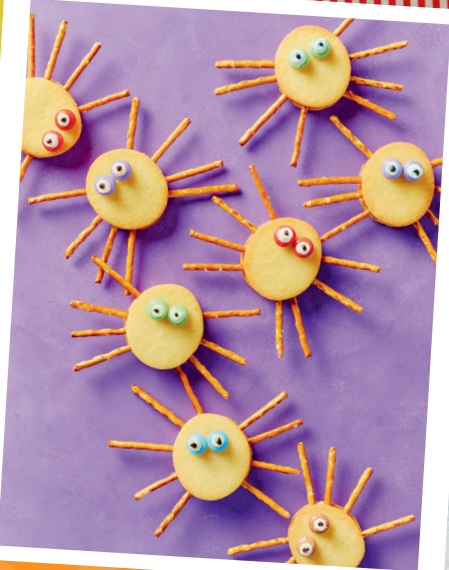


HEEL HOLLAND

BAKT

SEIZOEN 3



KINDERBAKBOEK

DE LEUKSTE BAKRECEPTEN VOOR JONGE THUISBAKKERS

HEEL HOLLAND
BAKT

A decorative flourish consisting of symmetrical, ornate scrollwork and floral patterns in black and white, positioned below the word 'BAKT'.

KINDERBAKBOEK

DE LEUKSTE BAKRECEPTEN VOOR JONGE THUISBAKKERS

KOSM•S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

INHOUD

GEFELICITAART! **9**

BASISRECEPTEN

VANILLECAKE **12**

WIT BROODDEEG **14**

BOTERCRÈME **16**

SIMPELE VANILLEBOTERCRÈME **16**

MERINGUE-BOTERCRÈME **17**

BOTERCRÈME MET MASCARPONE **18**

GELE ROOM OF CRÈME PÂTISSIÈRE **20**

DEEG VOOR LEKKERE KOEKJES **22**

AU BAIN-MARIE **24**

EIEREN **25**

CHOCOLADE **25**

CHEESECAKE **25**

HOOFDSTUK 1 FEEST

MEGA SINT COOKIE **30**

PAASHAASTAART **32**

HALLOWEENPIZZA **36**

HALLOWEEN CUPCAKES **40**

KERSTTRIFLE **44**

PANCAKE-TRAYBAKE VOOR PAPA **48**

CHOCOTRUFFELS EN AARDBEIBENROZEN
VOOR MAMA **52**

AMANDEL-GHRIBIYAT **56**

HOOFDSTUK 2 VAKANTIE

DONUTS BAKKEN EN VERSIEREN **60**

REGENBOOGBROOD **66**

FUDGY-CHOCOTAART MET MALTEZERS **70**

LIEVE SPINNETJES **74**

PUZZELKOEK **78**

HOOFDSTUK 3 VERJAARDAGEN

FRAMBOZENCHEESECAKE **84**

ZELFGEMAAKTE IJSTAART MET CHOCOLADE **88**

HAMBURGER MET GEITENKAAS-
VERJAARDAGSTAART **92**

KOEKIEMONSTERTAART **96**

YOGHURTSCHAAPJESTAART **100**

CONFETTI-CAKEROL **104**

GROENTETUINTAART **110**

MICKY MOUSECUPCAKES **114**

HOOFDSTUK 4 TRAKTEREN

HOTDOGS **120**

SNOEPTREIN **122**

CRUNCHY MONSTERS **126**

BROODSTENGELS **128**

KANEELHARTJES **132**

GEVALLEN IJSJES **134**

REGISTER **140**





MEGA SINT COOKIE

HELEMAAL ZELF!

Laat het heerlijk avondje maar komen! Dit is een speculaas en chocolate chip cookie ineen, superlekker én makkelijk te bakken. Je kunt voor de amandelversiering bovenop de foto hiernaast namaken of zelf iets bedenken.

INGREDIËNTEN

VOOR 10 PERSONEN



125 g boter, op kamertemperatuur

75 g donkerbruine basterdsuiker

75 g rietsuiker

2 eieren

225 g bloem

1 mespunt zout

½ tl bakpoeder

2 el koek- en speculaaskruiden

75 g purechocoladecallets of -drops

75 g wittechocoladecallets of -drops

50 g blanke amandelen

ZO MAAK JE HET

1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Je kunt alvast met behulp van een bord een mooie ronde cirkel van 30 cm doorsnede op het bakpapier tekenen als houvast. Zorg er wel voor dat de getekende kan op de onderkant van het bakpapier zit.

2 DEEG

Klop de boter met de basterdsuiker en rietsuiker met de elektrische handmixer in een kom. Niet te lang, maar tot het net allemaal goed gemengd is, zo'n 30 seconden. Klop dan kort één ei erdoor. Zeef de bloem, het zout, het bakpoeder en de speculaaskruiden erboven en kneed het snel door elkaar. Dus niet te lang doorkneden, stop als alles gemengd is. Schep of kneed vervolgens alle chocolade erdoor.

3 BAKKEN

Vorm een grote cirkel van het deeg op de bakplaat. Zorg dat-ie overall ongeveer even dik is, plusminus 1-1,5 cm. Versier de koek dan met amandelen, maak een mijter of het hoofd van Ozosnel. Maar bloemen of een klassieke speculaasmolen kan ook hè! Klop het andere ei los en bestrijk de koek heel licht met ei. Bak de koek in het midden van de oven in ongeveer 20 minuten donkerbruin en gaar. Bak hem niet te lang want dan is-ie niet meer lekker chewy in het midden. Laat 5 minuten afkoelen op de bakplaat, til ze dan op een rooster, laat verder afkoelen en val aan... ❖

DIT ZIJN JE BAKHULPJES



BAKPLAAT

+



BAKPAPIER

+



ELEKTRISCHE HANDMIXER

+



ZEEF

+



BAKKWASTJE



HALLOWEENPIZZA

HELEMAAL ZELF!

Deze pizza's zijn versierd als maskers die bij het Mexicaanse feest Dag van de Doden worden gedragen. Ze zijn vooral mooi en geeneens zo eng als andere Halloweenkostuums, maar als je van deze pizza's toch te bang wordt om ze te eten, maak dan gewoon een ronde pizza!

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PIZZA'S



PIZZADEEG

- 1 tl instantgist
- 200 g water, lauwwarm (36-37 °C)
- 1 tl fijne kristalsuiker + 1 tl voor de tomatensaus
- 350 g bloem voor pizza, tipo 00 + extra om te bestuiven
- $\frac{3}{4}$ el zout
- 2 el olijfolie + 1 el voor de saus

TOMATENSAUS

- 1 kleine ui
- 1 teen knoflook
- 1 el gedroogde oregano
- 1 blik gepelde tomaten (400 g) versgemalen zwarte peper

Kijk voor de ingrediënten voor de Topping op blz. 38

ZO MAAK JE HET

1 VOORBEREIDEN

Doe de gist met 50 gram water en 1 theelepel kristalsuiker in een kommetje en laat 5 minuten staan. Doe de bloem in een grote kom, voeg de rest van het water, het zout, 2 eetlepels olijfolie en het gistmengsel toe en kneed het deeg heel goed. Lees hiervoor de stappen van het recept voor wit brooddeeg op bladzijde 14. Je kneed er nu geen boter door en je hoeft het niet in de kom te kneden, dit mag je ook op het aanrecht doen.

2 RIJZEN EN KNEDEN

Laat het deeg rijzen zoals beschreven op bladzijde 14. Kneed het daarna ook weer goed door zoals het daar beschreven staat.

3 TOMATENSAUS

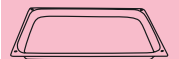
Maak ondertussen de tomatensaus. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een pan en roerbak de ui, knoflook en oregano 3 minuten tot de ui glazig is. Voeg de tomaten toe en breng aan de kook. Maak met een pollepel de tomaten kleiner. Zet het vuur laag en laat de saus 20 minuten koken. Pureer de saus met de staafmixer glad en breng op smaak met peper, wat zout en de suiker. »

DIT ZIJN JE BAKHULPJES



STAAFMIXER

+



BAKPLAAT

+



BAKPAPIER

+



DEEGROLLER



VERSIER JE PIZZA ZOALS JE ZELF WILT



INGREDIËNTEN

(VERVOLG)



TOPPING

75 g geraspte mozzarella

4 ananasringen
(uit blik, uitgelekt)

3 el zwarte olijven

½ groene paprika

1 wortel

3-4 el maiskorrels

4 BAKKEN EN VERSIEREN

Verwarm de oven voor op 250 °C of zo hoog mogelijk en bekleed de bakplaat met bakpapier. Verdeel het deeg in twee gelijke porties, vorm er twee bolletjes van en rol ze uit op een licht met bloem bestoven aanrecht. Probeer ze uit te rollen tot een doodskop en leg ze dan als ze lekker groot zijn, zo'n 30 cm, op de bakplaat. Bestrijk ze met flink veel tomatensaus en bestrooi ze met mozzarella. Versier ze dan met de ananas, olijven, paprika, wortel en mais tot een mooie doodskop.

Je kunt het voorbeeld namaken, maar je kunt ook zelf een mooie doodskop verzinnen.

Je kunt ook andere ingrediënten gebruiken zoals salami, uien, ham of wat je maar lekker vindt.

Bak ze in het midden van de oven in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin. ❖

MICKY MOUSE CUPCAKES

HELEMAAL ZELF

Met gewone en mini-oreo's kun je een leuke Mickey Mouse maken. Het uitsnijden van de oogjes en de mond is een beetje een priegelwerkje, maar als het lukt hebt je vrolijke én lekkere cupcakes.

INGREDIËNTEN

VOOR 12 CUPCAKES



CUPCAKEBESLAG

- 125 g boter,
op kamertemperatuur
- 125 g witte basterdsuiker
+ 2 el voor de slagroom
- 3 eieren
- 1 vanillestokje
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 25 g amandelmeel
- 1 mespunt zout
- 3 el volle melk,
op kamertemperatuur
- 100 g blauwe bessen,
op kamertemperatuur

VERSIERING

- 400 ml slagroom
- 1 zakje Klop-Fix
- 1 rol Oreo's
- 1 beker mini-Oreo's
- 25 g rode marsepein
- 25 g witte marsepein
- 25 g zwarte marsepein
verjaardagskaarsjes
- 24 suikeroogjes

ZO MAAK JE HET

1 VOORBEREIDEN

Verdeel de cupcakevormpjes over de holtes van de muffinvorm.

Verwarm de oven voor op 190 °C en zet het rooster alvast in het midden van de oven.

2 CUPCAKES

Klop de boter met de basterdsuiker licht en superluchtig met de elektrische handmixer in een kom. Dit duurt ongeveer 4 minuten. Voeg dan één voor één de eieren toe, voeg het volgende ei pas toe als het vorige er helemaal doorheen is gemengd. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap met de punt van het mes het merg eruit. Klop het merg door het beslag. Zeef het bakmeel, het amandelmeel en het zout boven het beslag en spatel het er zo luchtig mogelijk door. Roer de melk en blauwe bessen erdoor. Verdeel het beslag gelijkmatig over de vormpjes en bak de cupcakes in het midden van de oven in ongeveer 15-20 minuten gaar. Laat ze 10 minuten in de muffinvorm afkoelen op een rooster, haal ze daarna uit de vorm en laat ze verder afkoelen op het rooster.

3 SLAGROOM KLOPPEN

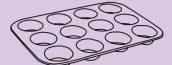
Klop, als de cakejes zijn afgekoeld, de slagroom met de 2 eetlepels basterdsuiker en de Klop-Fix stijf met de elektrische handmixer. Schep de slagroom in de spuitzak met gekartelde spuitmond en spuit mooie toefjes op de cupcakes. Duw in elk cakeje één grote Oreo en twee kleine. Snijd en kneed van het marsepein oogjes en mondjes en plak ze op de koekjes. Serveer ze met verjaardagskaarsjes. ❖

DIT ZIJN JE BAKHULPJES



12 RODE
PAPIEREN
CUPCAKE-
VORMPJES

+



MUFFINVORM
MET 12 HOLTES

+



ELEKTRISCHE
HANDMIXER

+



ZEEF

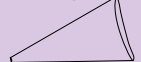
+

SPATEL

+

ROOSTER

+



SPIITZAK

+

GEKARTELDE
SPIITMOND







HET JUNIOR BAKBOEK VAN NEDERLAND HEEL HOLLAND BAKT KINDERBAKBOEK



**KOEKJES EN TAARTEN OM VAN TE DROMEN
MET LEUKSTE BAKRECEPTEN VOOR ELK MOMENT
VAN HARTIG HALLOWEEN TOT VROLIJKE REGENBOOG**



LOVE
productions

MAX

**KOS
MOS**



WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL