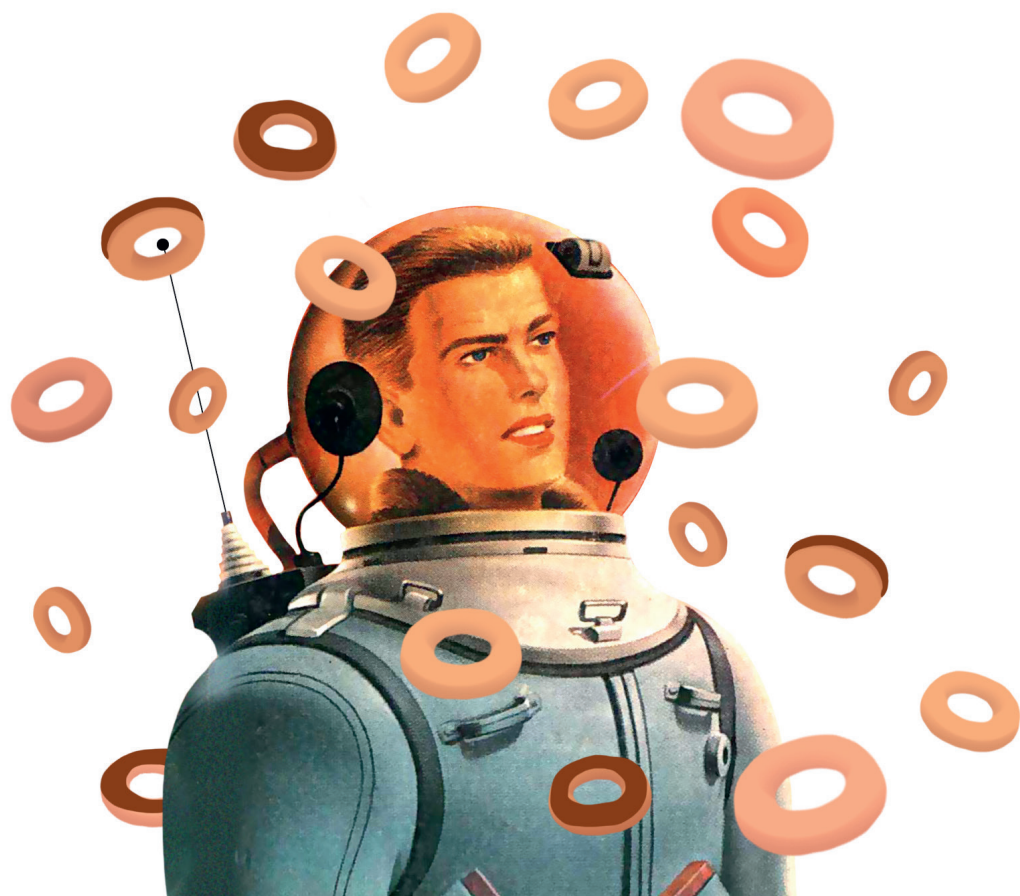


JUNIOR BAKE OFF VLAANDEREN



★ JUNIOR ★
BAKE OFF
VLAANDEREN

A decorative horizontal flourish in blue, featuring symmetrical scrollwork, leaves, and a central star-like element.

KANDIDATEN EN JURY - 9

VOOR JE START... - 23

RECEPTEN - 35

OPSTAAN! - 37

Muffins met banaan en havermoutcrumble - 38

Amerikaanse pannenkoeken - 40

Chocoladebollen - 42

Appel-kaneelrollen in 1-2-3 - 44

Donuts uit de oven - 46

ULTIEME CAKES - 49

Chocolate fudge cake - 50

Citroencake met blauwe bessen - 54

Confetti birthday cake - 56

Tulbandcake met pistache en rozenwater - 60

Tricolore marmercake - 64

OLD SCHOOL - 67

Soezentorens - 68

Mini frangipanes - 72

Oma's appeltaart - 76

Beestige rolbiscuit - 80

Gebakken kaastaart met speculaas - 84

SHARING IS CARING - 87

Churroswafels - 88

Emojikoekjes - 90

Homemade snoepreep - 94

Sandwichkoeken met pindakaas en chocolade - 98

Appelroosjes - 102

GRIEZELN MAAR! - 105

Meringuespookjes - 106

Heksenvingers - 108

Brain cakes - 110

Gevaarlijke chocolademousse - 114

Pompoentaartjes - 116

HO HO HO - 119

Swirlkoekjes - 120

Kerstbrownies - 122

Feestelijke truffels - 124

Lava cakes met dulce de leche - 126

Gemberkoeken kerstboom - 128

INDEX - 135

EIGEN NOTAS - 138



Voor 9 muffins

INGREDIËNTEN

MUFFINS

250 g zelfrijzende bloem

1 tl bakpoeder

150 g fijne kristalsuiker

½ tl kaneel

Snufje zout

1 ei

90 g zonnebloemolie

80 g melk

1 grote rijpe banaan (geprakt)

CRUMBLE

40 g bloem

40 g havermout

½ tl kaneel

30 g fijne kristalsuiker

30 g boter

Tip!

*Een lekkere variant: voeg
100 g fondantchocolade
in stukjes toe aan je
muffinbeslag.*

MUFFINS MET BANAAN EN HAVERMOUT- CRUMBLE

WERKWIJZE

CRUMBLE

Meng de bloem, de havermout, de kaneel, de fijne kristalsuiker en de boter met je vingertoppen tot een soort broodkruim.

MUFFINS

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bekleed een muffin tray met 9 bakpapiertjes.
3. Doe de zelfrijzende bloem, het bakpoeder, de fijne kristalsuiker, de kaneel en het snufje zout in een mengkom. Roer alles kort door elkaar.
4. Maak een kuiltje in het midden en voeg het ei, de zonnebloemolie, de melk en de geprakte banaan toe. Meng alles met een pannelikker tot een glad beslag.
5. Doe 2 el beslag in elk vormpje en verdeel ongeveer 1 el crumble over elke muffin. Duw zachtjes aan.
6. Bak de muffins 25-30 minuten of tot de crumble mooi bruin is.



SOEZENTORENS

Voor 30 soesjes
of twee torens
van 15 soesjes

INGREDIËNTEN

SOEZENDEEG

- 180 g water
- 50 g boter
- Snufje zout
- 90 g tarwebloem
- 3 eieren

CHOCOLADEPUDDING

- 4 eigelen
- 100 g fijne kristalsuiker
- 50 g maïszetmeel
- 600 g melk
- 150 g fondantchocolade
- Snufje zout

TOPPING

- 200 g gesmolten witte chocolade
- Sprinkles naar keuze

- Tandenstokertjes

WERKWIJZE

CHOCOLADEPUDDING

1. Meng de eigelen met de fijne kristalsuiker en het maïszetmeel in de keukenrobot (of met een elektrische klopper) tot de lichtgele massa verdubbeld is in volume. Laat je keukenrobot op een zachte stand draaien. Doe je het met een elektrische klopper, zet hem dan even uit en concentreer je op de volgende stap.
2. Zet je melk samen met de fondantchocolade en het snufje zout op het vuur. Breng aan de kook. Let op! Verlaag het vuur zodra je melk begint te koken (en belletjes vormt) of je pot gaat overkoken. Voeg al roerend ongeveer $\frac{1}{4}$ van je chocolademelk toe aan je opgeklopte eigelen.
Praktisch bij stap 2: de keukenrobot blijft draaien; met een elektrische klopper vraag je even hulp aan iemand in de keuken om je warme chocolademelk toe te voegen, terwijl jij de elektrische klopper vasthoudt.
3. Doe je chocolademelk met eigelen terug in de pan met de resterende chocolademelk en zet op middelhoog vuur. Blijf roeren tot je een dikke pap krijgt. Je pudding is klaar!
4. Stort de chocoladepudding uit in een schaal en bedek rechtstreeks met vershoudfolie. Laat volledig afkoelen in de koelkast.

SOESJES

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Doe het water, de boter en het snufje zout in een steelpan en breng aan de kook. Voeg in één keer de tarwebloem toe zodra het water begint te pruttelen en de boter volledig gesmolten is. Meng met een houten lepel tot je een bal krijgt.







© 2022 SBS & Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
F. Rooseveltplaats 12 - B-2060 Antwerpen
en The Great British Bake Off

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

RECEPTEN, FOODSTYLING & BAKWERK

Julie Van den Driesschen
www.julievandendriesschen.com - @fairytalebaking

FOODFOTOGRAFIE & FOODSTYLING

Roos Mestdagh - www.roosmestdagh.com

REPORTAGEFOTOGRAFIE

Greetje Van Buggenhout - www.greetjevanbuggenhout.be

ILLUSTRATIES

Jeroom

ARTWORK PORTRETTE KANDIDATEN

Bruno Vergauwen

COVER EN VORMGEVING BINNENWERK

Leen Depooter - quod. voor de vorm.

LOGODESIGN BAKE OFF VLAANDEREN

The Tiny Red Factory

Jr. Bake Off Vlaanderen
© Love Productions
Jr. Bake Off Vlaanderen
based on the original
format as devised by
Love Productions and
distributed by BBC
Studios

Eerste druk, mei 2022

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd, opgeslagen in een
geautomatiseerd gegevensbestand
of openbaar gemaakt, in enige vorm
of op enige wijze, hetzij elektronisch,
mechanisch door fotokopieën,
opnamen of op welke wijze ook,
zonder voorafgaande schriftelijke
toestemming van de uitgever.

ISBN 978 90 223 3871 1
NUR 440 / 246
D/2022/0034/242