

Het
PUMPKIN
SPICE CAFÉ
KOOKBOEK

Heather Thomas en Laurie Gilmore

HarperCollins

INHOUDSOPGAVE

Inleiding 7

HET PUMPKIN SPICE CAFÉ

8

DE CINNAMON BUN BOEKHANDEL

34

DE CHRISTMAS TREE WINKEL

54

DE GINGERBREAD BAKKERIJ

66

HET STRAWBERRY PATCH PANNENKOEKENHUIS

82

DE DAISY CHAIN BLOEMENWINKEL

96

Register 108



INLEIDING

Beste lezers, thuiskoks, bakkers en mensen die gewoon van lekker eten houden,

Welkom bij *Het Pumpkin Spice Café-kookboek*! Hoe geweldig is dit?! Als je een van de Dream Harbor-boeken hebt gelezen, weet dat de dorpsbewoners in mijn verhalen dol zijn op eten. En misschien heb je ook al geraden dat ik, als de schrijver die hen heeft bedacht, ook van eten hou. Gelukkig ben ik gek op koken en bakken, vooral van seizoensgebonden lekkernijen. Het leukste aan een nieuw seizoen? Dat er weer allerlei nieuwe smaken en ingrediënten zijn om te ontdekken natuurlijk!

Tijdens het schrijven van de boeken in deze serie probeer ik altijd het gevoel van een specifiek moment en een bepaalde plek over te brengen. Een van mijn favoriete manieren om dit te doen, is door te vertellen wat iedereen eet. Dus of het nu gaat om enorme bergen koekjes in een kerstboek of aardbeien smoothies in een lenteboek, ik ben eigenlijk altijd met eten bezig!

Dat geldt trouwens ook voor mijn eigen leven. Ik vind het heerlijk om samen met mijn kinderen te koken en te bakken. De herfst staat in het teken van appeltaart en de winter zit vol chocolade-lekkernijen. Daarnaast eten we bij ons thuis echt elke zondag pannenkoeken, een traditie die ik heb overgenomen uit mijn eigen jeugd. Want zeg eerlijk, is er iets beters dan een hoge stapel luchtige pannenkoeken op een koude winterochtend? Ik denk van niet.

Ik hoop dat deze recepten ervoor zorgen dat je de wereld van Dream Harbor echt even kunt proeven, ruiken en beleven. Terwijl je geniet van een havermoutmuffin met pumpkin spice en cranberry's, waan je je hopelijk heel even met Jeanie in Het Pumpkin Spice Café. Of wie weet doe je net alsof Annie een gemberkoekmannetje speciaal voor jou heeft gebakken bij De Gingerbread Bakkerij, zodra je er een hap van neemt. Maar misschien heb je geen flauw idee wie deze mensen zijn en heb je dit boek simpelweg gekocht omdat het je een lekker kookboek leek. In dat geval hoop ik dat de recepten in de smaak vallen en dat je er iets heerlijks uit klaarmaakt.

Hoe je hier ook bent beland, ik vind het ontzettend leuk dat je er bent. Heel veel plezier met het uitproberen van de recepten. Ik heb er inmiddels zelf behoorlijk honger van gekregen, dus laten we aan de slag gaan.

Veel bakplezier!

Xo,
Launi G

Het PUMPKIN SPICE CAFÉ





THANKSGIVING-POMPOENTAART

Geen Thanksgiving-viering is compleet zonder een pompoentaart.
En deze is zo lekker dat je er het hele jaar door van kunt genieten.
Heb je weinig tijd? Gebruik dan een kant-en-klare taartbodem.

Voor: 8 personen

BEREIDEN: 30 minuten

KOELEN: 30 minuten

BAKKEN: 1 uur

150 g lichtbruine
basterdsuiker

2 grote eieren, plus
1 eierdooier

2 tl pumpkin spice-mix
(zie blz. 10), plus extra
om erover te strooien

450 g pompoenpuree
(zie blz. 11)

240 ml gecondenseerde
melk

KORSTDEEG

200 g tarwebloem
snufje zeezout

100 g ongezouten
roomboter, koud en
in blokjes, plus extra
om in te vetten

2-3 el koud water

Variaties

- Gebruik (ongeklopte) slagroom in plaats van gecondenseerde melk.
- Voeg wat citroen- of sinaasappelrasp toe aan de vulling.
- Voeg 2-3 el cognac of donkere rum toe.

1. Maak eerst het deeg: zeef de bloem en het zout boven een kom. Wrijf de boter met je vingertoppen door het mengsel tot een kruimelig deeg. Roer met een paletmes voldoende koud water door het mengsel zodat het een samenhangend deeg vormt. Kneed met je handen tot een bal, wikkel in plasticfolie en laat minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

2. Verwarm de oven voor tot 200 °C elektrisch of 180 °C hetelucht. Vet een taartvorm van 23 centimeter licht in. Bekleed een bakplaat met bakpapier of aluminiumfolie.

3. Rol het deeg uit op een licht bebloemd werkvlak en verdeel over de taartvorm. Druk het deeg goed in de rand en snijd de randen bij. Leg bakpapier op de taartbodem en vul met blindbakbonen of droge rijst. Bak 15 minuten blind in de oven. Verwijder het bakpapier en de bonen en bak nog 5 minuten tot de taartbodem licht goudbruin is.

4. Haal de taartvorm uit de oven en verlaag de temperatuur naar 180 °C elektrisch of 160 °C hetelucht. Klop de suiker, eieren en de eierdooier los in een grote kom. Roer de pumpkin spice-mix, pompoenpuree en gecondenseerde melk erdoor.

5. Schenk de vulling in de taartbodem en bak 40-45 minuten, of tot de vulling gestold is. Het is niet erg als de vulling nog een beetje wiebelt; die wordt steviger naarmate de taart afkoelt. Laat 1-2 uur afkoelen in de vorm op een rooster.

6. Snijd de taart in punten en serveer met verse slagroom of ijs en bestrooi eventueel met wat extra pumpkin spice-mix. De taart is afgedekt tot 24 uur houdbaar in de koelkast.



LOGANBESSENTAART

Wie het boek *Het Pumpkin Spice Café* heeft gelezen, kent Logans bijnaam 'Loganbes' al. Heerlijk ouderwets, net als deze taart! En die valt altijd in de smaak. Zin om zelf het deeg te maken? Ga ervoor! Maar als je weinig tijd hebt, werkt een kant-en-klare taartbodem uit de supermarkt ook prima.

Voor: 6-8 personen

BEREIDEN: 20 minuten

KOELEN: 30 minuten

BAKKEN: 40-45 minuten

450 g verse loganbessen

115 g fijne kristalsuiker, plus extra om erover te strooien

45 g tapiocameel

1 el citroensap
eiwit van 1 ei

DEEG

350 g tarwebloem, plus extra om te bestuiven

2 el poedersuiker
snufje zout

175 g ongezouten roomboter, koud en in blokjes, plus extra om in te vetten

1 eierdooier

2-3 el ijskoud water

Variatie

· Vervang de loganbessen door frambozen of een mengsel van bramen en gesneden appels of peren.

1. Maak eerst het deeg: zeef de bloem, poedersuiker en het zout boven een kom. Wrijf de boter met je vingertoppen tot een kruimelig deeg. Roer met een paletmes de eierdooier (bewaars het eiwit) en voldoende koud water door het mengsel tot het een samenhangend deeg vormt. Kneed met je handen tot een bal, wikkel in plasticfolie en laat minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

2. Verwarm de oven voor tot 220 °C elektrisch of 200 °C hetelucht. Zet een bakplaat in de oven om mee te warmen. Vet een ronde taartvorm van 20 centimeter (ca. 5-7,5 centimeter diep) licht in.

3. Rol tweederde van het deeg uit op een licht bebloemd werkvlak en bekleed de taartvorm ermee. Snijd de rand niet bij.

4. Meng de loganbessen, kristalsuiker, tapiocameel en het citroensap en schep in de taartvorm.

5. Rol de rest van het deeg uit en snijd een cirkel die groot genoeg is om de bovenkant van de taart mee te bedekken. Vouw het overhangende deeg van de bodem omhoog over de rand en druk de lagen goed aan. Druk de rand eventueel sierlijk vast met een vork. Bestrijk met het eiwit en bestrooi met een beetje kristalsuiker. Maak twee of drie kleine sneetjes in de bovenkant om stoom te laten ontsnappen.

6. Zet op de hete bakplaat (voor een knapperige bodem) en bak 15 minuten in de voorverwarmde oven. Verlaag de temperatuur naar 180 °C elektrisch of 160 °C hetelucht en bak nog 25-30 minuten, of tot het deeg knapperig en goudbruin is. Serveer warm of koud met custard, slagroom of ijs.

NOAHS BOSBESSENANNENKOEKEN

Wanneer Archer een nieuw pannenkoekenmenu samenstelt voor *Het Strawberry Patch Pannenkoekenhuis*, zet hij deze klassieke variant speciaal voor Noah op de kaart. Hou je van pannenkoeken met fruit? Dan is deze variant perfect! Verse bosbessen geven het mooiste resultaat, maar bessen uit diepvries werken ook, al lopen die iets uit in het beslag.

Voor: 3-4 personen
BEREIDEN: 10 minuten
BAKKEN: 15 minuten
.....

1 groot ei
300 ml melk
200 g zelfrijzend
bakmeel
1 tl bakpoeder
¼ tl zout
1 el fijne kristalsuiker
2 el ongezoeten
roomboter, gesmolten
150 g verse bosbessen
(of blauwe bessen)
zonnebloemolie, om
in te bakken
ahornsiroop, om mee
te besprenkelen

1. Klop het ei en de melk los in een kom tot alles goed gemengd is.
2. Meng in een grote kom de bloem, bakpoeder, suiker en het zout. Maak een kuiltje in het midden en schenk het eiermengsel erin. Klop luchtig tot het beslag glad en klontvrij is. Roer als laatste de gesmolten boter erdoor.
3. Spatel driekwart van de bosbessen gelijkmatig door het beslag. Bewaar de rest.
4. Verhit een grote koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en bestrijk licht met olie. Schep, als de pan heet is, 3-4 eetlepels beslag in de pan, met voldoende ruimte ertussen. Keer de pannenkoeken om zodra er belletjes aan de oppervlakte verschijnen. Dit duurt circa 1-2 minuten. Bak nog 1-2 minuten tot de onderkant gestold en goudbruin is. Houd warm tussen bakpapier, terwijl je de rest van de pannenkoeken op dezelfde manier bakt.
5. Serveer de pannenkoeken goed warm en garneer met ahornsiroop en de rest van de bosbessen.

Tip: Je kunt het beslag een uur van tevoren maken en apart zetten tot je klaar bent om te bakken.



CINNAMON BUNS

Elke zondag bakt Annie een verse lading cinnamon buns om te verkopen in de boekhandel. Op zoek naar een gezellige middaagactiviteit? Dan is dit precies wat je zoekt.

Voor: 9 buns

BEREIDEN: 50 minuten

RIJZEN: 2 uur

BAKKEN: 25-35 minuten

450 g patentbloem,
plus extra om
te bestuiven

½ tl zout

1 zakje instantgist

3 el fijne kristalsuiker

200 ml lauwarme
melk, plus extra
om te bestrijken

85 g ongezouten
roomboter, koud
en in blokjes

1 groot ei, losgeklopt,
plus extra om
te bestrijken

olijfolie, om in
te vetten

VULLING

50 g ongezouten
roomboter,
gesmolten

150 g lichte of donkere
basterdsuiker

5 tl gemalen kaneel

1. Zeef de bloem en het zout boven een grote kom.
2. Doe de gist, 1 eetlepel kristalsuiker en de lauwarme melk in een kleinere kom en roer goed door. Voeg 100 g van de gezeefde bloem toe aan het gistmengsel en meng goed door. Zet 15 minuten apart tot het beslag schuimt en er belletjes ontstaan. Houd apart.
3. Voeg de rest van de kristalsuiker toe aan de kom met bloem en wrijf de boter er met je vingertoppen door tot een kruimelig mengsel. Maak een kuiltje in het midden en schenk het gistmengsel en het losgeklopte ei erbij. Meng tot een samenhangend deeg.
4. Kneed het deeg op een met bloem bestoven oppervlak 8-10 minuten, of tot het stevig en glad is. Leg in een ingevette grote kom, dek af met plasticfolie of een vochtige theedoek en laat 1½ uur rijzen op een warme plek, of tot het deeg verdubbeld is.
5. Verwarm de oven voor tot 200 °C elektrisch of 180 °C hetelucht. Vet een vierkant bakblik van 23 centimeter in.
6. Leg het deeg op een bebloemd oppervlak en sla plat. Rol uit tot een rechthoek van 35 bij 25 centimeter.
7. Bestrijk met de gesmolten boter. Meng de basterdsuiker met de kaneel en strooi gelijkmatig over het deeg, druk licht in de boter.
8. Rol het deeg vanaf de lange kant strak op als een worst en druk de lange naad goed dicht. Snijd de rol in negen gelijke stukken en leg in het ingevette bakblik, ze moeten er net in passen. Bestrijk met losgeklopt ei en melk en laat nog 30 minuten rijzen op een warme plek.

ROOMKAASTOPPING

115 g roomkaas, zacht
3 el ongezoeten
roomboter, zacht
85 g poedersuiker
paar druppels
vanille-extract

9. Bak 25-35 minuten in de voorverwarmde oven tot de buns gerezen en goudbruin zijn. Laat afkoelen in het blik.

10. Maak de roomkaastopping: klop met een staande mixer of handmixer de roomkaas en boter glad. Voeg op de lage stand beetje bij beetje de poedersuiker toe en meng tot een glad mengsel. Voeg als laatste het vanille-extract toe.

11. Besprenkel de warme buns met de topping en laat een paar minuten intrekken voordat je ze serveert. Je kunt de buns ook bestrijken met warme honing als je dat lekker vindt. De buns zijn tot 4 dagen houdbaar in een luchtdichte trommel in de koelkast.



SNELLE CHOCOLADE-S'MORES

Gesmolten marshmallows en Oreokoekjes zijn de perfecte combi. Rooster ze rondom een kampvuur op een koude avond: de perfecte manier om tijd door te brengen met familie of vrienden. Gelukkig heb je geen kampvuur of barbecue nodig, want thuis in de keuken maak je ze net zo makkelijk. Zelf Oreokoekjes maken? Kijk dan op bladzijde 73.

Voor: 10 s'mores

BEREIDEN: 5 minuten

KOKEN: 2-3 minuten

10 stukjes pure
chocolade
(minimaal 70%
cacaogehalte)

20 Oreokoekjes

10 marshmallows
zeezoutvlokken, om
erover te strooien

Variatie

- Gebruik (chocolade)
digestivebiscuits in
plaats van Oreo's.

1. Verdeel de stukjes chocolade over 10 Oreokoekjes. Leg op elk koekje ook een marshmallow.
2. Gebruik een keukenbrander om de marshmallows te laten bruinen en smelten. Je kunt de koekjes ook 2-3 minuten onder een hete grill leggen, of tot de marshmallows zacht zijn en licht goudbruin kleuren. Houd goed in de gaten, zodat ze niet verbranden.
3. Bestrooi elke marshmallow met wat zeezoutvlokken en dek af met de rest van de koekjes om in totaal 10 chocolade-Oreo-s'mores te vormen.

Alternatieve bereidingswijzen:

Rooster je de marshmallows liever boven een vuur? Wacht dan tot het vuur een tijdje heeft gebrand en het hout is veranderd in gloeiende kolen. Houd ze boven het vuur en draai langzaam zodat ze gelijkmatig roosteren en lichtbruin zijn, of net beginnen te verkolen. Dit duurt circa 3-5 minuten.

Gebruik je een barbecue, zorg dan dat deze goed heet is. Prik de marshmallow op een stokje en houd circa 1 centimeter boven de hete kolen. Rooster, langzaam draaiend, tot ze goudbruin en kleverig zijn aan alle kanten.



PEPERKOEKMANNETJES

Heeft Dream Harbor eigenlijk al eens een wedstrijd peperkoek versieren georganiseerd? Ik weet het niet zeker, maar het is absoluut iets waar tijdens de gemeentevergaderingen eindeloos over gedebatteerd zou worden. Het is superleuk om deze peperkoekmannetjes of -vrouwtjes te maken met vrienden of familie. En mocht je je eigen versierwedstrijd organiseren, tag me dan vooral op sociale media. Ik ben heel benieuwd naar je creaties!

Voor: ca. 15-20 koekjes

BEREIDEN: 20 minuten

KOELEN: 3 uur

BAKKEN: 9-12 minuten

300 g tarwebloem,
plus extra om
te bestuiven

1 el gemberpoeder

2 tl gemalen kaneel

¼ tl gemalen
nootmuskaat

¼ tl gemalen
kruidnagel

1 tl baksoda

¼ tl zout

100 g ongezouten
roomboter

175 g lichtbruine
basterdsuiker

5 el maisstroop (of
schenkstroop)

1 groot ei

paar druppels
vanille-extract

DECORATIES (KIES UIT:)

glazuur, chocolade-
druppels, rozijnen,
snoepjes en
sprinkles, taart-
versieringen

1. Doe de bloem, gemalen specerijen, baksoda en het zout in een kom en meng goed.

2. Klop met een staande mixer of handmixer de boter en suiker licht en luchtig. Voeg de stroop, het ei en vanille-extract toe en klop erdoor. Voeg het bloemmengsel toe en klop totdat het een zachte, licht plakkerige deegbal vormt.

3. Vorm het deeg met je handen tot een platte schijf en wikkel in plasticfolie. Laat minimaal 3 uur (of een nacht) rusten in de koelkast.

4. Verwarm de oven voor tot 190 °C elektrisch of 170 °C hetelucht. Bekleed twee grote bakplaten met bakpapier.

5. Leg het deeg op een licht bebloemd werkvlak en rol uit tot het een halve centimeter dik is. Steek peperkoekmannetjes uit met een uitsteekvorm en leg op de bakplaten met voldoende ruimte ertussen.

6. Bak 9-12 minuten in de voorverwarmde oven, afhankelijk van hoe zacht of knapperig en bruin je je koekjes wilt. Laat 2-3 minuten afkoelen op de bakplaten en leg vervolgens op roosters om verder af te koelen.

7. Versier de afgekoelde peperkoekmannetjes naar wens: gebruik een spuitzak met een klein rond spuitmondje om met het glazuur te tekenen, of gebruik het glazuur om chocolade-druppels en rozijnen als oogjes en knopen te bevestigen. In een luchtdichte trommel kun je de koekjes tot 5 dagen bewaren.



Tip: Gebruik
bij voorkeur
maisstroop of
golden syrup als je
die kunt krijgen.

APPELCIDERDONUTS

Deze heerlijke donuts met een kruidig suikerlaagje worden in de oven gebakken, waardoor ze een gezonder alternatief zijn voor de gefrituurde variant. Supersimpel te bereiden en snel klaar. Gebruik voor dit recept geen alcoholische appeltider, maar ongefilterde, alcoholvrije appeltider.

Voor: 12 donuts

BEREIDEN: 25 minuten

BAKKEN: 12 minuten

240 ml appeltider
(ongefilterd, niet-
alcoholisch)

225 g tarwebloem,
plus extra om
te bestuiven

½ tl zout

1 tl bakpoeder

1 tl baksoda

1 tl gemalen kaneel

½ tl gemberpoeder
snufje versgeraspte
nootmuskat

150 g ongezouten
roomboter, zacht,
plus extra om
in te vetten

150 g lichtbruine
basterdsuiker

50 g kristalsuiker

2 grote eieren

1 tl vanille-extract

SUIKERLAAGJE

225 g kristalsuiker

2 tl gemalen kaneel

¼ tl gemalen
kardemom

50 g ongezouten
roomboter, gesmolten

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C elektrisch of 160 °C
hetelucht. Vet twee donutvormen met elk 6 holtes, of een
muffinblik met 12 holtes, in en bestrooi licht met bloem.

2. Verwarm de appeltider in een pan op middelhoog vuur. Laat
sudder tot de vloeistof is ingekookt tot 120 ml. Zet apart om af
te koelen.

3. Zeef de bloem, het zout, bakpoeder en de baksoda boven een
kom. Roer de kaneel, gember en nootmuskat erdoor.

4. Klop met een staande mixer of handmixer de boter, basterd-
en kristalsuiker licht en luchtig. Klop de eieren er een voor een
door, voeg het volgende ei pas toe als het vorige is opgenomen.
Voeg dan het vanille-extract toe.

5. Voeg het bloem-specerijenmengsel toe en klop op lage stand
tot alles goed gemengd is. Schenk, al kloppend, het afgekoelde
appeltiderconcentraat er in een langzame, constante stroom bij.

6. Verdeel het beslag over de donut- of muffinvormen. Vul
ze niet meer dan driekwart, want de donuts rijzen tijdens het
bakken.

7. Bak 12 minuten, of tot de donuts goudbruin zijn en een in het
deeg gestoken satéprikker er schoon uitkomt. Laat 5 minuten
afkoelen in de vormen voordat je ze op een rooster legt.

8. Maak het suikerlaagje: meng de kristalsuiker, kaneel en
kardemom in een ondiepe kom. Bestrijk de donuts met de
gesmolten boter en rol door de kruidensuiker tot ze rondom
goed bedekt zijn.

9. Serveer warm of op kamertemperatuur. Bewaar tot 5 dagen in
een luchtdichte trommel in de koelkast.



AARDBEIENJAM

Zelfgemaakte aardbeienjam is de perfecte topping voor scones en geroosterd brood, of als vulling voor cakes, taarten en Pop-Tarts. In elke hap proef je de pure smaak van echte aardbeien: gezonder en natuurlijker dan de meeste kant-en-klare varianten. Bovendien geeft zelf jam maken veel voldoening en het is heerlijk rustgevend. Dus als je net als Hazel soms een rustige middag voor jezelf wilt, is dit de perfecte bezigheid.

Voor: ca. 8 potten van

240 ml

BEREIDEN: 10 minuten

TREKKEN: 2 uur

KOKEN: 20 minuten

.....

1,8 kg verse
aardbeien,
kroontje
verwijderd

1,8 kg geleisuiker

60 ml citroensap
(1 citroen)

Variatie

- Je kunt op dezelfde manier andere jam maken, zoals frambozen- of loganbessenjam.

Tip: Gebruik geleisuiker met pectine zodat de jam goed opstijft.

1. Zet voordat je begint met de jam een schoteltje in de vriezer en steriliseer de potten. Was de potten en deksels in een warm sopje, of in de vaatwasser op het heetste programma. Zet de potten en deksels op een bakplaat in de oven en verwarm 10 minuten op 180 °C elektrisch of 160 °C hetelucht.
2. Doe de aardbeien en geleisuiker in een grote pan met dikke bodem. Laat minimaal 2 uur staan (of liever een nacht) voor je de jam maakt. Dit helpt het sap uit het fruit te trekken.
3. Verwarm op laag tot middelhoog vuur en roer zachtjes tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoog, voeg het citroensap toe en kook 15 minuten, of tot de jam 105 °C bereikt. Gebruik een suikerthermometer om dit te controleren.
4. Test of de jam klaar is met de rimpeltest: haal het schoteltje uit de vriezer en leg er een theelepel hete jam op. Zet 1 minuut terug in de vriezer en duw er dan zachtjes op. Als de jam rimpelt, is hij klaar. Zo niet, kook dan langer en test opnieuw.
5. Haal van het vuur als de jam klaar is en schep het witte schuim van het oppervlak. Schep de hete jam in warme gesteriliseerde potten met schroefdeksel, bijna tot de rand. Bedek met rondjes van bakpapier. Draai de deksels vast of gebruik cellofaandekselletjes. Label de jam en bewaar op een koele, donkere plek. Ongeopend is de jam tot 1 jaar houdbaar. Bewaar een geopende pot in de koelkast.

