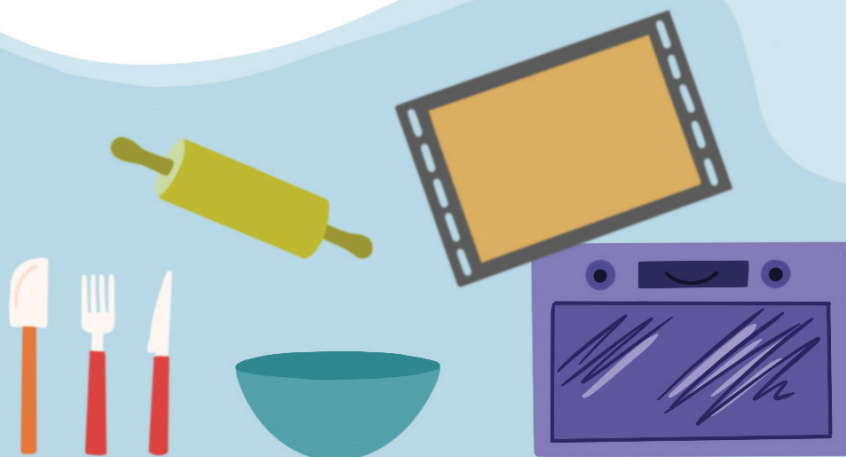


CHOCOLATE CHIP HAZELNUT COOKIES

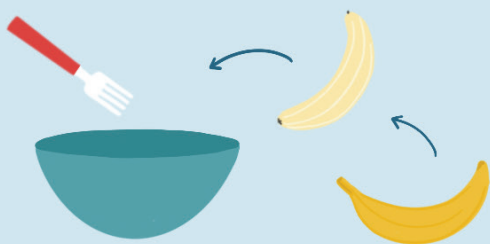
20

STUKS

1 BANAAN
50 ML OLIJFOLIE
1 THEELEPEL VANILLE-EXTRACT
EEN SNUFJE ZOUT
150 G RIJSTMEEL
50 G BOEKWEITMEEL
30 G RAUWE CACAO
1/2 THEELEPEL BICARBONAAT
50 ML SUIKERVRIJE AMANDELMELK
40 G PURE CHOCOLADE (MINSTENS 70%)
40 G HAZELNOTEN







1 | Plet de **banaan** in een mengkom.



2 | Voeg de **olijfolie**, de **vanille** en het **zout** toe en meng alles tot een luchtig geheel.



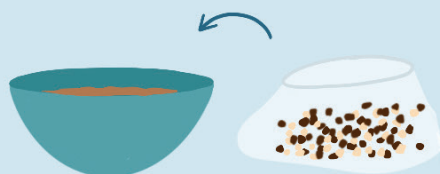
3 | Voeg **rijstmeel**, **boekweit**, **cacao** en **bicarbonaat** toe en meng goed.



4 | Voeg de **amandeldrink** toe.



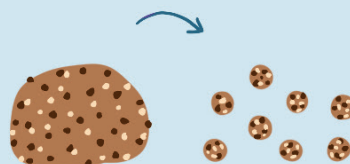
5 | Verkruiem de **chocolade** en **hazelnoten**. Gebruik hiervoor een plastic zakje. Doe de ingrediënten in het zakje en sla er met een deegrol op tot ze verkruiemeld zijn.



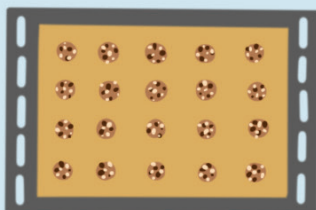
6 | Voeg het **noten-chocolademengsel** bij het deeg. Als het deeg te hard wordt, kun je eventueel nog wat meer **amandeldrink** toevoegen.



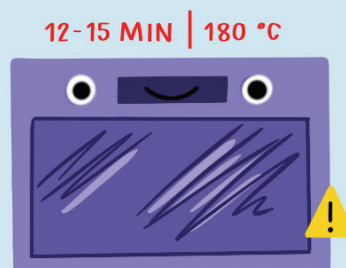
- 7 | Bekleed een ovenplaat met bakpapier.



- 8 | Maak je handen een beetje nat en rol kleine balletjes van het **deeg**.

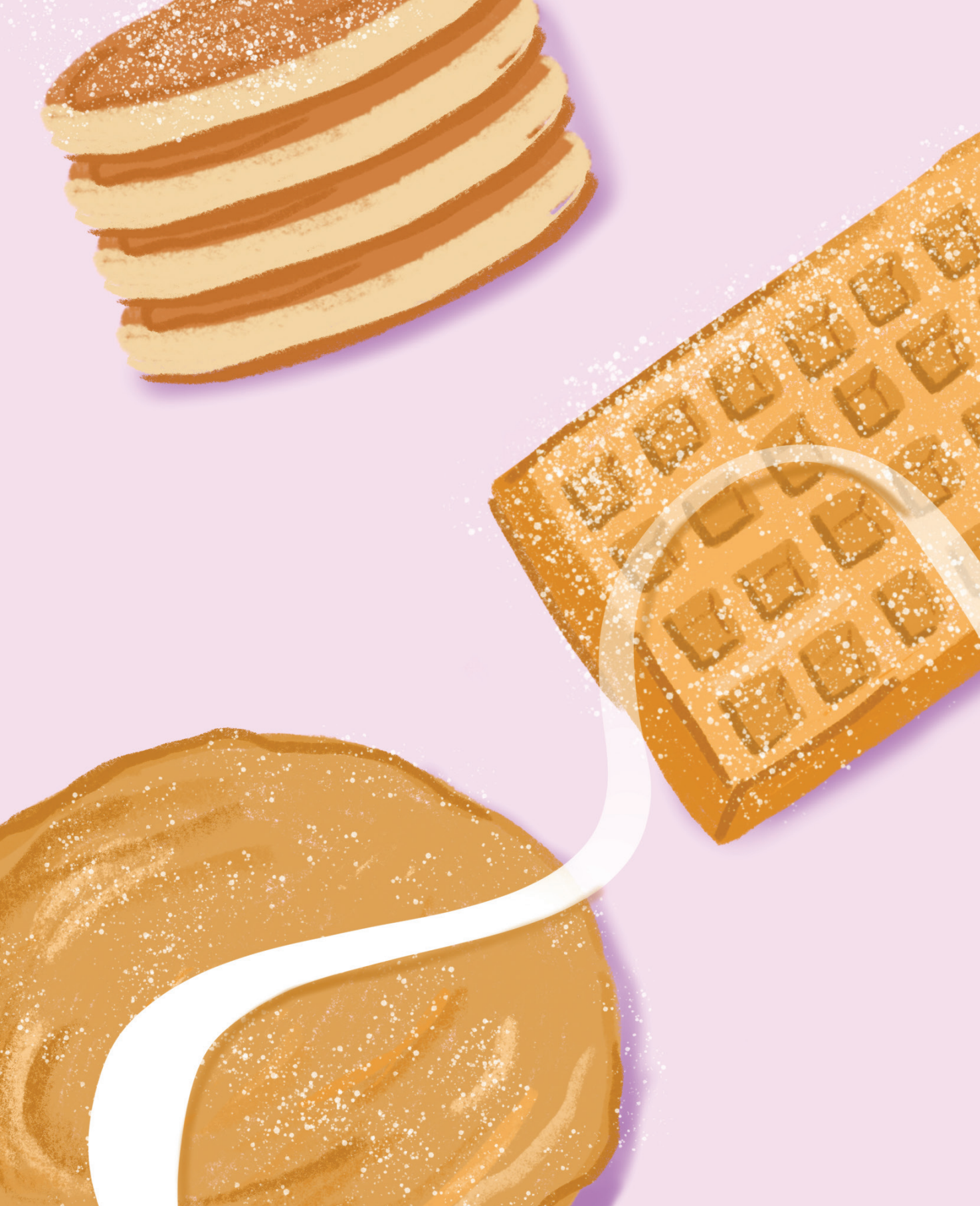


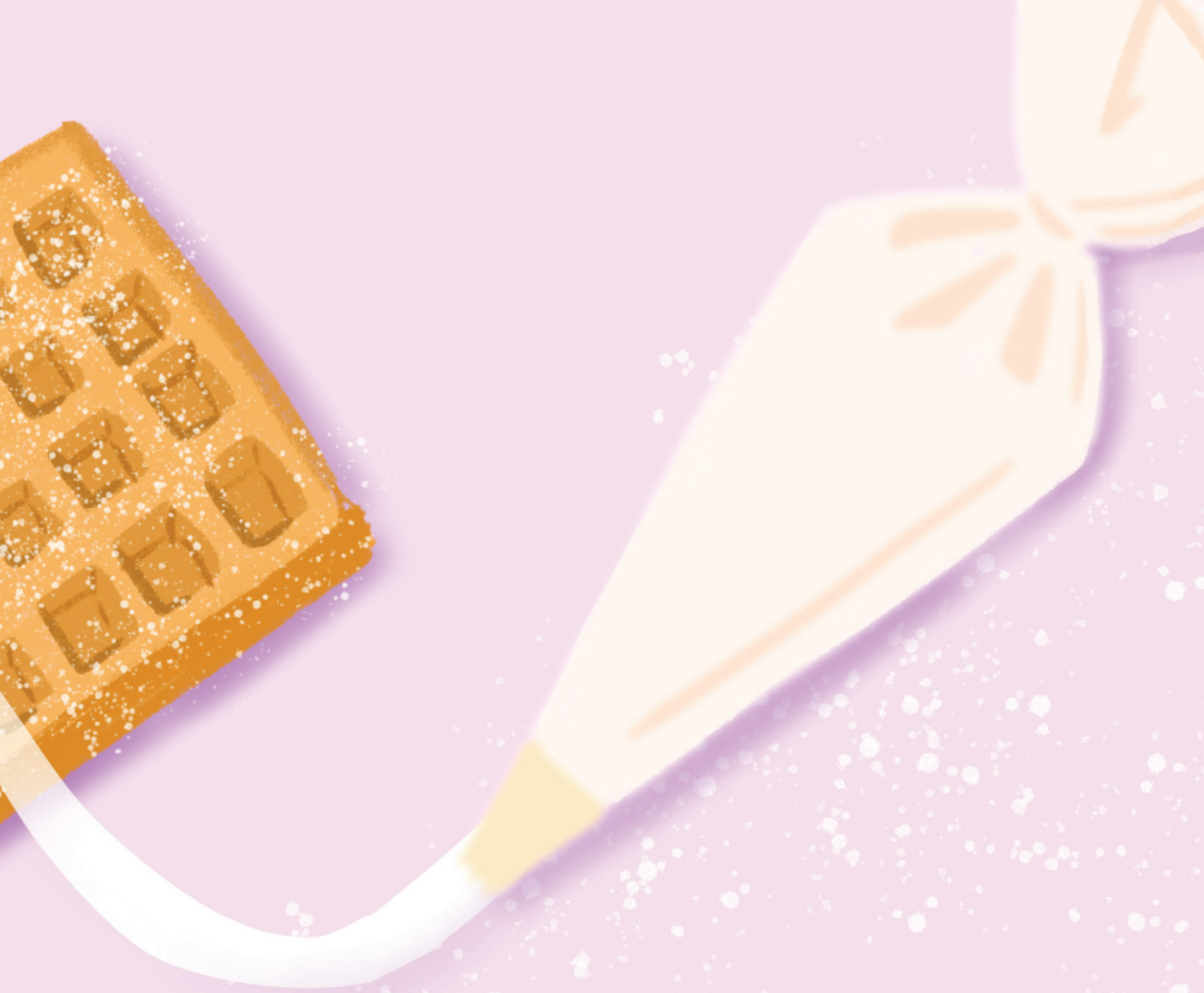
- 9 | Leg ze ver genoeg van elkaar op de bakplaat en druk ze zachtjes wat plat.



- 10 | Bak ze 12 à 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

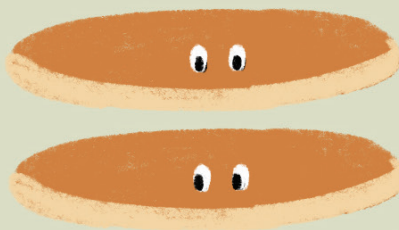
WIST JE DAT CHOCOLATE CHIP COOKIES
PER ONGELUK ZIJN UITGEVONDEN?
IEMAND VERGAT DE CHOCOLADE HELEMAAL
TE LATEN SMELTEN EN KREEG ZO DIE
LEKKERE STUKJES IN HET KOEKJE!





PANNENKOEKEN
EN WAFELS

AMERICAN PANCAKES



10 G BOTER
125 G ZELFRIJZENDE BLOEM
10 G FIJNE SUIKER
1 G ZOUT
1 EI
125 ML MELK
BOTER OM TE BAKKEN

VOOR DE AFWERKING
ESDOORNSIROOP
RODE BESSEN
FRAMBOZEN
AARDBEIEN
BLAUWE BESSEN
BRAMEN
POEDERSUIKER



1 | Smelt de **boter** in de microgolfoven of au bain-marie.



2 | Doe de **bloem** met **suiker** en **zout** in een kom.

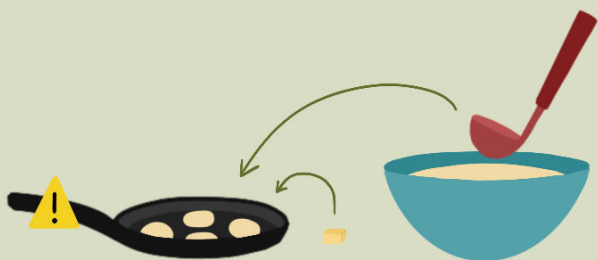




- 3 | Voeg het **ei**, de **melk** en de gesmolten **boter** toe.



- 4 | Roer alles tot een glad mengsel.



- 5 | Smelt **boter** in de pan en schep er met de pollepel enkele hoopjes **deeg** in. Zorg ervoor dat ze elkaar niet raken!



- 6 | Bak de pannenkoeken. Draai ze pas om als er belletjes in het **deeg** komen.



- 7 | Bak ze ook aan de andere kant goudbruin.



- 8 | Stapel drie pannenkoeken op elk bord, met telkens wat **esdoornsiroop** ertussen. Leg er wat gewassen **fruit** op en strooi er wat **poedersuiker** over.

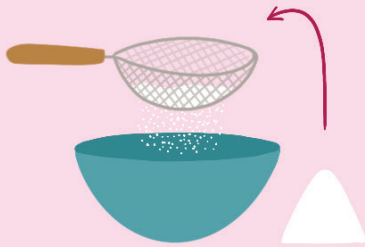
GISTPANNENKOEKEN



500 G BLOEM
1 G ZOUT
20 G GIST
1 L MELK
2 À 4 EIEREN
50 G FIJNE SUIKER
BOTER OM TE BAKKEN



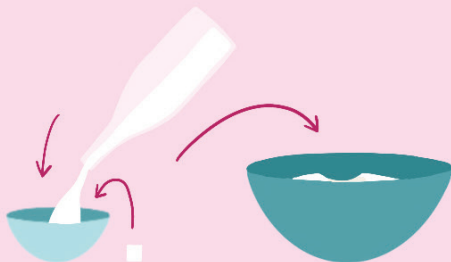
22
STUKS



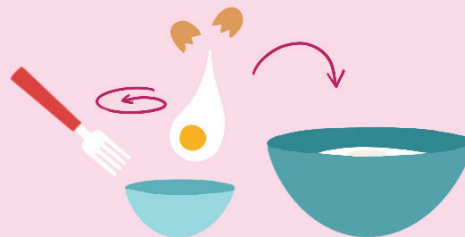
1 | Zeef de **bloem** in een kom.



2 | Strooi het **zout** aan de buitenkant van de **bloem**. Maak een kuiltje in het midden.



3 | Zet de **melk** heel even in de microgolfoven. Los de **gist** op in lauwe **melk**. Giet het mengsel langzaam in het kuiltje.



4 | Klop het **ei** los in een klein kommetje en giet het erbij.