Landleven

Zoet mini kookboek



Meer dan 50 zoete recepten

Voor bakfanaten & 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

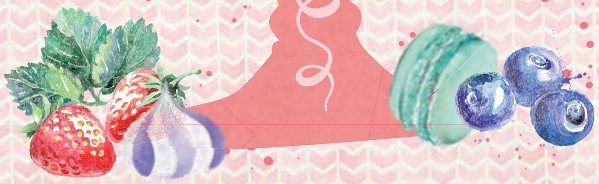


Landleven is hét magazine voor buitenwonen en buitenleven.

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

Zoet mini 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

Holland's glorie P. 44

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

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

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







Zoet brood
P. 106

KANEELROLLETJES	106
PAASBROODJES	108
VERLOREN BROOD	110

Luxe
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

HET LANDLEVEN vogelspel

€15,95

Vogel 't uit

In dit gezellige familiespel kun je al je kennis testen over vogels. Het spel bestaat uit geïllustreerde kaarten met vragen over o.a. gedrag, uiterlijk, opmerkelijke feitjes en geluiden van vogels. Niet alleen kennis telt, want geluks- en pechvogels doorkruisen het spel.

Ben je de vogelkenner van de familie?









De auteur van dit spel is *Monica Wesseling* van het boek *Waarom krijgt een specht geen koppijn?* Ze is een gepassioneerd natuurjournaliste en schrijft voor het dagblad Trouw.

In de doos treft je aan:

- 90 kaarten
- 6 nesten
- 36 eieren

Voor 2 - 6 personen
Speeltijd 60 min
Leeftijd 11 - 99 jaar





Bestel via www.landleven.nl/vogelspel


BASIS
taart
BODEM

Een fijn basisrecept waar u allerlei kanten mee op kunt. In dit hoofdstuk vindt u verschillende vullingen die u kunt gebruiken.

Ingrediënten

- 200 g bloem
- 100 g kristalsuiker
- 100 g roomboter, op kamertemperatuur
- 1 ei
- snuf zout



Doe alle ingrediënten in een ruime kom en meng zo snel mogelijk tot een mooi deeg. Als het deeg wat droog blijft, kunt u een eetlepel koud water toevoegen.
Vorm van het deeg een bal en verpak deze in huishoudfolie. Laat rusten in de koelkast. U kunt het deeg ook prima een avond van tevoren maken.
Vet de rand en de bodem van uw taartvorm goed in. Bedek de bodem van de vorm met bakpapier op maat en vet dit ook in.
Verdeel het deeg grofweg in tweeën. Rol van de ene helft een slang en druk deze tegen de randen. Rol het overige deeg uit op een met bloem bestrooid werkblad tot een rondje zo groot als de bodem. Leg dit in de taartvorm en druk de randen goed aan, zodat de bodem en de rand goed aansluiten. Prik met een vork her en der gaatjes in de bodem. Bedek de bodem met een laag bakpapier en vul de vorm met keramische blindbakkorrels (of droge rijst of gedroogde bonen). Bak de taartbodem een half uur in een op 175 graden voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier met de blindbakvulling en bak de bodem nog eens een kleine tien minuten, zodat hij mooi goudbruin wordt. Laat de bodem afkoelen en verwijder hem uit de vorm. Nu kunt u deze taartbodem verder verwerken of vullen naar keuze.



TAART

Frisse MASCARPONE-CITROEN vulling

VOOR DE BASISTAARTBODEM

DEZE VULLING KUNT U GEBRUIKEN IN DE BASISTAARTBODEM. MAAK DE TAART AF MET VERS FRUIT UIT HET SEIZOEN.

INGREDIËNTEN

- 200 ML SLAGROOM, KOUD
- 50 G FIJNE KRISTALSUIKER
- 250 ML MASCARPONE
- RASP EN SAP VAN ½ CITROEN

BEREIDINGSWIJZE

Klop de slagroom lobbig met de suiker. Roer in een kom de mascarpone los met de citroenrasp en het citroensap. Roer de mascarpone voorzichtig door de slagroom tot een luchtig en homogeen geheel.





Tip

ZET DE BODEM VOOR HET BAKKEN EVENTUEEL EERST TWINTIG MINUTEN IN DE VRIEZER. DE BOTER IN HET DEEG WORDT DAN WEER HARD, WAARDOOR HET DEEG GOED ZIJN VORM HOUDT.

Vijgentaart

met Banketbakkersroom

TAART

In Nederland blijft de vijgenoogst vaak beperkt. Als uw struik toch een handjevol vijgen oplevert, maak dan deze heerlijke traktatie. De vulling is van Banketbakkersroom.

Bereidingswijze

Maak eerst de banketbakkersroom. Giet daarvoor de melk en de room in een pannetje. Snijd het vanillestokje open (zonder de zaadjes eruit te schrapen) en leg het in de pan. Breng het mengsel van melk en room bijna aan de kook, zet het vuur lager en laat het zo een kwartier trekken. Meng in een kom de eieren met de suiker en de maizena. Haal het vanillestokje uit de melk. Giet de helft van de warme melk bij het eimengsel en klop het goed door met een garde. Giet er dan de rest van de melk bij terwijl u goed blijft kloppen. Schraap de overgebleven zaadjes uit het vanillestokje en voeg ze toe. Schenk het geheel nu terug in de pan en laat het zo'n twee minuten heet worden tot het mengsel dik wordt. Giet de room dan in een kom, bedek hem met huishoudfolie zodat er geen vel op komt en laat helemaal afkoelen.

De bodem maakt u als volgt. Zeef de bloem en de poedersuiker in een kom. Voeg de boter toe en wrijf deze tussen uw vingers, zodat er kruimels ontstaan. Voeg de overige ingrediënten toe en meng met de hand snel tot een samenhangend deeg (voeg eventueel nog 1 eetlepel koud water toe als het deeg te droog is). Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit en leg het voorzichtig in de ingevette bakvorm. Snijd overhangend deeg af. Prik de bodem her en der in, leg er bakpapier op en steunvulling (droge bonen, rijst of keramische bakkorrels). Bak de bodem nu blind, tien minuten op 180 graden. Haal de steunvulling en het bakpapier weg en bak de bodem nog tien minuten tot hij mooi goudbruin is.

Vul de afgekoelde bodem vlak voor serveren met de koele banketbakkersroom. Snijd elke vijg in zes parten en verdeel deze over de taart. Maak het af met een straaltje honing.

Ingrediënten

Voor de banketbakkersroom

- 250 ml melk
- 200 ml room
- 1 vanillestokje
- 2 eieren
- 75 g suiker
- 30 g maizena

Voor de bodem

- 250 g bloem
- 50 g poedersuiker
- 125 g boter, koud en in blokjes
- 1 ei
- snuf zout
- 1 el melk

Voor de afwerking

- ca. 5 vijgen
- ½ el honing

TIP

EEN KANT-EN-KLARE TAARTBODEM KAN SOMS WAT DROOG ZIJN. BESPRENKEL DE BODEM MET EEN EETLEPEL ZELFGEMAAKTE CITROENVERBENASIROOP (ZIE WWW.LANDLEVEN.NL/VERBENA VOOR EEN RECEPT) DE BODEM WORDT WEER WAT SAPPIGER ÉN HET VOEGT EXTRA SMAAK TOE.



MET VERS FRUIT

TAART

Makkelijke ZOMERTAART

'SUMMERTIME, AND THE LIVING IS EASY', ZO GAAT EEN BEKEND LIEDJE. IN DE ZOMER DOEN WE LIEVER OOK MAKKELIJK IN DE KEUKEN, DAAROM DIT RECEPT VOOR EEN HEERLIJKE TAART DIE BINNEN VIJF MINUTEN OP TAFEL STAAT.

BEREIDINGSWIJZE

Klop de slagroom lobbig. Als u van zoet houdt, kunt u nu wat kristalsuiker toevoegen, maar het hoeft niet. Roer de mascarpone los en klop deze luchtig door de slagroom. Snijd de vanillepeul in de lengte doormidden en schraap er met een mesje de vanillezaadjes uit. Roer de zaadjes door het roommengsel. Verdeel het roommengsel over de taartbodem. Verdeel het fruit over de room en maak het geheel af met wat blaadjes verse munt.

INGREDIËNTEN

- 200 ML SLAGROOM
- 250 G MASCARPONE
- 1 VANILLESTOKJE
- KANT-EN-KLARE TAARTBODEM UIT DE WINKEL
- VERS ZOMERFRUIT ZOALS AARDBEIEN, FRAMBOZEN, BRAMEN, BLAUWE BESSEN EN AALBESSEN
- KLEINE BLAADJES VERSE MUNT



TAART met slagroom & aardbei



EEN MOOIE MANIER OM TE VARIËREN MET HET BASISRECEPT VOOR EEN TAARTBODEM.

Ingrediënten

- ZELFGEBAKKEN TAARTBODEM
- 250 ML SLAGROOM
- SUIKER NAAR KEUZE
- 200 G CRÈME FRAÎCHE
- 1 TL GEMALEN KARDEMOM
- 500 G AARDBEIEN, VERS OF UIT DE WECK

BEREIDINGSWIJZE

Bak een taartbodem met het recept van pagina 29 en laat deze afkoelen. Klop de slagroom lobbig, maak hem naar eigen wens zoeter met wat fijne kristalsuiker. Roer in een kommetje de crème fraîche los en roer deze voorzichtig door de slagroom samen met de kardemom. Vul de taartbodem met het roommengsel en maak de taart af met schoongemaakte, in stukjes gesneden aardbeien of aardbeien op siroop uit de eigen weck.



Landtaartjes met stoofpeer

TAART

DE BODEM VAN DEZE ZANDTAARTJES IS EEN LEKKERE BROSSE BASIS VOOR ALLERLEI VULLINGEN. VUL ZE MET HANGOP OF BANKETBAKKERSROOM EN VERVOLGENS MET HET BESTE VERSE FRUIT DAT HET SEIZOEN TE BIEDEN HEEFT. AARDBEIEN, FRAMBOZEN, RODE BESSEN OF VANILLE-STOOFPEERTJES!



INGREDIËNTEN

- 225 G ZACHTE BOTER
- 50 G POEDERSUIKER
- MERG VAN 1 VANILLESTOKJE
- 200 G BLOEM
- 60 G MAIZENA
- SNUF ZOUT

BereidingsWijze

Klop met een mixer de boter met de poedersuiker en de vanillezaadjes mooi bleek en luchtig. Zeef boven een kom de overige ingrediënten. Meng het botermengsel zo kort mogelijk met het bloemmengsel. Het moet een nét samenhangend deeg zijn. Verpak dit deeg in huishoudfolie en laat het een uur rusten in de koelkast. Verdeel het deeg in zes gelijke stukken. Vet zes eenpersoonsbakvormpjes goed in. Rol de stukjes deeg uit en bekleed de bakvormen ermee: druk het deeg goed in de hoeken en randen. Prik met een vork her en der gaatjes in de bodem. Zet de taartbodems weer terug in de koelkast voor een half uur. Bak ze daarna in een op 175 graden voorverwarmde oven in twaalf tot vijftien minuten goudbruin en gaar. Laat ze even rusten en haal de taartbodems daarna uit de vormpjes. Laat ze goed afkoelen voordat u ze vult.

Vul de taartbodems vlak voor het serveren met een vulling uit de voorgaande recepten. Vanille-stoofpeertjes maakt u door 1,5 kilo stoofpeertjes (geschild en in parten) aan de kook te brengen met 2 opengesneden vanillestokjes, een flinke eetlepel honing en genoeg water tot de peertjes onder staan. Kook de peertjes op een laag vuurtje tot ze gaar zijn en laat ze daarna afkoelen in hun siroop.



Landtaartjes met chocoladevulling



Kleine taartjes voor echte chocolade-liefhebbers!

Ingrediënten

- 6 kleine taartbodems (zie recept pagina 39)
- 200 g pure chocolade
- 200 ml slagroom
- 6 verse kersen



Bereidingswijze

Hak de chocolade in kleine stukjes en laat deze smelten op zeer zacht vuur. Verwarm in een ander pannetje de slagroom, maar laat hem niet koken. Giet de slagroom bij de chocolade en roer tot het mooi gemengd is. Nu hebt u een chocoladeganache gemaakt. Giet de ganache in de afkoelde taartbodems. Leg in elke taartje één kers (of ander fruit naar keuze) en laat de taartjes minimaal een kwartier opstijven in de koelkast voor u ze serveert.


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl