





# BAKE IT OFF

60 recepten geïnspireerd  
op **Taylor Swift**

**Elly McCausland**

Fotografie Ellis Parrinder

HET ONOFFICIËLE BAKBOEK

**Lannoo**

# INHOUD

Inleiding 6

*Taylor Swift* 8

(tear)Drop scones – Schotse pannenkoekjes

Georgia stars peach cobbler ♥

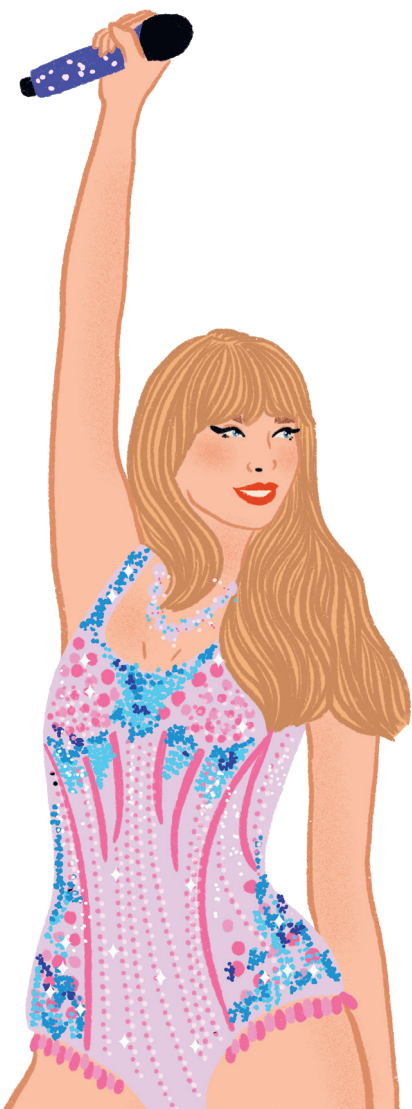
– sterrencakejes met perzik

Cold as yuzu cheesecake ★

– cheesecake met yuzu

(rose)Mary's song (oh pie pie pie) ★

– appeltaartje met rozemarijn



**FEARLESS** 18

Love story cake – hartjestulband

Throwin' rock cakes – vruchtenrotsjes

You belong with Brie ★

– gebakken brie met vijgenjam

Pumpkin patch cupcakes

– pompoen-cupcakes

*Speak Now* 28

A pastry shaped like a gown ★

– glittermeringues

Chess game Battenberg cake

– cake met een blokjespatroon

Long live blueberry and almond

couronne – Frans kerstbrood

Castles crumble ♥ – abrikozen-kruimeltaart

**RED** 40

I knew you were truffles

– rode chocoladetruffels

Breakfast at midnight flapjacks ♥ ★

– Britse haverkoekjes

Loving him was bread – liefdesbrood

Holy grounds maple latte cupcakes

– herfstige cupcakes

Pecans into place ★ – pecannotenkoeken

**1989** 52

Coffee at midnight cake – koffie-dadeltaart

Wildest creams ★ – crème brûlée

Burnt toast sundae ♥ – ijs als ontbijt

Foxes in boxes cookies – vossenkoekjes

Magic, madness, heaven, gin – gincake

Cherry lips cupcakes – kersencupcakes

Boys only want love if it's Sachertorture

– Sachertorte

(milk)Shake it off panna cotta ★

– panna cotta met aardbei

## Reputation 70

**Snake cake** – slangenbanket

**Donut blame me** – gebakken donuts

**Call it what you wontons** ♥

– wontongebakjes

**The (Emperor's) mess that you wanted**

– Oostenrijkse Kaiserschmarren

**Getaway car-amel slices** – karamelkoek

**I dim sum-thing bad** – zoete dim-sum

## Lover 86

**ME! rainbow layer cake** – regenboogtaart

**Cruel summer pudding** ♥

– bosbessenpudding

**Christmas tree farm cake**

– kerstbomentaart

**It's nice to have a friand** ★ – kokosbroodjes

**Miss Americana and the Heartbreak  
Linzertortes** – Oostenrijkse Linzertorte

## folklore 102

**illicit éclairs** – chocolade-eclairs

**key lime green pie** ★ – limoen-roomtaart

**pear and apple brown betty** ♥★

– appel-perentaart

**epiphany cake** – driekoningentaart

**this is me chai-ing cookies**

– chai-kruidenkoekjes

**i'm a mirabelle** ★ – pruimentaart

## evermore 118

**long story shortbread** ♥ – boekjeskoekjes

**'tis the damson season** – pruimencake

**evermoorish lemon cake** ★

– zoetzure citroentaart

**ivy cake** – klimoptaart

**champagne problemon macarons** ★

– champagnemakronen

**gold rush financiers** ★ – gouden financiers

**no body no Daim cake** ★

– Zweedse Daimtaart

## Midnights 136

**Karma is a cat cookies** – kattenkoekjes

**Maroon velvet cake**

– kastanjebruine velvetaart

**Snow on the beach coconut**

**passionfruit layer cake**

– kokostaart met passievruucht

**Lavender haze hearts** ♥ – lavendelkoekjes

**Rosé poached pears cake**

– stoofpeertjestaart

**Bejeweled cookies** – koekjes als juwelen

## THE TORTURED POETS DEPARTMENT 152

**The Tortured Possets Department** ★

– kandeel

**Miracle move-on brownies** ★

– brownies met zeezout en karamel

**Guilty as cinnamon swirls**

– kaneelbroodjes

**Sandcastles he destroys alfajores**

– Spaanse alfajores

**So high school buns**

– Noorse custardbroodjes

## THE LIFE OF A SHOWGIRL 166

**Honey if you want cocktail/mocktail**

– honingcocktail/-mocktail

**'Eyes violet' ube marble cake**

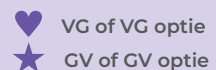
– marmercake met viooltjes en ube

**Sweeter than a peach almond & rose tart**

– perzik-amandel-rozentaartje

**Over de auteur 174**

**Dankwoord 175**



# Speak Now

Lang leve deze verzameling recepten. Ze zijn niet van mij, ze zijn van ons, en ik denk dat het een verrukkelijke kennismaking zal zijn.

Zet je mixer aan het werk zodat de vonken ervanaf vliegen en geef je eigen Taylor-draai aan deze klassiekers die nooit gaan vervelen. Kijk hoe je kastelen op een prachtige manier verkrumelen in een sappige massa borrelend fruit. Verdiep je in een schaakspel dat niet saai is omdat het wordt opgefleurd met tere viooltjes en amandelen, en dan zal blijken dat je niet over je heen laat lopen (maar pas wel op voor je jurk!). Bekroon je keuken met een zoete wirwar van deegsierten, waar je gasten wild van worden. Dit is een tijdperk van pasteltinten en betovering, van vuurvliegjes en superhelden, van drakengevechten en slaapliedjes. Een tijdperk dat helemaal van jou wordt met slechts een slag van je garde. Vorm gebakjes als baljurken, maak vuurwerk en creëer een nieuwe tijdloze traditie die voor zichzelf spreekt.

Zeg: 'ja - laten we weglopen'.

*A pastry shaped like a gown - Chess game Battenberg cake -  
Long live blueberry and almond couronne -  
Castles crumble*



# A pastry shaped like a gown

- glittermeringues

Laat je fantasie de vrije loop met wat wilde ideeën om deze meringues te versieren. Ze zijn veel goedkoper dan een bruidsjurk, en veel lekkerder, met een verrukkelijk zacht binnenste en een knapperige buitenkant. Serveer ze bij de thee en iedereen begint te praten – en te vragen of er nog meer zijn! Het recept is eenvoudig zodat je extra tijd kunt besteden aan het creëren van mini-meesterwerkjes met eetbare glitter en strooisel. Gedroogd kersenpoeder is online verkrijgbaar en is fantastisch om zowel kleur als smaak toe te voegen.

## VOOR ONGEVEER 10 STUKS

Benodigdheden: keukenmachine of elektrische handmixer

★ Glutenvrije variant: let erop dat je glutenvrije strooisels en versiersels gebruikt.

### Voor de meringues:

6 eiwitten  
350 g basterdsuiker

### Voor de decoratie:

2 el abrikozenjam  
strooisel naar keuze  
4 el gevriesdroogde aardbeien- of frambozenstukjes (of allebei)  
eetbaar glanspoeder of glitter (roze, paars en zilver zijn een mooie combinatie) en/of gedroogde frambozen- of kersenpoeder

- 1 Verwarm de oven voor op 120 °C. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier of antiaanbakfolie.
- 2 Doe de eiwitten in de beslagkom van een keukenmachine met garde of in een andere grote kom. Zorg dat de kom brandschoon en vetvrij is.
- 3 Gebruik de keukenmachine of elektrische mixer op een hoge stand om de eiwitten te kloppen tot ze wit zijn en in pieken blijven staan. Als ze dat stadium hebben bereikt, blijf je kloppen terwijl je geleidelijk de suiker toevoegt tot het mengsel dik, glanzend en stijf is.
- 4 Schep met een grote lepel ongeveer 10 hoopjes van het mengsel op de beklede bakplaten. Gebruik de lepel om ze naar boven toe glad te strijken, in een spiraalvorm, zodat ze een beetje kegelvormig worden.
- 5 Zet de meringues in de voorverwarmde oven en verlaag meteen de temperatuur naar 100 °C. Bak gedurende 2 uur, zet dan de oven uit en laat de meringues in de oven helemaal afkoelen zonder de deur te openen – dat zorgt ervoor dat het binnenste zacht blijft en er geen barstjes ontstaan.
- 6 Doe, zodra de meringues zijn afgekoeld, de abrikozenjam in een steelpannetje met 1 eetlepel water en breng aan de kook. Laat al roerend 1 minuut koken tot het stroperig is en zet het vuur dan uit.
- 7 Smeer de jam met een bakkwast over de afgekoelde meringues en plak er je strooisel en/of gevriesdroogde vruchtenstukjes op. Bestrooi tot slot met het eetbare glanspoeder of bestuif met eetbaar glitter en/of gedroogd aardbeien- of frambozenpoeder.



# BURNT TOAST SUNDAE

– ijs als ontbijt

Herbeleef die luie zondagochtenden en word verliefd op dit knusse lekkernijtje, dat aan alle kanten smaakt naar ontbijt op bed. Bruinbroodijis is zo'n typisch Brits fenomeen dat best vreemd klinkt maar overheerlijk smaakt, vooral als je het maakt van een goed volkorenbrood vol granen en zaden. Het vergt wel even wat planning vooraf, maar eigenlijk is het heel makkelijk om te maken (en je kunt dit in bed eten, maar dat hoeft niet). Je hebt niet per se een ijsmachine nodig, al krijg je daarmee wel een gladder resultaat. Wissel het ijs af met laagjes verse frambozen en frambozencoulis, en dan heb je een soort geroosterde boterham met jam in een glas. Dit is echt een delicatessen – dat hoor je aan de stilte die erop volgt.

## VOOR 4 PERSONEN

Benodigdheden: ijsmachine (niet verplicht, wel handig)

♥ Vegan variant: gebruik plantaardige boter en een plantaardig alternatief voor dikke room

### Voor het bruinbroodijis (voor iets meer dan ½ liter):

55 g boter  
100 g donkerbruine suiker  
1 tl kaneelpoeder  
¼ tl gemalen nootmuskaat  
80 g bruinbroodkruim (het liefst van een compact meergranenbrood)  
500 ml dikke room (*double cream*; als je die niet kunt krijgen, kun je 1 deel mascarpone mengen met 2 delen slagroom)  
80 g lichte basterdsuiker  
½ tl zoutvlokken  
½ tl vanille-extract

### Voor het ijs:

200 g verse frambozen  
8 el kant-en-klare frambozencoulis

- 1 Smelt de boter in een middelgrote steelpan en voeg de donkerbruine suiker, de kruiden en het broodkruim toe. Laat op een middelhoog vuur 3-5 minuten koken tot het broodkruim doordrenkt is van de boter en gaat geuren. Zet het vuur uit en laat volledig afkoelen.
- 2 Klop de dikke room met de basterdsuiker, het zout en de vanille op tot het mengsel zijn vorm behoudt. Roer de botervette, gekruide broodkruimels erdoor.
- 3 Laat het omroeren in een ijsmachine, als je die hebt, of zet het anders in een bak in de vriezer en klop het geheel de komende 4 uur elk uur een keer door elkaar om eventuele ijskristallen niet de kans te geven. Laat het geheel minstens 6 uur in het vriesvak opstijven voordat je het opdient.
- 4 Schep in 4 ijscoupees om en om bolletjes ijs en verse frambozen en frambozencoulis, en dien op.





# Call it what you wontons

– wontongebakjes

Herinner je je eind november nog? De feestdagen komen eraan, het is bijna Kerstmis, en deze zoet-hartige wontonvormige pasteitjes zijn het perfecte voorgerecht voor een herfstdinertje. Je past ze aan je eigen smaak en de inhoud van je koelkast aan – gebruik jam als je iets zoet wilt of een wat hartigere chutney voor een pittigere smaak. Geef ze een naam en maak ze zoals jij dat wilt! Mijn favoriete vulling is vijgenchutney, maar ze zijn ook erg lekker met cranberrysaus of traditionele Britse *mincemeat*.

## VOOR 12 STUKS

♥ Vegan variant: gebruik plantaardige alternatieven voor kaas en boter

340 g volvette roomkaas  
of zachte geitenkaas  
1 el maizena  
2 tl tijmblaadjes, fijngehakt  
80 g grof gehakte  
pecannoten  
snufje zout  
9 vellen filodeeg  
85 g gesmolten boter  
8 el cranberrysaus, jam of  
chutney  
honing of ahornsiroop voor  
erop (optioneel)

- 1 Mix kaas, maizena, tijm, pecannoten en zout. Zet opzij.
- 2 Verwarm de oven voor op 190 °C.
- 3 Neem een vel filodeeg en leg het op je werkblad. Bedek de andere vellen zolang met een vochtige theedoek zodat ze niet uitdrogen.
- 4 Bestrijk het filodeeg met gesmolten boter, keer het dan om zodat de beboterde kant op het werkblad ligt (dan blijft het plooibaar). Bestrijk de droge kant ook met boter. Leg er een nieuw vel bovenop en bestrijk dat ook, dan weer een vel, dat je ook bestrijkt. Je hebt nu 3 vellen op elkaar. Snijd dit in 4 vierkante stukken. Leg die opzij onder de vochtige theedoek en pak het resterende (droge) filodeeg.
- 5 Herhaal het proces met de resterende 6 vellen filodeeg. Je hebt nu 12 vierkanten.
- 6 Verdeel de roomkaasvulling over de vierkante stukken deeg, door een portie op het midden te leggen en zachtjes met een lepel plat te drukken.
- 7 Schep een eetlepel saus, jam of chutney op elke portie roomkaasvulling.
- 8 Pak de randen van het filodeeg rond de vulling, druk ze samen en draai ze voorzichtig in elkaar om het te sluiten. Bestrijk elk pakketje met gesmolten boter en leg ze op een ingevette, beklede bakplaat.
- 9 Bak 25-30 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat 5 minuten afkoelen en serveer ze dan, eventueel besprenkeld met honing of ahornsiroop.

**www.lannoo.com**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

First published in 2025 by Square Peg, imprint of Vintage.  
Vintage is part of the Penguin Random House group of companies

Originele titel	<i>Bake it off</i>
Tekst	Elly McCausland
Vormgeving	Nikki Ellis
Fotografie	Ellis Parrinder, Hervé Debaene (Life of a Showgirl, auteursfoto)
Food Stylist	Alice Hughes
Prop Stylist	Max Robinson
Illustraties	Emmy Lupin Studio
Zetwerk	Keppie & Keppie
Vertaling	Jet Zegers & Mylène Delfos

'All Too Well' [geschreven door Taylor Swift and Liz Rose, geproductet door Taylor Swift en Nathan Chapman], pp. 40, 51  
'Miss Americana and the Heartbreak Prince' [geschreven en geproductet door Taylor Swift en Joel Little], p. 101

Als u opmerkingen of vragen heeft, kunt u contact opnemen met onze redactie: [redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

Copyright © Elly McCausland 2025  
© Voor de Nederlandse vertaling – Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2026  
D/2026/45/282 – NUR 441  
ISBN: 978-90-599-6651-2

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave zijn uitdrukkelijk niet toegestaan.

The moral right of the author has been asserted.  
No part of this book may be used or reproduced in any manner for the purpose of training artificial intelligence technologies or systems.  
This work is reserved from text and data mining (Article 4(3) Directive (EU) 2019/790).