

Landleven



Voor bakfancaten
& ZOETEKAUWEN

prijs: NL/B € 7,95

WWW.LANDLEVEN.NL



AP

GENIET NU
EEN JAAR LANG
VAN LANDLEVEN
VOOR SLECHTS
€ 42,50

11x
Landleven
VOOR SLECHTS
€ 42,50
39% korting



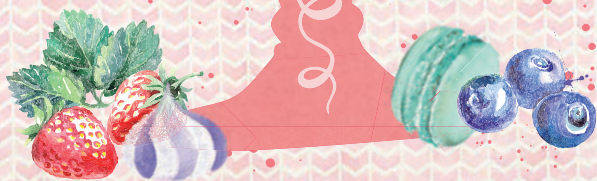
*Landleven is hét magazine voor
buitenwonen en buitenleven.*

Ben je ook een buitenmens? En wil je nóg meer van ons mooie land genieten? Van de mooiste plekjes op het platteland en (moes)tuintips tot seizoensrecepten, prachtige fiets- en wandelroutes, creatieve doe-het-zelfideeën en buitenwoonreportages? Dan wil je Landleven!

Ga naar www.landleven.nl/abonneren
of gebruik de antwoordkaart achterin



Welkom!



Welkom bij Landleven Zoet! Deze nieuwste special van het tijdschrift Landleven staat bomvol met de heerlijkste en zoetste recepten. U vindt hier alles wat u nodig heeft om te bakken: van basisrecepten voor boerencake, banketbakkersroom en brosse koekjes tot heerlijke taartvullingen zoals lemoncurd, walnotenboter of melkkaramel. Alle zoetekauwen en lekkerbekken vinden wel iets van hun gading in deze vrolijke én praktische uitgave.



We wensen u veel bakplezier!

NAMENS DE REDACTIE VAN LANDLEVEN,
KLASKE BAKKER, CULINAIR REDACTEUR

Inhoud

mini Zoet Kookboek

Cake P.6

BOERENCAKE	6
YOGHURTCAKE	8
ADVOCAATCAKE	10
WORTELTAART	12
APPELCAKE	14
KOFFIEWALNOOTTAART	16
PASTINAAKWALNOOTCAKE	18
BANANENBROOD	20
VICTORIA SPONGE	22
DRIPCAKE	24

TAART P.28

BASISTAARTBODEM	28
TAART MET MASCARPONEVULLING	30
VIJGENTAART	32
TAART MET ZOMERSE VULLING	34
SLAGROOM-AARDBEITAART	36
ZANDTAARTJES	38
TAARTJES MET CHOCOLADEVULLING	40

HOLLANDS glorie P. 44

BOTERKOEK	44	OUDERWEISE ARRETJESCAKE	54
KOKOSMAKRONEN	46	NIEUWERWEISE ARRETJESCAKE	56
APPELTAART	48	PANNENKOEKEN	58
ORANJEKOEK	50	TOMPOEZEN	60
STROOPWAFELS	52		

KOEKJES P.64

BASISKOEKJES OM TE VERSIEREN	64
RECEPT VOOR ICING	66
KOEKJES VERSIEREN MET ICING	68
HOUTHAKKERSKOEK	70
ZANDKOEKJES	72
HAVERKOEKJES	74
KERSTKRANSJES	76
SPECULAAS	78





TOET brood P. 106

KANEELROLLETJES	106
PAASBROODJES	108
VERLOREN BROOD	110

Luivel P. 80

AARDBEI-IJSTAARTJE	80
CHEESECAKE MET BOSBESSEN	82
CHEESECAKE IN EEN GLAASJE	84
FRAMBOZENTIRAMISU	86
ROOMKAASTAART MET KERSEN	88
BITTERKOEKJESPUDDING	90
WAFELS	92
VANILLEVLA	94
CHOCOLADEVLA	96

VULLINGEN P. 114

BASISRECEPT JAM	114
CHOCOLADE-HAZELNootPASTA	116
LEMONCURD	118
WALNootBOTER	120
MELKKARAMEL	122
BOTERCRÈME	124
APPELTAARTVULLING	126
CHOCOLADE-GANACHE	128
STROOPWAFELVULLING	130

EN VERDER

VOORWOORD	3
TIPS	100
COLOFON	131

TIP

DOOR EEN MENGSEL TE
GEBRUIKEN VAN MOES- EN
APPELTAARTAPPELS KOOKT U
NIET DE HELE INHOUD VAN DE
PAN TOT MOES. HET MOOISTE
IS ALS U EEN MENGSEL KRIJGT
VAN TOT MOES GEKOOKTE EN
STUKJES APPEL.

APPELTAART vulling

Het eindresultaat lijkt op een grove appelmoes, maar het is appeltaartvulling. Met deze potjes op voorraad maakt u in een handomdraai appeltaart, appelflappen of appelgebakjes!

Bereidingswijze

Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in stukjes. Meng alle ingrediënten in een grote pan, roer goed door en breng aan de kook. Voeg eventueel in het begin een scheutje water toe, zodat de appels niet gaan aanbranden. Laat de massa vier minuten goed doorkoken en giet de 'moes' dan in hete, schone potten. Draai de deksels erop en zet ze vijf minuten op hun kop weg. Deze appeltaartvulling blijft een jaar houdbaar. 🍏🍏🍏



INGREDIËNTEN

- 1 KG APPELS (EEN MENGSEL VAN MOES- EN APPELTAARTAPPELS)
- 200 G ROZIJNEN
- 1 EL GEMALEN KANEEL
- SAP VAN 1 CITROEN
- 1 KG GELEISUIKER

Chocolade Ganache



LEKKER ALS SAUS OVER IJS
OF WAFELS, ALS DIP
BIJ EEN CHOCOLADEFONDUE
OF ALS DRIP BIJ EEN
CHOCOLATE DRIP CAKE.
IN TWEE
VARIATIES!



Pure CHOCOLADE- GANACHE

Doe 175 gram fijgehakte pure chocolade in een grote kom. Breng 175 milliliter slagroom (vetpercentage van minstens 35) aan de kook en giet deze bij de chocolade. Klop dit met een garde tot een mooie gladde saus. Laat de chocoladesaus even afkoelen, maar let erop dat ze niet te dik wordt.

Witte CHOCOLADE- GANACHE

Hak 300 gram witte chocolade in stukjes en leg deze in een hittebestendig kom. Verwarm 100 milliliter slagroom in een pannetje, tot deze bijna kookt. Giet de hete room bij de chocolade en blijf roeren tot het een homogeen mengsel is.

Stroopwafel VULLING



OORSPRONKELIJK VULLING VOOR
ZELFGEBAKKEN STROOPWAFELS,
MAAR OOK TOEPASBAAR ALS
SAUS OVER IJS, VULLING VAN
MACARONS OF EXTRA LAAGJE
IN EEN LAAGJESTAART.

INGREDIËNTEN

- 200 G KEUKENSTROOP
- 125 G BRUINE BASTERDSUIKER
- 100 G BOTER
- 1 TL KANEELPOEDER

BEREIDINGSWIJZE

Meng alle ingrediënten in een
steelpannetje. Verwarm op het
fornuis en roer tot alle
ingrediënten goed gemengd zijn.
Laat afkoelen tot lauwwarm en
verwerk verder. 





Prijs: €29,99

INCL. POLLEPELSET

Koken met Klaske

DE LEKKERSTE RECEPTEN VAN EIGEN GROND

Samen met Klaske kookt u ovenschotels, soepen, toetjes en bakt u de lekkerste taarten en koekjes. Ook wijdt ze een hoofdstuk aan innemen: jam, sap, siroop, azijn en wecken komen elk aan bod. Alle recepten zijn voorzien van prachtige, kleurrijke foto's en overal vertelt ze u kleine tips en handigheidjes die het koken makkelijker en leuker maken.

KORTOM, EEN BOEK DAT U NIET MAG MISSEN!



Bestel via
WWW.LANDLEVEN.NL/KOOKBOEK



COLOFON

Landleven Zoet is een uitgave van Reed Business Information
Tel. 0314 - 358 357, klantenservice@landleven.nl
Hoofredacteur Mario Broekhuis
Samenstelling en tekstbewerking Klaske Bakker
Eindredactie Henk van den Brink, Christel Labee, Nadie Bomkamp (stagiaire)
Vormgeving VRHL Content en Creatie, Alphen aan den Rijn, www.vrhl.nl
Uitgever Hilde Kerperien
Marketing Martijn Lensink (manager), Mariëlle Fiene, Merel de Jong, Jelle Scheuter (stagiair)
Druk Senefelder Misset BV
Distributie Nederland Aldipress BV
België AMP

Redactieadres Landleven
Postbus 4, 7000 BA Doetinchem,
tel. 0314 - 34 91 20
redactie@redactielandleven.nl
Advertenties Danielle Dubbelman,
Tonny Beerten, tel. 0314 - 34 97 00
verkoop.landleven@reedbusiness.nl
Verkoop Landleven, Postbus 4,
7000 BA Doetinchem

Part of **rbi** reed business information

Nederlandsche uitgeverijverbond
Groep uitgeverij voor vak en wetenschap

HO
KEURMERK

Leveringsvoorwaarden: op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van Reed Business zijn van toepassing de voorwaarden welke zijn gedeponneerd bij de Kamer van Koophandel in Amsterdam.
De algemene voorwaarden die van toepassing zijn op uw abonnement zijn per 1 december 2011 op enkele onderdelen gewijzigd. De belangrijkste wijzigingen zijn dat de tekst in lijn is gebracht met de relevante huidige wettelijke bepalingen en dat voor consumenten de nieuwe wettelijke regeling met betrekking tot het opzeggen van abonnementen is verwerkt.
De algemene voorwaarden zijn in te zien op www.reedbusiness.nl/contact/voorwaarden, waar u deze kunt printen en opslaan. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervaardigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt in enige vorm op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en auteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld. Evenwel kunnen uitgever en auteurs op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Uitgever en auteurs aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>