



HET LAURA'S BAKERY

KINDER BAKBOEK

30 STAP-VOOR-STAP RECEPTEN
VOOR KINDEREN

LAURA KIEFT



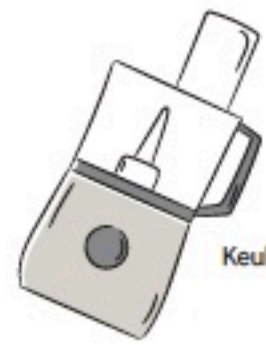
FORTE
CULINAIR

INHOUD

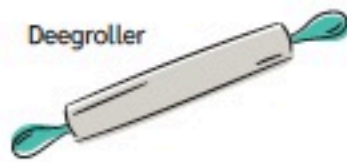
Inleiding	7	Ontbijt & toetjes	61
Tips en trucs	8	<ul style="list-style-type: none">• Chocolate chip wafels 62• Amerikaanse pancakes 64• Kwarkbroodjes 66• Egel broodjes 68• Aardbeien tiramisu 70• Mango-yoghurt ijsjes 72• Tropische crumble 74	
Taart & (cup)cakes	27	Ander lekkers	77
<ul style="list-style-type: none">• Appel-kaneel cupcakes 28• Ijsjes cupcakes 30• Amandel-citroenmuffins 32• Vanillecake 34• Zebra tulband 36• Oma's appeltaart 38• Frambozen kwarktaart 40• MonChou taart 42		<ul style="list-style-type: none">• Appelflappen 78• Pannenkoeken 80• Smeuïge brownies 82• Gekleurde schuimpjes 84• Oreo truffels 86• Rocky road fudge 88• Confetti arretjescake 90• Botercreme 92	
Koekjes	45	Bedankt!	95
<ul style="list-style-type: none">• Aardbeien plaatkoek 46• Zandkoekjes 48• M&M chocolate chip koeken 50• Nutella swirl koekjes 52• Stroopwafel boterkoek 54• Twix 56• Haverkoeken 58		Ik wil meer!	96



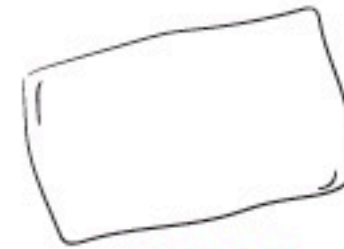
BAKBENODIGDHEDEN



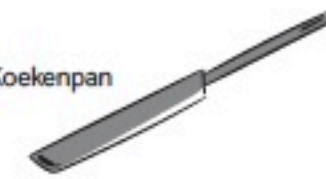
Keukenmachine



Deegroller



Keukenfolie



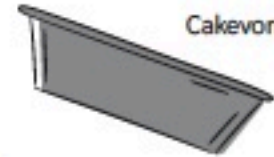
Koekenpan



Spuitzak



Handmixer



Cakevorm



Keukenweegschaal



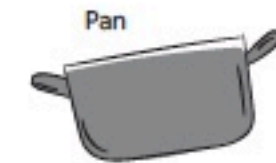
Ijslepel



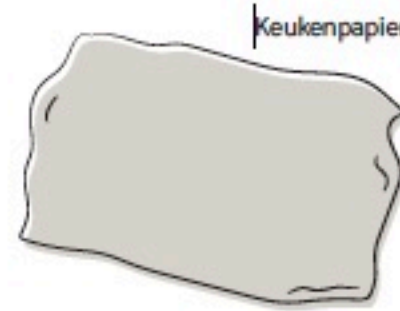
Spatel



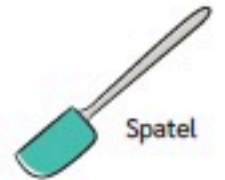
Kom



Pan



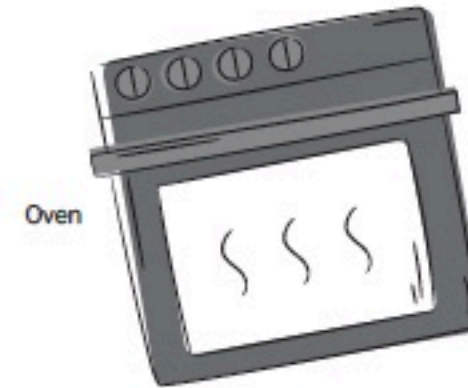
Keukenpapier



Spatel



Cupcake bakvorm



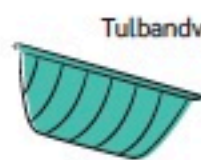
Oven



Maatbeker



Zeef



Tulbandvorm



Kwastje



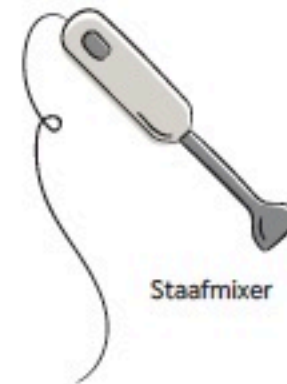
Wafelijzer



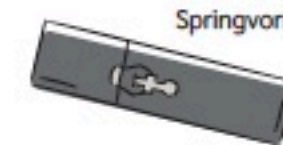
Garde



Steelpan



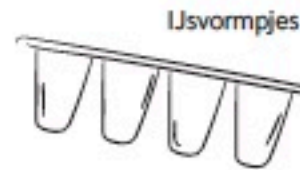
Staafmixer



Springvorm



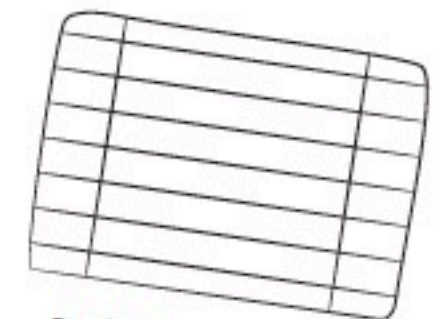
Mesje



Ijsvormpjes



Schaar



Rooster

Extra tips

Mixers

Bij de benodigdheden zie je vaak '(hand)mixer' staan. Zelf gebruik ik meestal een mixer die ik niet met mijn handen hoeft vast te houden, dat noemen ze ook wel een standmixer. Je doet dan alle ingrediënten in de kom, zet hem aan en de mixer doet al het werk voor je.

Een handmixer moet je, de naam zegt het al, met je handen vasthouden, zodat de mixer voor je kan mixen en kneden. Deze handmixer werkt voor alle recepten in het boek ook prima.



Koekjes

Ik ben dol op het bakken van koekjes en kan daar heel veel over vertellen. Je vindt al verschillende koekjestips in dit boek, maar ik heb nog een paar belangrijke tips die heel handig voor je zijn.

- Laat koekjesdeeg altijd koelen als dit in het recept staat. Dit zorgt er namelijk voor dat het deeg kan 'rusten' en de koekjes extra lekker worden. De smaak wordt beter, maar ook de structuur van het koekje. Heel belangrijk als je er uiteindelijk je tanden in zet.
- Als je koekjes bakt, zorg dan dat ze voldoende ruimte hebben op de bakplaat. Koekjes worden namelijk vaak groter in de oven en je wilt niet dat ze allemaal aan elkaar gaan plakken. Zorg voor ongeveer 5-8 cm ruimte tussen de koekjes.
- Je kunt prima koekjesdeeg maken en pas later de koekjes bakken. In de koelkast blijft het deeg een week goed, in de vriezer wel 3 maanden!



Baksels bewaren

Als we het dan toch over de vriezer hebben. Bij alle recepten in dit boek staat hoe je de baksels het beste kunt bewaren. Veel recepten kun je ook invriezen, als je dit luchtdicht doet zijn bijna alle baksels 3 maanden houdbaar.

Fruit en bloem

Bij de appel-kaneelcupcakes moet je de stukjes appel mengen met wat bloem. Dit doe je om te voorkomen dat na het bakken alle stukjes appel op de bodem van de vormpjes liggen. Het laagje bloem om de stukjes appel zorgt ervoor dat ze makkelijker blijven zweven in de cupcake.

Dit geldt ook voor andere ingrediënten, denk maar eens aan stukjes chocolade.

Wil je nog veel meer leren over bakken? Dan vind je misschien mijn allereerste bakboek wel leuk: [Het Basisbakboek](#). Ook op mijn blog [Laura's Bakery](#) staan nog héél erg veel handige baktips, die vind je hier: www.laurasbakery.nl/category/handige-baktips/

Toeven spuiten

De appel-kaneel cupcakes en ijsjes cupcakes in dit boek zijn voorzien van een mooie toef. Ik leg je uit hoe je dit doet en wat je ervoor nodig hebt zodat jij ook zo'n mooie toef kunt maken!

Spuitzakken

Ik gebruik vaak plastic wegwerp spuitzakken omdat ik dit fijn vind werken, maar je kunt ook prima een herbruikbare spuitzak nemen.

Spuitmondjes

Voor het spuiten van toeven gebruik ik bijna altijd hetzelfde stervormige spuitmondje. Mijn favoriet is van het merk Wilton en het model heet '1M'. Je kunt natuurlijk ook een ander spuitmondje gebruiken dat hierop lijkt, of juist eentje dat helemaal anders is.

Zo spuit je een toef

Een toef is niet moeilijk om te maken, maar je zult wel wat moeten oefenen. Toen ik wilde leren om toeven te spuiten maakte ik ze op een lepel. Zo kon ik de botercrème daarna weer terug in de kom doen om het weer opnieuw te gebruiken voor nog meer 'oefentoeven'.

- Ik begin altijd in het midden van de cupcake, dit zorgt ervoor dat de toef niet in kan zakken.
- Vanuit het midden ga je naar de zijkant om er een rondje omheen te maken.
- Als dat rondje klaar is, maak je bovenop de laag crème een tweede rondje dat iets kleiner is.
- Voor de derde laag maak je een half rondje.
- Zorg dat je in het midden eindigt. Dan stop je met het knijpen in de spuitzak en trek je de spuitzak recht omhoog weg.
- Je toef is klaar! Je kunt hem versieren met bijvoorbeeld sprinkles.

Houd de spuitzak altijd goed rechtop en blijf de hele tijd ongeveer even hard knijpen in de spuitzak.





TAART & (CUP)CAKES

Ik heb vroeger weleens een cake gebakken omdat ik heel erg veel zin had om van het beslag te snoepen. Dat snoepen heb ik dan ook gedaan toen ik de zebracake uit dit hoofdstuk bakte. Toen had ik zelfs twee soorten beslag om van te proeven!



IJSJES CUPCAKES

Voor 14 cupcakes

Is het een ijsje of is het een cupcake? Het is een cupcake vermomd als ijsje! Zelfs het bakje kun je opeten van deze cupcakes, hoe leuk is dat?

Ingrediënten



180 gram ongezoeten roomboter



135 gram fijne kristalsuiker



1 tl vanille-extract



4 eieren



180 gram zelfrijzend bakmeel



snuf zout



1x het recept voor botercrème (blz 92)



14 ijsbakjes



sprinkles

Dit heb je ook nodig

beslagkom • (hand)mixer • bakplaat • ijslepel of 2 eetlepels • spuitzak stervormig spuitmondje • parapluutjes

BEWAREN

Zonder toef blijven de cupcakes in een trommel 4-5 dagen lekker. Met een toef kun je ze 2-3 dagen bewaren in een trommel. Zet ze op een koele plek buiten de koelkast.

Deze cupcakes kunnen soms een beetje gek rijzen in de ijsbakjes. Snijd alle gekke uitstekende stukjes weg voordat je er een toef op spuit. En van die stukjes kun je natuurlijk lekker snoepen!

TIP!

Aan de bak!



1

Doe de roomboter, kristalsuiker en vanille-extract in een kom en mix een paar minuten tot het romig is.



2

Voeg één ei toe en mix tot je dit niet meer ziet. Voeg dan het tweede ei toe en mix weer tot je dit niet meer ziet. Doe hetzelfde met het derde en vierde ei.



3

Voeg het zelfrijzend bakmeel en zout toe, mix rustig tot je het meel niet meer kunt zien.



4

Zet de ijsbakjes op een bakplaat. Schep met een ijslepel het beslag in de vormpjes, één lepel per ijsbakje is genoeg. Als je geen ijslepel hebt gebruik je 2 eetlepels om de bakjes te vullen. Probeer het beslag gelijk te verdelen zodat in ieder vormpje evenveel beslag zit.



5

Bak de cupcakes 16-18 minuten op 175 °C. Controleer of ze gaar zijn en haal ze dan uit de oven. Laat de cupcakes helemaal afkoelen voordat je ze versiert.



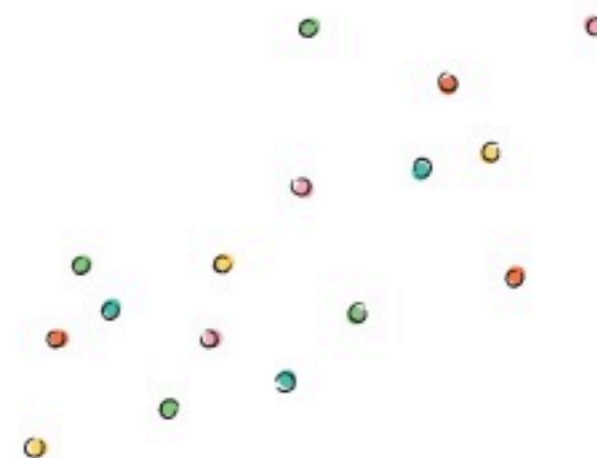
6

Doe de botercrème in een spuitzak met het stervormige spuitmondje. Spuit op iedere cupcake een mooie toef.



7

Strooi sprinkles over de toeven en prik een leuk parapluutje in de cupcakes.





KOEKJES

Ik bak heel erg graag koekjes, het liefst ook heel erg veel. Wist je dat je met 1 soort koekdeeg als basis wel 100 verschillende koekjes kunt bakken. Waarschijnlijk zelfs nog wel meer. Ik deel in dit hoofdstuk een paar van mijn favoriete koekjesrecepten met jullie.



ONTBIJT & TOETJES

Een toetje als ontbijt of heb jij liever je ontbijt als toetje? De Amerikaanse pancakes kan ik op ieder moment van de dag wel eten, en de crumble vind ik als ontbijt ook heerlijk hoor. De egelbroodjes heb ik dan wel weer het liefst bij het ontbijt. Of bij de lunch, ook lekker!

ANDER LEKKERS

Van alles en nog wat staat er in dit laatste hoofdstuk. Van een overheerlijke arretjescake tot in chocolade gedipte Oreo truffels. Eigenlijk zijn het gewoon heel veel soorten klein gebak. Lekker bij een kopje thee of glaasje fris.





OREO TRUFFELS

Voor 16 truffels

Wist je dat je truffels kunt maken van koekjes? Je hebt maar drie ingrediënten nodig om deze lekkere koekballetjes te maken. Wanneer ga jij aan de slag?



Ingrediënten



2 rollen Oreo's
(28 stuks)



1 pakje MonChou
(100 gram)



350 gram
melkchocolade



sprinkles of extra
stukjes Oreo

Dit heb je ook nodig

keukenmachine • beslagkommen • bakpapier

BELWAREN

In een trommel in de koelkast een week houdbaar.

In plaats van melkchocolade kun je ook prima pure of witte chocolade gebruiken. Ook lekker: gebruik jouw favoriete chocoladereep met een smaakje.

TIP!

Aan de bak!



1 Doe de Oreo's in een keukenmachine en maal tot fijne kruimels.



2 Voeg de MonChou toe aan de koekkrumels en mix nog even door tot er een soort deeg ontstaat.



3 Was je handen goed en kneed het deeg met de hand tot een stevige bal.



4 Verdeel de bal in 16 gelijke stukken en draai hier kleine balletjes van.



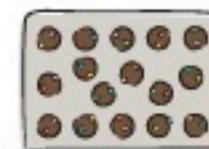
5 Zet de balletjes 30 minuten in de koelkast of 15 minuten in de vriezer.



6 Smelt twee derde deel van je chocola au bain-marie. Als het bijna helemaal gesmolten is haal je de kom van de pan af en voeg je de rest van de chocola toe. Blijf rustig roeren tot alle chocola gesmolten is.



7 Haal een paar van de balletjes uit de koelkast of vriezer. Dip een balletje in de chocolade en haal deze eruit met een vork.



8 Leg het in chocolade gedipte balletje op een vel bakpapier en strooi er gelijk wat sprinkles over.



9 Doe dit met alle balletjes. Laat de chocolade helemaal uitharden.



Voor de jonge bakliefhebbers is er nu Het Laura's Bakery Kinderbakboek. Met dit boek kan elk kind stap-voor-stap de fijne kneepjes van het bakken leren en daarmee makkelijke en vooral heel lekkere koekjes, cakes, cupcakes, schuimpjes en taartjes bakken.

Met 30 stap-voor-stap recepten kunnen de kleinsten met hulp van een volwassene aan de slag, oudere kinderen zullen zelfs helemaal zelfstandig aan de bak kunnen. De recepten zijn namelijk voorzien van verhelderende tekeningen, bij iedere stap. Natuurlijk vind je bij ieder recept ook een smakelijke foto. Van ijsjes cupcakes tot chocolate chip wafels en van appelflappen tot swirl koekjes, er zit voor iedereen wat lekkers tussen.

Met *Het Laura's Bakery Kinderbakboek* kun je niet alleen heerlijk bakken, je krijgt ook gratis toegang tot een online omgeving die vol staat met leuke kleurplaten en meer.

Laura Kieft is bekend van het populaire bakblog *Laura's Bakery* en schreef eerder de succesvolle boeken *Het Basisbakboek*, *Het Laura's Bakery Bakboek* en *Het Borrelhapjes Bakboek*.



ISBN 978 94 6250 257 4



9 789462 502074

www.forteculna.nl