

INHOUD



INLEIDING 04



TAARTEN 06

KLEINE TAARTJES EN REPEN 42

KOEKJES EN BISCUITS 80

ZOETE TAARTEN EN GEBAK 116

BROOD EN HARTIGHEDEN 154



REGISTER 190

INLEIDING



Een van de plezierigste bezigheden in het leven is thuis bakken en koken. Als je mensen vraagt welke recepten ze het liefst maken, zijn het vrijwel zeker taarten of desserts! Een vers gemaakt biscuitgebak, een schaal met kruidige koekjes of een geurige fruittaart maken de thuisbakker erg blij en het genoegten dat de anderen eraan beleven geeft een goed gevoel. Niets smaakt beter dan zelfgebakken en bovendien weet je precies waaruit jouw baksels bestaan. Het bevat geen conserveringsmiddelen of andere toevoegingen, geen kunstmatige kleur- of smaakstoffen, alleen gezonde ingrediënten.

Door een snelle blik op de vele recepten in *Taarten & baksels* zal het water je al in de mond lopen en dat zal je zeker aansporen om je bakblikken tevoorschijn te halen. Als bakken iets is dat je altijd al wilde proberen, maar nooit zo goed aandurfde, wacht dan nu niet langer! In dit boek staan meer dan honderd eenvoudige recepten voor taarten en koekjes, pasteien en gebak en

brood, zowel zoet als hartig. En als je bakt voor mensen met dieetvoorschriften of dit gewoon eens wilt uitproberen, zijn er ook glutenvrije, suikerarme en veganistische recepten waarvan de ingrediënten gemakkelijk te verkrijgen zijn. De recepten zijn eenvoudig te volgen en nemen weinig tijd in beslag.

Probeer eens de weelderig geglaceerde citroentaart (p. 16) of maak een zak vol met chocolate-chipskoekjes (p. 86) om mee naar het werk te nemen. Wat dacht je van kaas-chili-aardappelpanada's (p. 182) voor de lunchbox? En wie kan de geur van versgebakken brood weerstaan? In dit boek staan echt geweldige recepten om uit te proberen, zoals het pittige zuurdesembrood (p. 158), gezonde volkoren wortelbroodjes (p. 172) of chocolade-saffraanbrioche (p. 178).

Er zijn meer dan genoeg favoriete oude bekenden om uit te kiezen, evenals een aantal nieuwe ideeën om te proberen, dus waar wacht je nog op?

Het is een goed idee om, voordat je aan de slag gaat, het benodigde keukengerei en basismateriaal in huis te halen. Maar om te beginnen heb je absoluut keukenweegschalen nodig om de ingrediënten correct af te wegen. Ook belangrijk zijn schalen en kommen van verschillend formaat, doseerlepels en houten lepels plus een plastic spatel om kommen uit te schrapen.

Het gebruik van een bakvorm met het verkeerde formaat zal een teleurstellend resultaat opleveren, dus zorg dat je een aantal blikken van verschillende maten bij de hand hebt. Je hebt bakpapier nodig om te voorkomen dat baksels vast blijven plakken aan de bakvorm, zelfs als je bakvorm een antiaanbaklaag heeft. Om tijd te sparen kun je voorgesneden bakpapier gebruiken en ook handig zijn draadroosters om dingen op te laten afkoelen. Het is aan te bevelen om de houdbaarheidsdatum van meel, gist, bakpoeder en zuiveringszout te controleren. Dat zijn de ingrediënten die helpen bij het belangrijke rijzen van deeg. Vervang ze als ze over de datum zijn. Gebruik altijd verse eieren, want dat komt de smaak ten goede. Gedroogde kruiden en specerijen verliezen hun pikante eigenschappen als ze te lang in de kast hebben gestaan.

Zorg dat alle ingrediënten zijn afgewogen, gezeefd of verweekt. Zorg dat de ovenroosters op de juiste plaats in de oven staan voordat je de oven aanzet. Een oventhermometer kan nuttig zijn. Als je het mengsel moet verdelen over meer dan één bakvorm, gebruik dan weegschalen om zeker te zijn van een gelijkmatige verdeling.

Laat je niet verleiden tot een vroegtijdig openen van de oven deur als je blikken of bakplaten eenmaal in de oven staan. Sommige baksels zakken daardoor in. Steek een

houten satéprikker in het midden van je taart en brood om de gaarheid te controleren voordat je ze uit de oven haalt. Laat het baksel eerst een beetje afkoelen, voordat je het uit de bakvorm haalt, zodat het aan de kanten eerst een beetje kan krimpen. Gebruik vervolgens een mes zonder scherpe punt om mee langs de buitenkanten van de taart te gaan voordat je het baksel op een draadrooster stort. Laat ook koekjes of kleine cakes eerst tot rust komen voordat je ze uit de vorm haalt. Als je een brood hebt gebakken, tik je met je knokkels op de onderkant van het brood. Als het hol klinkt, is het klaar.

Zelfgebakken lekkernijen zijn goed te bewaren. Biscuits zullen, luchtdicht opgeborgen, dagenlang knapperig blijven en fruittaarten worden er echt beter van als je ze even laat staan, voordat je ze aansnijdt. De meeste taarten kun je prima invriezen, hoewel ze na het ontdooien opnieuw geglaceerd moeten worden. Invriezen is een goede manier om voorbereid te zijn als je gasten verwacht of binnenkort iets te vieren hebt.

Maak van een vrije dag eens een bakdag. Het geeft je de kans om nieuwe vaardigheden en heerlijke recepten uit te proberen, je vrienden lekkernijen voor te schotelen, iets lekkers mee te nemen naar je werk of er gewoon thuis van te genieten als je daar zin in hebt. Je gezin zal de vruchten van je arbeid waarderen, maar je hoeft natuurlijk niet de enige bakker in huis te zijn. Kinderen vinden het prachtig om mee te helpen, vooral als ze een persoonlijk tintje aan de baksels mogen geven. Het glazuren van cupcakes of het maken van broodjes in zelfbedachte vormen geeft veel pret en zet ze ook nog eens aan tot eten! Dus doe je schort voor en bereid je voor om de meest populaire bakker van de buurt te worden.



HOOFDSTUK 1



TAARTEN



FEESTELIJKE CHOCOLADETAART

PORTIES: 8 | **VOORBEREIDING:** 40 min. | **BEREIDING:** 1 uur 20 min., plus afkoelen

INGREDIËNTEN

2 rauwe rode bieten (à 100 g)
in blokjes gesneden
150 g pure chocolade (70% cacao),
in stukjes gebroken
25 g cacaopoeder
2 tl bakpoeder
115 g volkorenmeel
55 g bruin rijstmeel
200 g ongezouten boter, op
kamertemperatuur en in blokjes
gesneden, plus wat extra om
in te vetten
215 g lichte muscovado suiker
4 eieren
2 el melk
300 ml slagroom

1. Verwarm de oven voor op 160 °C of gasovenstand 3. Bekleed de bodem van een ronde springvorm van 20 cm met antiaanbaklaag met bakpapier en vet de randen licht in. Doe de bietblokjes in een stomer en stoom 15 min. of totdat ze zacht zijn. Schep in een keukenmachine en voeg 4 eetlepels vocht uit de stomer toe. Pureer tot een gladde massa en zet weg om af te koelen.

2. Doe 115 g van de chocolade in een hittebestendige kom boven een pan met zachtjes borrelend water. Verhit tot de chocola is gesmolten. Roer in een andere kom cacaopoeder, bakpoeder, volkorenmeel en rijstmeel door elkaar. Klop de boter en 200 g van de suiker in een grote kom.

3. Klop de eieren een voor een door het botermengsel, afgewisseld door lepels van het meelmengsel, en klop goed door na elke toevoeging. Roer het resterende meelmengsel erdoor, voeg de gepureerde bietjes en de gesmolten chocolade toe en klop tot een gladde massa. Roer er vervolgens zoveel melk door dat het mengsel net vloeibaar wordt.

4. Schep het mengsel in de springvorm en spreid gelijkmatig uit. Bak 1 uur in de voorverwarmde oven, of totdat de taart goed gerezen is. Laat 15 min. in de bakvorm afkoelen, stort de taart op een rooster, haal het bakpapier eraf, en laat volledig afkoelen.

5. Verhit de resterende chocolade in een hittebestendige kom boven een pan met zachtjes borrelend water, totdat deze is gesmolten. Doe de slagroom in een kom met de resterende suiker en klop licht stijf. Snijd de taart horizontaal doormidden en leg de onderste helft op een serveerschaal. Schep een derde van de slagroom op de onderste helft van de taart, leg de bovenste helft erop en schep de resterende slagroom daar bovenop. Besprenkel de taart met de gesmolten chocolade. Snijd in acht punten om te serveren.

TAARTEN

... 08 ...





LAGENTAART MET PISTACHE & ROZENBLAADJES

PORTIES: 10 | **VOORBEREIDING:** 45 min. | **BEREIDING:** 20 min., plus afkoelen

INGREDIËNTEN

225 g zachte lichtbruine
basterdsuiker
225 g ongezouten boter,
zachtgeroerd, plus wat extra
om in te vetten
4 eieren
165 g zelfrijzend bakmeel
65 g gemalen amandelen
½ tl kaneelpoeder
zaden van 6 groene
kardemompeulen, geplet

ROZEN-MASCARPONEGLAZUUR

750 g mascarpone
150 g poedersuiker
¼ tl rozenwater
3 druppels roze
voedingsmiddelenkleurstof
(naar wens)
40 g pistachenoten, grof gehakt
1 el gedroogde rozenblaadjes of
verse eetbare rozenblaadjes,
om te decoreren (naar wens)

1. Verwarm de oven voor op 180 °C of gasovenstand 4. Vet drie springvormen van 20 cm in en bekleed met bakpapier.
2. Meng in een grote kom suiker en boter goed met een elektrische handmixer. Klop de eieren er een voor een door, meng goed vóór elke nieuwe toevoeging. Voeg met elk ei ook een beetje meel toe om te voorkomen dat het mengsel splitst.
3. Meng in een andere kom zelfrijzend bakmeel, amandel en kaneel. Voeg de geplette kardemomzaden toe en roer door het meelmengsel.
4. Spatel het meelmengsel door het boter-eimengsel totdat het helemaal is opgenomen. Verdeel over de springvormen, strijk de bovenkant glad en bak 20 min. in de voorverwarmde oven, of totdat een satéprikker die je in het midden van de cakes steekt, er schoon uitkomt. Laat de cakes in de springvormen 10 min. afkoelen, stort dan op een rooster en laat helemaal afkoelen.
5. Doe voor het glazuur de mascarpone in een grote kom en klop met een elektrische handmixer of houten lepel tot een zacht mengsel. Meng de poedersuiker, het rozenwater en voldoende kleurstof (naar wens) om het geheel bleekroze te kleuren. Schep het glazuur in een spuitzak met een gewone spuitmond.
6. Spuit een derde van het glazuur in minaretvormige kegeltjes over een van de cakes en bestrooi met een derde van de pistachenoten. Leg de tweede cake erbovenop en spuit de helft van het resterende glazuur erop gevolgd door de helft van de resterende pistachenoten. Leg de laatste cake daarop, versier met het laatste glazuur, de resterende pistachenoten en rozenblaadjes (naar wens).

TAARTEN

... 11 ...

VICTORIAANSE SPONGECAKE

PORTIES: 8 | **VOORBEREIDING:** 30 min. | **BEREIDING:** 25–30 min.

INGREDIËNTEN

175 g zelfrijzend bakmeel
1 tl bakpoeder
175 g boter, zachtgeroerd, plus wat
extra om in te vetten
175 g lichtbruine basterdsuiker
3 eieren
poedersuiker, om te bestrooien

VULLING

3 el frambozenjam
300 ml slagroom, geklopt
16 verse aardbeien, gehalveerd



1. Verwarm de oven voor op 180 °C of gasovenstand 4. Vet twee lage bakvormen van 20 cm in en bekleed met bakpapier.

2. Zeef het zelfrijzend bakmeel en het bakpoeder in een kom en voeg boter, suiker en eieren toe. Roer door elkaar en klop tot een glad mengsel.

3. Verdeel het mengsel over de bakvormen en strijk de bovenkanten glad. Bak 25-30 min. in de voorverwarmde oven, of totdat de cakes goed gerezen en goudbruin zijn en de bovenkant terugveert als je er voorzichtig in duwt.

4. Laat de cakes in de bakvormen 5 min. afkoelen. Stort dan op een rooster, verwijder het bakpapier en laat helemaal afkoelen. Leg de cakes op elkaar met de jam, slagroom en aardbei ertussen. Bestrooi met poedersuiker en serveer.

CHOCOLADE- FUDGETAART

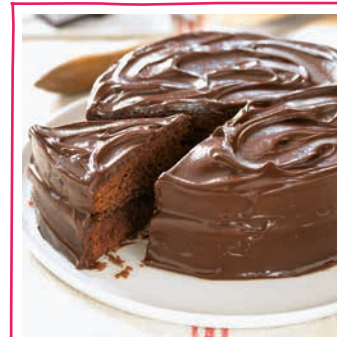
PORTIES: 8 | **VOORBEREIDING:** 35 min., plus tijd om af te koelen | **BEREIDING:** 35–40 min.

INGREDIËNTEN

175 g boter, op kamertemperatuur,
plus wat extra om in te vetten
175 g lichtbruine basterdsuiker
3 eieren, losgeklopt
3 el golden syrup
40 g gemalen amandelen
175 g zelfrijzend bakmeel
snufje zout
40 g cacaopoeder

GLAZUUR

225 g pure chocolade, in stukjes
gebroken
55 g muscovado suiker
225 g boter, in blokjes gesneden
5 el gecondenseerde melk
½ tl vanille-extract



1. Verwarm de oven voor op 180 °C of gasovenstand 4. Vet twee lage bakvormen van 20 cm in en bekleed met bakpapier.

2. Meng voor het glazuur, de chocolade, muscovado suiker, boter, gecondenseerde melk en vanille-extract in een pan. Verwarm het mengsel op laag vuur (blijf roeren) totdat de chocolade is gesmolten. Giet het mengsel in een kom en laat afkoelen. Dek af en laat 1 uur in de koelkast verder koelen, of totdat het glazuur smeerbaar is.

3. Doe boter en basterdsuiker in een grote kom en klop tot een luchtig en romig mengsel. Klop geleidelijk het ei erdoor. Roer de golden syrup en amandel erdoor. Zeef het zelfrijzend bakmeel, zout en cacaopoeder in een andere kom en spatel dit door het botermengsel. Voeg indien nodig wat water toe zodat het mengsel een beetje vloeibaar wordt.

4. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de bakvormen en strijk de bovenkanten glad. Bak 30-35 min. in de voorverwarmde oven, of tot de cakes zijn gerezen en de bovenkant terugveert als je er voorzichtig in duwt.

5. Laat de cakes 5 min. afkoelen in de bakvormen, stort ze op een taartrooster en laat volledig afkoelen. Leg de cakes op elkaar met de helft van het glazuur ertussen. Verdeel het resterende glazuur over de bovenkant en zijkanten, met een golvende beweging zodat het er speels uitziet.

GLUTEN- & ZUIVELVRIJE SINAASAPPEL-AMANDELTAART MET VIJGEN

PORTIES: 8 | **VOORBEREIDING:** 30 min. | **BEREIDING:** 2 uur en 35 min.–3 uur en 5 min.

INGREDIËNTEN

375 g sinaasappels (ongeveer

2 kleine sinaasappels)

olijfolie, om in te vetten

6 eieren

225 g muscovado suiker

250 g gemalen amandelen

1 tl glutenvrij bakpoeder

½ tl gemalen kruidnagels

VIJGENTOPPING

4 dikke vijgen, in partjes gesneden

25 g geroosterd amandelschaafsel

rasp van 1 sinaasappel

1. Doe de sinaasappels in een grote pan met wat koud water.

Verhit op laag vuur en laat 1½-2 uur pruttelen. Laat uitlekken en afkoelen. Snijd elke sinaasappel doormidden en verwijder de pitten.

Doe de sinaasappelhelften (met schil, witte vezels en vruchtvlees) in een blender of keukenmachine en blend tot puree.

2. Verwarm de oven voor op 190 °C of gasovenstand 5. Vet een ronde springvorm van 20 cm in en bekleed met bakpapier.

3. Doe de eieren in een mengkom en klop zachtjes los. Voeg het suiker, de amandelen, bakpoeder en kruidnagel toe en meng goed. Voeg de sinaasappelpuree toe en roer goed.

4. Giet het mengsel in de bakvorm en bak 1 uur in de voorverwarmde oven, of totdat de taart goudbruin is en een satéprikker die je er in het midden in steekt, er schoon uitkomt. Haal de taart uit de oven en laat 5 min. afkoelen in de vorm. Stort dan op een rooster en laat volledig afkoelen..

5. Decoreer de taart met vijgen, geroosterde amandel en sinaasappelrasp.



LEMON DRIZZLE CAKE

PORTIES: 8 | **VOORBEREIDING:** 20 min. | **BEREIDING:** 45 min.-1 uur

INGREDIËNTEN

boter, om in te vetten

200 g bloem

2 tl bakpoeder

200 g basterdsuiker

4 eieren

150 ml zure room

geraspte schil van 1 grote citroen

4 el citroensap

150 ml zonnebloemolie

SIROOP

4 el poedersuiker

3 el citroensap

1. Verwarm de oven voor op 180 °C of gasovenstand 4. Vet een ronde springvorm van 20 cm in en bekleed met bakpapier.

2. Zeef bloem en bakpoeder in een grote kom en roer de basterdsuiker erdoor.

3. Meng in een andere kom de eieren, zure room, citroenrasp, citroensap en olie.

4. Voeg het eimengsel toe aan het bloemmengsel en roer goed tot een glad mengsel.

5. Schep het mengsel in de cakevorm en bak 45 min.-1 uur in de voorverwarmde oven.

6. Doe intussen voor de siroop de poedersuiker en citroensap in een pan. Roer boven laag vuur tot het zachtjes begint te borrelen en stroperig wordt.

7. Haal de gare cake uit de oven. Maak met een dunne spies of satéprikker gaatjes in de bovenkant en verdeel met een kwastje de warme siroop over de cake. Laat de cake in de vorm volledig afkoelen, haal uit de vorm en serveer.



SPINAZIE-APPELTAART MET APPELGLAZUUR

PORTIES: 12 | **VOORBEREIDING:** 15–20 min. | **BEREIDING:** 30–35 min., plus afkoelen

INGREDIËNTEN

500 g babyspinazie

250 g speltmeel

1 el bakpoeder

½ tl zout

3 eieren

150 g lichtbruine basterdsuiker

125 ml raapzaadolie, plus wat extra
om in te vetten

1 handappel (100 g), grofgeraspt

3 el citroensap

2 tl vanille-extract

GLAZUUR

2 moesappels, in grote
stukken gesneden

225 g poedersuiker, gezeefd

25 g boter, zachtgeroerd

½ tl fijngeraspte citroenschil

1. Verwarm de oven voor op 180 °C of gasovenstand 4. Vet een vierkante bakvorm van 22 cm in met olie en bekleed met bakpapier.

2. Doe de spinazie in de stomer, stoom 3 min. en druk het vocht eruit. Doe over in een blender en pureer tot een gladde massa. Zet aan de kant.

3. Zeef meel, bakpoeder en zout twee keer en doe in een kom. Doe eieren en suiker in een aparte grote kom en klop dit 5 min. met een elektrische handmixer tot een bleek en romig mengsel. Voeg de spinaziepuree, olie, appel, het citroensap en vanille-extract toe en roer met een garde.. Roer geleidelijk het meelmengsel erdoor.

4. Giet het spinaziemengsel in de bakvorm. Bak 25-30 min. in de voorverwarmde oven, of totdat een satéprikker die je in het midden steekt er schoon uitkomt. Laat 10 min. in de bakvorm afkoelen, stort dan op een rooster en laat volledig afkoelen.

5. Snij met een scherp kartelmes circa 1½ cm af van de vier zijanten van de taart. Lepel aan de onderkant van deze korsten het groene gedeelte eruit, wrijf dit met de vingertoppen tot kruim en zet weg.

6. Doe voor het glazuur de appelstukjes met een beetje water in een pan, breng op laag vuur aan het pruttelen totdat ze zacht zijn. Prak de appel met een vork en pers door een zeef boven een kom. Voeg de resterende ingrediënten toe en meng goed. Verdeel het glazuur over de taart en bestrooi met de apart gehouden groene kruimels. Snijd de taart in vierkantjes en serveer.

