

Landleven



Voor bakfancaten
& ZOETEKAUWEN

prijs: NL/B € 7,95

WWW.LANDLEVEN.NL

00117



AP

8 710802 320405



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

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



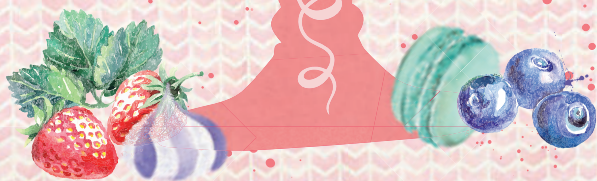
*Landleven is hét magazine voor
buitenwonen en buitenleven.*

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		

2 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

Basisrecept KOEKJES

om te versieren



KOEKJES OM TE VERSIEREN
MOETEN NIET ALLEEN LEKKER
ZIJN. HET IS OOK BELANGRIJK
DAT JE ZE GOED KUNT UITSTEKEN,
DAT ZE GOED HUN VORM HOUDEN
TIJDENS HET BAKKEN EN DAT
ZE PLAT EN GLAD ZIJN, ZODAT
VERSIEREN MAKKELIJK GAAT.
MARIËLLE DE VROOME VAN DE
KOEKENBAKKERS VERKLAPT
HAAR RECEPT.



INGREDIËNTEN

- 250 G BOTER,
OP KAMERTEMPERAATUUR
- 150 G SUIKERBAKKERSPOEDER
- 2 TL VANILLE-EXTRACT
- 1 EI
- 150 G BLOEM
- 1/2 TL ZOUT

Bereidingswijze

Meng de boter, het suikerbakkerspoeder en het vanille-extract kort met een handmixer of een keukenmachine met deeghaak tot een romig mengsel. Voeg het ei toe en mix nog eens door. Voeg de bloem en het zout toe en kneed alles tot een mooi egaal, samenhangend deeg. Rol het deeg uit tot een plak van 1-2 centimeter dik en verpak het luchtdicht in plasticfolie. Koel het deeg nu minimaal twee uur in de koelkast voor u het gebruikt. Rol het deeg uit tot een halve centimeter dik en steek er vormpjes uit. Laat de koekjes eventueel eerst weer afkoelen in de koelkast. Bak de koekjes twintig minuten in een op 160 graden voorverwarnde oven. Laat ze tien minuten op de bakplaat liggen en daarna op een rooster verder afkoelen. 

Cookie recept



Icing voor koekjes maakt u in twee verschillende diktes. Lijntjesicing wordt gebruikt om teksten te schrijven en kleine details te spuiten. Ze is iets dikker dan vloeibare icing. Vloeibare icing is zo dik als yoghurt. Hiermee omlijnt u de koekjes en kunt u oppervlaktes invullen. Het glazuur is luchtdicht verpakt in de koelkast ongeveer twee weken houdbaar. Ingevroren is het ongeveer zes maanden te bewaren.

BEREIDINGSWIJZE

Zeef het suikerbakkerspoeder, het meringuepoeder en het wijnsteenzuur met een fijne zeef in de mengkom van de keukenmachine en mix in de laagste stand de ingrediënten door elkaar. Voeg vervolgens heel kleine scheutjes water toe. Blijf druppelsgewijs water toevoegen. Het mengsel wordt eerst samenhangend en laat los van de kom, daarna hecht het zich weer aan de kom. Laat de keukenmachine dan nog twee minuten doordraaien. Voeg water toe tot er een mooie dikke, egale pasta ontstaat met een glanzend witte kleur. Mix altijd in de laagste stand en zo kort mogelijk, zodat er zo weinig mogelijk lucht in de icing komt.

U kleurt de icing door een cocktailprikker in de voedingskleurstof te steken en deze vervolgens in de icing te steken. Roer nu de icing door tot de kleur egaal is. Herhaal deze handeling als u een donkerder kleur wilt. Gebruik steeds een schone prikker om bederf van de kleurstof te voorkomen. 

Ingrediënten

- 1 KG SUIKERBAKKERSPOEDER
- 5 EL MERINGUEPOEDER
(GEPASTEURISEERD EIWITPOEDER, VERKRIJGBAAR
IN REFORMZAAK OF BAKWINKEL)
- 1 TL WIJNSTEENZUUR (VERKRIJGBAAR IN
REFORMZAAK OF BAKWINKEL)
- WATER
- VOEDINGSKLEURSTOF
- VERDER
• VETVRIJ GEMAAKTE KEUKENMACHINE

TIP

DE KIPPENUITSTEEKVORM
IS VERKRIJGBAAR VIA
[WWW.ETSY.COM/NL/SHOP/
3DCOOKIECUTTERSHOP](http://WWW.ETSY.COM/NL/SHOP/3DCOOKIECUTTERSHOP)



KOEKJES VERSIEREN met icing



INGREDIËNTEN

● GEBAKKEN EN AFGEKOELDE KOEKJES
IN DE VORM VAN KIPPEN
(ZIE RECEPT PAGINA 64)

● VLOEIBARE ICING IN WIT, ZWART,
ROOD EN ORANJE (ZIE PAGINA 66)

● 4 SPUITZAKKEN
● ROZE EETBAAR POEDER

● KWASTJE

● STIFT MET ZWARTE EETBARE INKT

Vul de spuitzakken met de icing. Icing spuiten vergt wat oefening. Oefen eventueel eerst even op papier of maak wat proefkoekjes.

Omlijn het kippenlijfje met witte icing en vul de vorm daarna in met glazuur. Bij het invullen

houdt u de spuitmond iets dichtter bij het koekje, zodat de vorm mooi volloopt. Laat de icing drogen. In een oven van ongeveer 40 graden duurt dit tien minuten, buiten de oven moet de laag twintig tot dertig minuten drogen. Ga intussen verder met het volgende koekje.

Omlijn het kippenkopje (zonder kam, lellen en snavel). Voor de halslijn maakt u een golflijn. Vul de vorm weer in met icing.

De vleugels maakt u door een dikke stip van icing te maken en die uit te trekken tot een puntje, zodat u een druppelvorm krijgt. Drie druppels vormen samen een vleugel. Ook de staart versiert u met drie druppels icing.

Als de icing van de kop gedroogd is, omlijnt u met rode icing de kam. Vul deze verder in en geef de kip op dezelfde manier een kinlel. Met oranje icing omlijnt en vult u de snavel.

Een zwart druppeltje glazuur vormt het oogje. Maak het kipje compleet met een bosje van roze eetbaar poeder en met wimpers, die u aanbrengt met een stift met eetbare inkt. Met extra stevige icing kunt u het kipje op een bodemkoekje plakken.

BEREIDINGS- wijze





Houtzakkers KOEK



Superlekkere koeken, die ook nog eens voedzaam zijn door de havermoutvlokken, cranberry's en gedroogde kokos.

Bereidingswijze

Meng in een kom de havermout met het bakmeel, de boter en het zout. Meng in een andere kom de overige ingrediënten. Roer vervolgens deze twee goed samen. Druk het mengsel met de achterkant van een lepel in een ingevette (rechthoekige) bakvorm. Bak de koek in achttien minuten op 200 graden gaar. Hij mag nog wat zacht aanvoelen. Haal de koek uit de oven, laat hem even afkoelen en snijd hem - terwijl hij nog warm is - in ongeveer zestien stukken. 

INGREDIËNTEN

175 G HAVERMOUTVLOKKEN

100 G ZELFRIJZEND BAKMEEL

125 G ZACHTE BOTER

SNUF ZOUT

1 ZAKJE VANILLESUIKER

75 G BRUINE BASTERDSUIKER

75 G RIETSUIKER

15 G GEDROOGDE CRANBERRY'S

20 G GEMALEN KOKOS

1 EI

40 G CHOCOLA IN STUKJES
(PUUR OF MELK, NAAR KEUZE)



Land KOEKJES



EEN LEUK RECEPT OM
OP EEN REGENACHTIGE
MIDDAG TE MAKEN MET DE
(KLEIN)KINDEREN. U MAAKT
MET DEZE HOEVEELHEDEN
ZO'N 30 STUKS.

INGREDIËNTEN

- 200 G BLOEM
- 100 G FIJNE KRISTALSUIKER
- 150 G ZACHTE BOTER
- SNIJFJE ZOUT



Wrijf alle ingrediënten tot een homogeen deeg.
Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het een
half uurtje rusten in de koelkast. Verwarm de oven
voor op 175 graden. Vorm van het deeg balletjes
ter grootte van een walnoot en leg ze op een met
bakpapier beklede bakplaat, laat er genoeg ruimte
tussen. Druk de balletjes wat plat met een vork.
Bak de koekjes in 20 tot 25 minuten tot ze mooi
van kleur zijn.

haver
mout
koekjes



Haver- koekjes

EEN FIJN BASISRECEPT
DAT U ZELF KUNT
OPLEUKEN DOOR EXTRA
NOTEN, GEDROOGD FRUIT
OF STUKJES CHOCOLADE
TOE TE VOEGEN.

Ingrediënten

- 60 G BOTER, OP KAMERTEMPERatuur
- 150 G FIJNE KRISTALSUiker
- 2 EIEREN
- 2 TL VANILLE-EXTRACT
- 200 G BLOEM
- 130 G HAVERMOUT
- 1 TL BAKPOEDER
- SNIJF ZOUT



Roer de boter met de suiker tot het mengsel bleek en romig is. Voeg de eieren en het vanille-extract toe en roer tot alles goed opgenomen is. Voeg nu de overige ingrediënten toe en meng tot een samenhangend deeg. Rol balletjes van het deeg en druk ze een beetje plat op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes ongeveer een kwartier op 190 graden.



Kerst KRANSJES

HÉT ULTIEME KERSTKOEKJE MOET WEL HET KRANSJE ZIJN. LEKKER OM TE ETEN BIJ DE KOFFIE OF DE THEE, MAAR OOK NOSTALGISCH IN DE BOOM AAN EEN LIEF LINTJE. MAAR EERLIJK GEZEGD ZIJN DE KOEKJES VAN DIT RECEPT VEEL TE LEKKER OM IN DE BOOM TE HANGEN.



BEREIDINGSWIJZE

Ingrediënten

- 200 G BLOEM
- 1/4 TL ZOUT
- 1 EI
- 100 G WITTE BASTERDSUIKER
- 150 G KOUDE BOTER, IN BLOKJES GESNEDEN
- 1 TL CITROENSAP
- 2 EL KRISTALSUIKER
- 2 EL GESCHAAFDE AMANDELEN

Zeef de bloem en het zout boven een kom. Scheid het ei. Voeg de helft van de eidooier toe aan de bloem, samen met de suiker, de boter en het citroensap. Kneed de ingrediënten met een koele hand snel tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het minimaal een halfuur rusten in de koelkast. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van 3 à 4 millimeter. Steek er met een koekjessteker bloemetjes uit en maak met een klein rond vormpje (bijvoorbeeld een spuitmondje) een gaatje in het midden. Leg de koekjes op enige afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Kluts het restant van de dooier met het eiwit en bestrijk de koekjes hier licht mee. Bestrooi de koekjes met wat kristalsuiker en het amandelschaafsel. Bak de koekjes goudbruin in een op 175 graden voorverwarmde oven. Dit duurt zo'n vijftien tot twintig minuten. Laat de koekjes vijf minuten rusten op de bakplaat en laat ze verder afkoelen op een rooster. 🍪🍪🍪



TIP

LAAT HET DEEG
ENKELE DAGEN RUSTEN
VOOR EEN
HEERLIJKE, INTENSE
SPECULAASSMAAK.

HEERLIJK OM
TE BAKKEN TIJDENS
DE KOUDE
WINTERMAANDEN.

Speculaasjes

BereidingsWIJZE

Wrijf de boter met de suiker, het zout en de citroen-rasp tot een mooi geheel. Voeg de karnemelk toe en wrijf tot deze opgenomen is. Kneed er nu de overige ingrediënten door tot het een samenhangend deeg geworden is. Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het twee dagen in de koelkast rusten en op smaak komen.

Haal het deeg weer uit de koelkast en kneed het weer door. Rol het deeg dun en gelijkmatig uit op een met bloem bestrooid werkblad en steek er met een koekjesvorm koekjes uit. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat, met enige ruimte tussen de koekjes. Bak de speculaasjes in een op 150 graden voorverwarmde oven in ongeveer een halfuur gaar. Laat ze iets langer in de oven als u van knapperige speculaas houdt. 🍪🍪🍪

Ingrediënten

- 115 G ZACHTE ROOMBOTER
- 150 G LICHTBRUINE
BASTERDSUIKER
- SNUF ZOUT
- RASP VAN 1/2 CITROEN
- 25 ML KARNEMELK
- 250 G BLOEM
- 10 G BAKPOEDER
- 15 G SPECULAASKRUIDEN



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>