

# Sprenkelmuffins

Deze vrolijke en smakelijke citroenmuffins zijn verrukkelijk. Ze zijn perfect voor een feestje of als je vriendjes en vriendinnetjes langskomen.

1

Verwarm de oven voor op 190°C (stand 5). Zet de papieren muffinvormpjes in het muffinblik.



2

Rasp de schil van een citroen en pers hem uit. Bewaar het sap. Doe de citroenrasp in een kom met het meel, de baksoda, het zout, de suiker en de maanzaadjes.



3

Klop de melk, het ei, de olie en het citroensap in een kan, schenk de natte ingrediënten bij de droge en roer tot alles gemengd is.



4

Schep het mengsel in de vormpjes. Bak 20 tot 25 minuten totdat je muffins goed gerezen zijn. Laat afkoelen op een rooster.



5

Meng in een kleine kom de poedersuiker, de citroenrasp en het sap. Sprenkel het glazuur over de muffins als ze zijn afgekoeld.



**Hoe moeilijk?**



10 min. voorbereiden,  
25 min. bakken

**Hoeveel?**

8 stuks

## Ingrediënten

2 citroenen  
275 g zelfrijzend bakmeel  
½ tl baksoda  
½ tl zout  
100 g fijne kristalsuiker  
2 eetl. maanzaad  
150 ml melk  
1 ei, geklopt  
90 ml zonnebloemolie

### Voor het glazuur

75 g poedersuiker  
2 tl citroenrasp  
2 tl citroensap

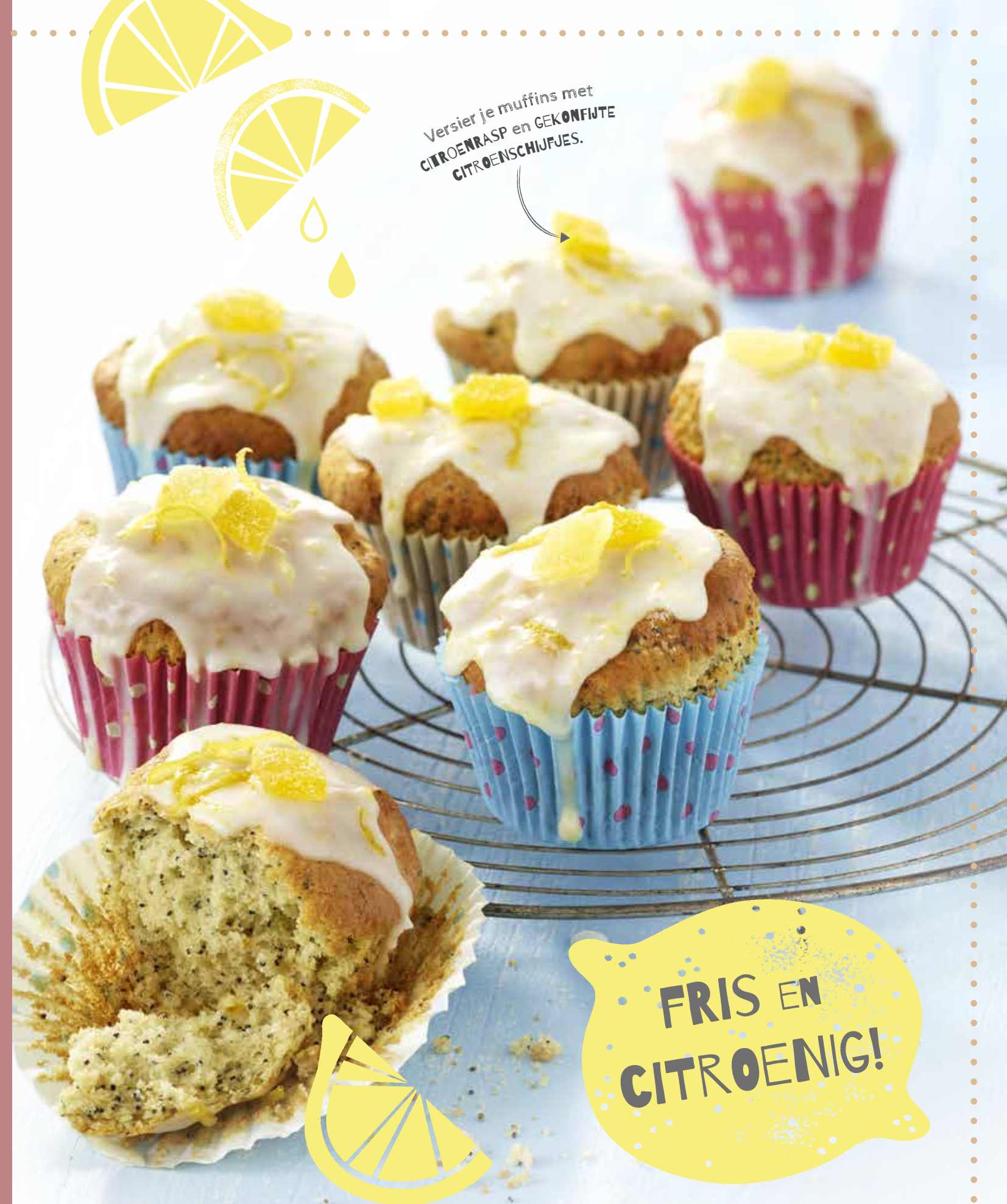
### Om te versieren

2 tl citroenrasp  
16 gekonfijte citroenschijfjes

### Speciaal keukengerei

muffinblik voor 12 muffins  
8 papieren muffinvormpjes  
zesteur (als je wilt)

Versier je muffins met  
CITROENRASP en GEKONFIJTE  
CITROENSCHIJFJES.



FRIS EN  
CITROENIG!

# Cheesecake uit de oven

Deze zalige cheesecake maak je in een handomdraai. De zoete aardbeiensaus maakt hem zeer geschikt voor een feestje.

1

Verwarm de oven voor op 180°C (stand 4). Vet de bodem en zijkanten van de springvorm in en bekleed hem met bakpapier. Meng in een grote kom de gesmolten boter met de koekkrumels.



2

Doe het mengsel in de springvorm. Druk het met de bolle kant van een lepel zachtjes op de bodem aan tot een egale laag. Bak 10 minuten en laat dan afkoelen.



3

Klop voor de vulling de roomkaas, de zure room, de suiker, het vanille-extract, het zout, de citroenrasp en het sap in een kom door elkaar. Voeg de eieren een voor een toe en klop tot alles goed gemengd is.



**Hoe moeilijk?**



**Hoelang?**

45 min. voorbereiden,  
1 uur en 10 min. bakken,  
4 uur koelen

**Hoeveel?**

8 porties

## Ingrediënten

75 g ongezouten boter, gesmolten,  
plus extra om mee in te vetten  
150 g digestivebiscuitjes, fijn verkruid

### Voor de vulling

675 g roomkaas, op kamertemperatuur  
150 ml zure room, op kamertemperatuur  
150 g fijne kristalsuiker  
1 tl vanille-extract  
snuf fijn zeezout  
geraspte schil van ½ citroen  
1 eetl. citroensap  
2 eieren

### Voor de saus

400 g aardbeien, in dunne plakjes  
1 eetl. citroensap  
1 eetl. fijne kristalsuiker  
4 ee  
aardbeienjam, gezeefd om de zaadjes te verwijderen

### Speciaal keukengerei

diepe springvorm met een doorsnede van 20 cm

4



Doe aluminiumfolie om de bodem en zijkanten van de springvorm en zet hem in een grote braadslee. Schenk de vulling op de biscuitbodem. Giet kokend water in de braadslee tot het halverwege de zijkant komt.

5

Bak een uur. Zet dan de oven uit en laat de cheesecake in de oven 30 minuten afkoelen. Laat hem volledig afkoelen op een rooster en zet dan nog minstens vier uur in de koelkast.

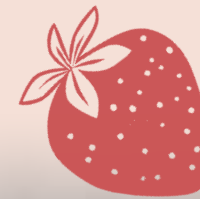


6

Meng voor de saus de aardbeien, het citroensap en de suiker in een kom en laat 30 minuten staan. Verwarm de jam zachtjes in een steelpannetje. Roer de jam door het aardbeienmengsel en laat afkoelen. Sprenkel de saus over de cheesecake om hem te garneren.

## PROBEER 'S

In plaats van aardbeien kun je voor de saus ook eenzelfde hoeveelheid frambozen, bosbessen of bramen gebruiken.



## Toptip

Je kunt de cheesecake ingepakt in vershoudfolie maximaal drie dagen in de koelkast bewaren.

# Mini-red-velvets

Deze prachtige rode cakejes worden gemaakt van licht gebak en verrukkelijk roomkaasglazuur. Doe er verse frambozen op en je hebt perfecte taartjes voor bij een speciale gelegenheid.

1

Verwarm de oven voor op 160°C (stand 3). Vet de blikken in en bestuif ze met bloem.



2

Doe de bloem, de cacao, het bakpoeder en de baksoda in een kom en meng door elkaar.

3

Meng in een andere kom de boter en de suiker 2 tot 3 minuten tot een licht en luchtig geheel.

4

Klop de vanille en de rode voedingskleurstof erdoor tot de kleur egaal is. Klop het ei erdoor met een lepel van het bloemmengsel.

**Hoe moeilijk?**



**Hoelang?**

40 min. voorbereiden,  
10 min. bakken

**Hoeveel?**

8 stuks

## Ingrediënten

100 g zachte, ongezouten boter of botervervanger, plus extra om mee in te vetten  
125 g bloem, plus extra om mee te bestuiven  
1 eetl. cacao poeder, gezeefd  
½ tl baksoda  
1 tl bakpoeder  
100 g fijne kristalsuiker  
1 tl vanille-extract  
3 à 4 tl rode voedingskleurstof in gelvorm  
1 groot ei, losgeklopt  
100 ml karnemelk  
½ tl gedestilleerde witte azijn

### Voor het roomkaasglazuur

100 g zachte, ongezouten boter  
100 g roomkaas  
400 g poedersuiker, gezeefd  
1 tl citroensap  
verse frambozen of rood strooisel, om te versieren

### Speciaal keukengerei

16 minicakeblikjes, ongeveer 6,5 x 2,5 cm, of 3 muffinbakblikken met elk 6 openingen  
spuitzak met gekartelde tuit

5

Roer de helft van de karnemelk erdoor, en dan een lepel van het bloemmengsel. Voeg afwisselend de karnemelk en het bloemmengsel toe tot alle ingrediënten gemengd zijn. Roer de azijn erdoor.

8

Maak het glazuur door de boter en de roomkaas te kloppen, en dan de poedersuiker er beetje bij beetje doorheen te mixen.

6

Schep het mengsel in de blikjes tot ze halfvol zijn (als je muffinblikken gebruikt vul je maar 16 openingen). Bak 8 tot 10 minuten.

9

Als alle poedersuiker is toegevoegd klop je het citroensap erdoor tot het mengsel lichter van kleur is geworden.

7

Laat de cakejes een paar minuten in de blikjes afkoelen en zet ze dan op een rooster. Laat ze helemaal afkoelen voordat je het glazuur aanbrengt.

10

Gebruik een beetje glazuur om twee cakejes op elkaar te plakken. Doe dat met alle cakejes. Spuit de rest van het glazuur bovenop de cakejes. Versier met frambozen of met strooisel.

# Piñatataart

Verras je vriendjes met deze lichte, luchtige vanilletaart die met zalige snoepjes is gevuld. Ze verwachten vast niet dat er allerlei lekkers binnenin zit!



**Hoe moeilijk?**



**Hoelang?**

1½ uur voorbereiden,  
30 min. bakken,  
20 min. koelen

**Hoeveel?**

12 tot 14 porties

## Ingrediënten

350 g zachte, ongezouten boter, plus  
extra om mee in te vetten  
350 g fijne kristalsuiker  
2 tl vanille-extract  
6 eieren  
350 g zelfrijzend bakmeel

### Voor glazuur, vulling en versiering

300 g zachte, ongezouten boter  
600 g poedersuiker, gezeefd  
roze, oranje, gele en blauwe  
voedingskleurstof, in gelvorm of pasta  
gekleurde snoepjes voor de vulling  
taartslingers als versiering (als je wilt)

### Speciaal keukengerei

3 ronde taartvormen van 20 cm doorsnede  
3 spuitzakken met gekartelde tuit  
ronde koekjesvorm van 7,5 cm doorsnede

1

Verwarm de oven voor op 180°C (stand 4). Vet de blikken licht in en bekleed de bodems met bakpapier.

2

Meng de boter en de suiker met de mixer tot een licht en luchtig geheel. Klop vervolgens de vanille erdoorheen.

3

Voeg de eieren een voor een toe en klop steeds goed voor je het volgende ei erbij doet.

4

Schep voorzichtig met een metalen lepel het meel door het mengsel.

5

Verdeel het mengsel over de drie bakblikken. Weeg ze om te controleren of overal evenveel in zit. Bak in 25 tot 30 minuten goudbruin.

6

Haal de cakes uit de blikken, verwijder het bakpapier en laat op roosters afkoelen.



7

Klop om het glazuur te maken de boter met de helft van de poedersuiker. Klop dan de rest erdoor tot het licht en luchtig is. Voeg 1 à 2 theelepels heet water toe om het smeerbaar te maken.



Snij de **CAKE** heel **VOORZICHTIG**.



8

Als de cakes zijn afgekoeld, maak je de bovenkant voorzichtig vlak met een kartelmes.

9

Snij met de koekjesvorm het midden uit twee van de cakes. Met die stukken kun je een klein taartje maken, of je kunt ze gebruiken voor een trifle.



10

Meng een kwart van het glazuur met de roze kleurstof. Leg de eerste ring op een mooi bord en plak de tweede ring op de eerste met een laag roze glazuur. Smeer meer roze glazuur op de bovenkant van de tweede ring.



SMEER het **GLAZUUR** tot aan de **RAND**.

11

Vul het midden van de taart met de snoepjes. Leg de laatste cake zonder een gat in het midden boven op de tweede ring.



12

Besmeer de hele taart met een dunne laag glazuur, en zorg dat er geen kruimeltjes in de kom glazuur vallen. Zet 20 minuten in de koelkast, dan blijft het glazuur beter op de cake zitten.



13

Smeer nog wat meer glazuur over de rand en de bovenkant van je taart.



Kies **ANDERE KLEUREN** als je **WILT**.

14

Verdeel de rest van het glazuur over drie kommen en geef elke kom zijn eigen kleur met de voedingskleurstof. Doe het glazuur in drie spuitzakken die elk een gekartelde tuit hebben.



15

Spuit verschillende kleuren glazuur in een cirkel langs de rand op de bovenkant van de taart. Zet de slinger, als je die gebruikt, op de taart.



Zet **SNOEPJES** op de **SLINGERSTOKJES**.



Superzoete verrassing!

# Pretzels

Deze traditionele Duitse broodjes zijn verrassend makkelijk te maken. Je kunt je leuk vermaken met het vlechten van de grappige pretzelvorm.

**SUPER-  
SMAKELIJK**

**Hoe moeilijk?**



**Hoelang?**

50 min. voorbereiden,  
1½ tot 2½ uur rijzen  
en narijzen,  
20 min. bakken

**Hoeveel?**

16 stuks

## Ingrediënten

350 g glutenrijke tarwebloem, plus wat extra voor op je werkblad  
150 g bloem  
1 tl zout  
2 eetl. fijne kristalsuiker  
2 tl droge gist  
1 eetl. zonnebloemolie, plus wat extra voor het invetten

### Voor de glanslaag

¼ tl baksoda  
grof zeezout of 2 eetl. sesamzaadjes  
1 ei, losgeklopt

1

Doe de twee soorten bloem, het zout en de suiker in een grote kom.



2

Strooi de gist over 300 ml lauw water. Roer het door elkaar, laat het vijf minuten staan en voeg de olie toe.



3

Schenk de vloeistof geleidelijk in het bloem-mengsel en roer het tot een zacht deeg.



4

Kneed dit 10 minuten tot het glad en zacht is. Leg het nu in een met olie ingevette kom.



5

Bedek het losjes met vershoudfolie en laat 1 tot 2 uur op een warme plek staan tot het bijna tweemaal zo groot is.



6

Leg het deeg op je licht met bloem bestoven werkblad en sla het rustig plat.



7

Snijd het deeg met een scherp mes netjes in 16 gelijke stukken.





**8** Rol elk stuk deeg met de palm van je hand tot een boomstammetje.



**9** Blijf met je handpalmen het deeg naar de uiteinden uitrollen tot het 45 cm lang is.



**10** Als het moeilijk uit te rekken is, houd je het aan beide uiteinden vast en zwengel je het rond als een springtouw.



**11** Pak de beide uiteinden vast en leg ze kruislings over elkaar om een hart te vormen.



**12** Draai nu de einden om elkaar heen alsof ze elkaar een arm geven.



**13** Maak de einden van de pretzel vast; hij ziet er in dit stadium nog wat los uit.



**14** Herhaal dit tot je 16 pretzels hebt. Leg ze op bakplaten die je hebt bekleed met bakpapier.



**15** Bedek ze met vershoudfolie en een theedoek. Leg ze 30 minuten weg op een warme plek tot ze opzwellen.



**16** Verwarm de oven voor op 200°C (stand 6). Meng het baksoda door twee eetlepels kokend water.



**17** Bestrijk de pretzels met dit mengsel. Daar krijgen ze een donkere kleur van en worden ze lekker stevig aan de buitenkant.



**18** Strooi schilfertjes zeezout of sesamzaadjes over de ingesmeerde pretzels. Bak ze een kwartier.



**19** Haal ze uit de oven en bestrijk ze met wat losgeklopt ei. Bak ze nog vijf minuten.



**20** Haal ze uit de oven. De pretzels moeten donker-goudbruin zijn en glanzen.



**21** Leg ze op een rooster en laat ze minstens vijf minuten afkoelen voor je ze serveert.

# Vierseizoenen- pizza

Deze smakelijke pizza heeft vier verschillende toppings! Je kunt de saus een dag van tevoren maken en het deeg 's nachts laten rijzen. Zo kun je de volgende dag je pizza snel in elkaar zetten.

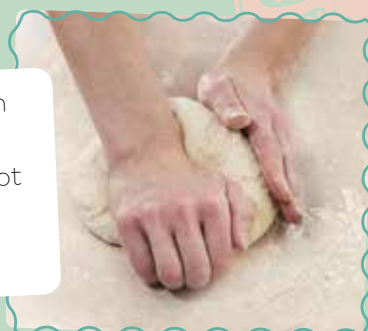
1

Meng het zout door de bloem. Los de gist in een aparte kom op in 360 ml lauw water. Voeg de olie toe aan het gistmengsel en meng dit dan met de bloem tot een deeg.



2

Kneed dit 10 minuten op een met bloem bestoven werkblad tot het deeg glad en elastisch is.



3

Rol het tot een bal en leg die in een met olie ingevette kom. Bedek met geoliede vershoudfolie. Zet het deeg 1 tot 1½ uur op een warme plek tot het tweemaal zo groot is, of zet het een nacht in de koelkast.



4

Voor de saus verwarm je een pan op een laag vuur. Voeg boter, sjalotjes, olie, laurierblad en knoflook toe. Roer dit door, leg er 5 tot 6 minuten een deksel op en roer er af en toe in.



**Hoe moeilijk?**  
**Hoelang?**



40 min. voorbereiden,  
1½ uur rijzen,  
20 min. bakken

**Hoeveel?**

4 stuks

## Ingrediënten

500 g glutenrijke tarwebloem, plus wat extra voor op je werkblad  
½ tl zout  
3 tl droge gist  
2 eetl. olijfolie, plus wat extra voor het invetten

### Voor de tomatensaus

25 g ongezouten boter  
2 sjalotjes, fijngehakt  
1 eetl. olijfolie  
1 laurierblad  
3 teentjes knoflook, gekneusd  
1 kg rijpe pruimtomaten, waar je de zaadjes uit hebt gehaald, in stukjes gehakt  
2 eetl. tomatenpuree  
1 eetl. fijne kristalsuiker  
zeezout en vers gemalen zwarte peper

### Voor de topping

175 g mozzarella, uitgelekt en in dunne plakjes  
115 g champignons, in dunne plakjes  
2 eetl. olijfolie, extra vergine  
2 geroosterde paprika's, in dunne plakjes  
8 ansjovisfilets, in de lengte gehalveerd  
115 g pepperoni, in dunne plakjes  
2 eetl. kappertjes  
8 artisjokhartjes, gehalveerd  
12 zwarte olijven

### Speciaal keukengerei

4 bakblikken of pizzablikken

5

Voeg de tomaten, de puree en de suiker toe. Kook dit vijf minuten al roerend door. Schenk er 250 ml water bij, breng dit aan de kook en draai dan het vuur laag.



6

Laat dit een half uur al roerend zachtjes pruttelen tot je een dikke saus hebt. Breng op smaak met zout en peper. Druk de saus met een pollepel door een zeef. Leg er een deksel op en zet in de koelkast.

8

Vet de bakplaten in en leg voorzichtig op elk blad een pizzabodem. Smeer de saus over de bodems, maar laat aan de buitenkant een rand van 2 cm vrij.



9

Leg de mozzarella op je pizza's. Leg op één kwart van elke pizza de plakjes champignon en bestrijk ze met de olijfolie.



7

Verwarm de oven voor op 200°C (stand 6). Leg het deeg op je met bloem bestoven werkblad. Kneed het lichtjes, verdeel het in vier stukken en rol of druk het uit tot cirkels van 23 cm doorsnede.



10

Leg de geroosterde plakken paprika op een tweede kwart van de pizza's en leg daarbovenop de ansjovis. Doe de pepperoni met kappertjes op een derde kwart, en de artisjokken en olijven op het vierde.



11

Bak je pizza's per twee 15 tot 20 minuten, of tot ze goudbruin zijn en de bodem knapperig is. Eet ze meteen!





# Focaccia

Dit platte Italiaanse brood met deukjes kun je op smaak brengen met kruiden, kaas, tomaten of olijven. Maak je eigen variant door je favoriete ingrediënten aan het deeg toe te voegen.

1

Vet de taartvorm licht in met wat olie. Zeef de bloem in een grote kom en roer de gist en het zout erdoor.



2

Maak een kuiltje in het midden en schenk er 250 ml lauw water met de olie in. Meng dit tot een glad deeg.



4

Leg het deeg in de vorm en druk het goed aan in de hoeken. Dek dit af met vershoudfolie. Laat het op een warme plek nog een uur rijzen.



5

Maak met je vingers deukjes in het deeg. Strooi er zout en rozemarijn over.



Druppel OLIE EROVER

6

Verwarm de oven voor op 200°C (stand 6). Bak het brood in 20 tot 25 minuten goudbruin en knapperig.

Hoe moeilijk?



Hoelang?

20 min. voorbereiden,  
2 uur rijzen,  
25 min. bakken

Hoeveel?

8 broden

## Ingrediënten

5 eetl. olijfolie, houd 1 eetl. achter om te dippen, plus wat extra om in te vetten  
350 g glutenrijke tarwebloem  
2 tl droge gist  
1 tl zout  
paar takjes rozemarijn  
zeezout, voor eroverheen

### Speciaal keukengerei

taartvorm van 28 x 18 cm

# BARSTENSVOL SMAAK

