

Landleven



Voor bakfancaten
& ZOETEKAUWEN



prijs: NL/B € 7,95

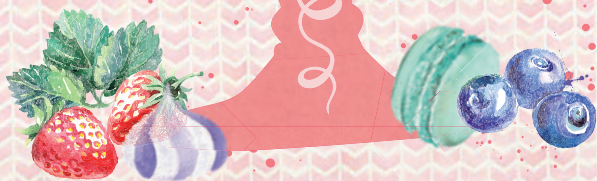
WWW.LANDLEVEN.NL



AP



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



EEN HEERLIJK
RECEPTJE VOOR DE
ZONDAGOGHTEND



MAKKELIJKE kaneelrolletjes

IN·
GRE·
DIËN·
TEN

1 BLIKJE CROISSANTDEEG

50 G BOTER, GESMOLTEN

3 EL SUIKER

2 EL GEMALLEN KANEEL

BEREIDINGSWIJZE

Open het blikje croissantdeeg en rol het deeg uit op een snijplank. Knijp alle 'snijlijnen' voorzichtig dicht. Strijk met een kwastje de gesmolten boter uit over het deeg. Meng in een kommetje de suiker met het kaneelpoeder. Strooi dit mengsel mooi gelijkmatig uit over het deeg. Rol het deeg nu op (vanaf de lange kant) en snijd de rol in plakjes van ongeveer 2,5 centimeter breed. Leg elk rolletje met de snijkant naar boven in een papieren cupcakevormpje. Bak de rolletjes op een bakplaat of in een muffinbakblik, in een op 180 graden voorverwarmde oven. Na vijftien tot twintig minuten zijn de kaneelrolletjes klaar. 🍌🍌🍌



DEZE BROODJES WORDEN
TRADITIONEEL IN
ENGELAND GEBAKKEN MET
PASEN EN STAAN BEKEND
ONDER DE NAAM
'HOT CROSS BUNS'.

Engelse PAASBROODJES

10ET
brood

INGREDIËNTEN

VOOR HET BROOD

- 600 G BLOEM
- 1 TL GEMALEN KANEEL
- 60 G BOTER, IN BLOKJES
- 1 ZAKJE GEDROOGDE GIST
- 50 G SUIKER
- 1 EI, LOSGEKLOPT

- 250 ML MELK, OP KAMERTEMPERATUUR

- 125 ML WATER, LAUWWARM

- 110 G ROZIJNEN

- 1 EL ABRIKOZENJAM, WARM GEMAAKT

VOOR DE STREPEN

- 75 G BLOEM

- 1 EL SUIKER

- 80 ML WATER

Zeef de bloem met het kaneelpoeder boven een kom. Voeg de boter toe en wrijf het mengsel tussen uw vingers tot het op broodkruimels lijkt. Meng in een andere kom de gist met de suiker, het ei, de melk, het water en de rozijnen. Klop dit door. Voeg deze vloeibare ingrediënten toe aan de bloem en roer goed door tot u geen klontjes meer ziet. Laat het mengsel afgedekt op een warme plek een uur rijzen (of langer; het moet ongeveer in volume verdubbeld zijn). Kiep het deeg op een met bloem bestrooid werkblad. Kneed het vijf minuten goed door tot het lekker soepel en elastisch voelt. Verdeel het deeg in 16 porties en vorm er balletjes van. Leg de balletjes in een ingevette ovenschaal en dek ze losjes af met huishoudfolie. Laat het deeg voor een tweede keer rijzen; ongeveer twintig minuten. Meng ondertussen de bloem, de suiker en het water voor de strepen tot een dikke pasta. Doe de pasta in een spuitzak met een kleine ronde spuitmond (of als u een plastic spuitzak gebruikt, knip er dan een klein hoekje af). Spuit de strepen op de gerezen broodjes. Bak de broodjes in een op 200 graden verwarmde oven. Verlaag na tien minuten de temperatuur naar 180 graden en bak nog eens een kwartier. Haal de broodjes uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster. Kwast ze in met de warme abrikozenjam. Lekker met een lik zoute roomboter.





oud brood krijgt een
nieuw leven in dit
recept. op zijn frans
noemen ze het 'pain
perdu' en in engeland
spreken ze van 'bread
and butter pudding'.

Verloren brood



Ingrediënten

● CA. 300 G OUD BROOD
(MAG VAN ALLES ZIJN:
WITBROOD, SUIKERBROOD,
CROISSANTS ETC.)

● 3 EIEREN

● 600 ML VOLLE MELK

● 2 EL BRUINE SUIKER

● FIJNGEHAKTE STUKJES
CHOCOLADE

● HANDJEVOL VERSE
BLAUWE BESSEN

● 1 EL RIETSUIKER

BEREIDINGSWIJZE

Breek of snijd het brood in grove stukken en leg deze in een ovenschaal. Klop de eieren los met de melk en de bruine suiker. Verdeel de chocolade en de blauwe bessen over het brood. Giet het ei-melkmengsel erover en laat het geheel een kwartiertje staan, zodat het brood wat zompig wordt. Roer het nog even door. Strooi er tot slot de rietsuiker over en bak het verloren brood zo'n drie kwartier tot een uur in een op 175 graden voorverwarmde oven. ●●●



TIP

BIJ VRUCHTEN DIE
WEINIG PECTINE BEVATTEN
(BIJVOORBEELD AARDBEIEN EN
FRAMBOZEN) IS HET OOK ERG
LEKKER OM HET SAP VAN EEN
CITROEN TOE TE VOEGEN.

Basisrecept VOOR JAM



JAM IS EEN UITSTEKENDE VULLING VOOR TAARTEN OF KOEKJES. JAM KOKEN IS DE IDEALE MANIER OM FRUIT VAN EIGEN ERF LANGER TE BEWAREN EN VERDER TE VERWERKEN IN UW BAKSELS. JAM VOOR VULLING IN TAARTEN HOEFT NIET ZO STIJF TE ZIJN ALS GEWONE JAM, HET MAG GERUST WAT LOBBIG.



Bereidingswijze

Pureer het fruit of snijd het in stukjes. Doe het fruit in een grote pan en voeg de geleisuiker toe. Breng het mengsel al roerend aan de kook en laat het één minuut goed borrelend door koken (de kooktijd gaat pas in als het hele oppervlak echt goed borrelt). Schuim de jam eventueel af met een schuimspaan. Giet de jam in hete, schoongemaakte potten. Vul de potten tot aan de rand, draai de deksels erop en zet ze op hun kop weg. Na vijf minuten kunt u ze weer rechtop zetten en rustig laten afkoelen. 🍷🍷🍷



choco-hazelnootpasta

Tips

ZITTEN ER NOG VELLETJES OM UW HAZELNOTEN? ROOSTER ZE DAN EERST EVEN IN DE OVEN (EEN HALF UUR OP 175 GRADEN). LAAT ZE WAT AFKOELEN EN ROL DE NOTEN DAN TUSSEN EEN SCHONE THEEDOEK; DE VELLETJES GAAN ER NU MAKKELIJK AF.

DE HOEVEELHEID SUIKER IS EEN INDICATIE: NAAR SMAAK KUNT U MEER OF MINDER TOEVOEGEN.

DE HAZELNootPASTA KAN IN DE KOELKAST WEL HARD WORDEN. HAAL DE POT EEN HALFUUR VOOR GEBRUIK UIT DE KOELKAST.

Chocolade- HAZELNoot pasta

DEZE PASTA IS ERG LEKKER ALS BROODBELEG,
MAAR U KUNT HEM OOK HEEL GOED GEBRUIKEN
IN TAARTEN, KOEKJES OF NAGERECHTEN.
OOK LEKKER IN COMBINATIE MET HERFSTFRAMBOZEN.



BEREIDINGSWIJZE

Maal de hazelnoten heel erg fijn met behulp van de keukenmachine, dit duurt zeker zo'n vijf minuten. Voeg de cacao, de poedersuiker, het zout en het vanille-extract toe en zet de keukenmachine weer aan. Laat drie minuten malen. Voeg nu de zonnebloemolie toe; doe dat in een langzaam straaltje terwijl de machine draait. Let goed op dat de pasta niet té dun wordt. Stop de machine regelmatig even, schraap de pasta die aan de zijanten zit naar beneden en roer goed door. Bewaar de hazelnootpasta in een schone pot in de koelkast. 🍷🍷🍷

Ingrediënten

- 130 G HAZELNOTEN
- 25 G CACAO
- 50 G POEDERSUIKER
- SNUF ZOUT
- 1 TL VANILLE-EXTRACT
- 75-90 ML ZONNEBLOEMOLIE

VERDER:

- KEUKENMACHINE MET SIKKELMES





Lemoncurd

Lemoncurd is heerlijk fris en is een **fijne zure tegenhanger** in gebak en taarten. Lekker in combinatie met botercreme of lobbige geklopte slagroom.



Was de citroenen en rasp de gele schil fijn. Halveer de citroenen en pers ze uit. Voeg het sap toe aan de rasp en roer dit samen met de suiker en de in blokjes gesneden boter in een pan met een zware bodem. Zet de pan op een heel laag vuurtje en roer tot de suiker en de boter zijn opgelost. Doe de eieren en de dooiers in een kom en kluts ze los. Schenk de eieren bij het citroenmengsel terwijl u goed roert. Blijf roeren totdat de citroenpasta dikker wordt en de achterkant van een pollepel licht bedekt is. Let goed op dat het mengsel niet gaat schiften; dit kan gebeuren als het mengsel te heet wordt. Haal in dat geval de pan meteen van het vuur en zet hem met de bodem in een bak met koud water. Klop alles goed door tot het weer een homogeen mengsel is. Als de pasta dik genoeg is, giet hem dan in de brandschone, warme potten. Draai de deksels erop. Bewaar de potten op een koele, donkere plek, het liefst in de koelkast. De pasta is ongeveer drie maanden houdbaar. 🍋🍋🍋

INGREDIËNTEN

VOOR 4 POTTEN

- 6 CITROENEN
- 400 G WITTE BASTERDSUIKER
- 225 G KOUDE BOTER, IN BLOKJES GESNEDEN
- 4 EIEREN
- 4 EIDOOIERS



WALNoot- boter



LEKKER OM TE VERWERKEN
IN KOEKJES OF ALS
ALTERNATIEF VOOR PINDAKAAS.



Rooster de walnoten ongeveer tien minuten in een op 175 graden voorverwarmde oven (roer alles halverwege even om) en let goed op dat ze niet verbranden. Laat de walnoten afkoelen. Doe ze vervolgens in een keukenmachine met een sikkelmes en pulseer tot de stukjes walnoot klein en een beetje plakkerig worden. Voeg het zout, de honing en het kaneelpoeder toe en pulseer om te mengen. Laat de keukenmachine nu draaien en voeg in een straaltje de olie toe. Voeg eventueel wat meer olie toe als het mengsel een beetje plakkerig lijkt. Bewaar de walnootboter in een schoon potje in de koelkast. Daar blijft hij zeker enkele weken goed. 🍷🍷🍷

INGREDIËNTEN

- 150 G WALNOTEN
- SNUEJE ZOUT
- 1 TL HONING

- 1/2 TL GEMALEN KANEEL
- 50 ML WALNoot- OF ZONNEBLOEMOLIE

VERDER

- KEUKENMACHINE MET SIKKELMES



MELK-karamel

MELKKARAMEL WORDT OOK WEL
DULCE DE LECHE GENOEMD. HET IS
MAKKELIJK TE MAKEN EN ALTIJD
HANDIG OM ACHTER DE HAND TE
HEBBEN VOOR IN TAARTEN
OF OVER IJS.

TIPS

KOOK MEERDERE BLIKJES
TEGELIJK. DE KARAMEL
BLIJFT ZEKER NOG
EEN MAAND HOUDBAAR.
.....
GECONDENSEERDE MELK VINDT
U IN ELKE SUPERMARKT.
VAAK IN HET SCHAP BIJ
DE KOFFIEMELK, SOMS IN
HET SCHAP BIJ DE OOSTERSE
PRODUCTEN.
.....
LEKKER IN COMBINATIE MET
EEN VLEUGJE ZEEZOUT.



INGREDIËNT

● 1 BLIKJE
GECONDENSEERDE
MELK

Vul een grote pan met water. Breng het aan de kook en leg het blikje in het water. Houd het water nu drie uur tegen de kook aan. Let op dat de pan niet droogkookt en dat het blikje zoveel mogelijk onder water blijft. Haal de melkkaramel uit de pan en laat rustig afkoelen.



DIT BASISRECEPT IS OP VEEL
MANIEREN TOEPASBAAR; HET MEEST
WORDT HET GEBRUIKT TUSSEN
VERSCHILLENDE LAGEN CAKE OM EEN
MOOIE TAART TE MAKEN.



Ingrediënten

- 300 G ROOMBOTER,
OP KAMERTEMPERAATUUR
- 300 G POEDERSUIKER
- 3 EL MASCARPONE
- MERG VAN 1 VANILLESTOKJE

BEREIDINGSWIJZE

Klop de roomboter samen met de poedersuiker tot een luchtige crème. Doe dit het liefst met een vrijstaande keukenmachine voorzien van een garde, want het duurt minimaal tien minuten. Voeg als de crème wit van kleur is de mascarpone en de vanille toe en klop deze nog vijf minuten door de crème. 🍌🍌🍌



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>