



# Inhoudsopgave

In een oogopslag 10

Inleiding 14

Koekjes, repen en brownies 28

Cakes 86

Taarten en vlaaien 170

(Blader)deeglekkernijen 222

Desserts 276

Muffins, scones  
en snelle broden 316

Brood 348

Register 414

Voor: 8-10  
Preparation: 30 min.  
+ 1-12 uur afkoelen  
Bereiding: 45 min.  
Moeilijkheidsgraad: 1

Maanzaad wordt geoogst van papaver en gebruikt om diverse etenswaren op smaak te brengen, zowel zoet als hartig. Er wordt ook een heerlijke olie van gemaakt.

## CITROENMAANZAADCAKE

### Cake

300 g bloem  
2 tl bakpoeder  
200 g fijne kristalsuiker  
180 g boter, zacht-geroerd  
fijngeraspte schil van 2 biologische citroenen  
2 grote eieren  
120 ml volle yoghurt  
60 ml vers geperst citroensap, gezeefd  
75 g maanzaad

### Citroenglazuur

300 g poedersuiker  
vers geperst sap van 1 citroen

**Cake:** Verwarm de oven voor op 170°C of gasovenstand 3. Vet de bodem en zijkanten van een tulbandvorm van 23 cm in. Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom.

Meng de suiker, boter en geraspte citroenschil in een grote kom met een elektrische mixer op gemiddelde snelheid tot een bleek en romig mengsel. Klop de eieren er een voor een door, meng goed vóór elke nieuwe toevoeging. Klop op lage snelheid geleidelijk het bloemmengsel erdoor. Voeg de yoghurt en het citroensap toe, mix op lage snelheid en schraap af en toe langs de zijwanden om alles goed te mengen. Roer het maanzaad erdoor. Schep het beslag in de vorm.

Bak in 45 min. totdat een satéprikker die je in het midden steekt er schoon uit komt. Laat 10 min. in de vorm zitten om licht af te koelen.

Leg dan op een rooster en laat helemaal afkoelen.

**Citroenglazuur:** Zeef de poedersuiker boven een middelgrote kom. Roer er geleidelijk genoeg citroensap door voor een gladde, iets vloeibare glazuur. Voeg een beetje heet water toe indien nodig.

Schenk de glazuur over de cake, zodat hij langs de zijkanten druipt. Laat 1 uur staan zodat de glazuur kan uitharden.

Snijd in stukken vóór serveren.

Als je dit recept lekker vond, probeer dan ook eens.



120 WORTELTAART



124 BANANENCAKE



136 SINAASAPPELCAKE ZONDER BLOEM





Voor: 8

Vorbereiding: 30 min.  
+ 40 min. intrekken  
en afkoelen

Bereiding: 25-30 min.

Moeilijkheidsgraad: 1

Panettone is een traditioneel Italiaans zoet brood. Oorspronkelijk komt het uit Milaan maar het is nu populair in heel Italië en in veel andere delen van de wereld, vooral tijdens de kerstperiode.

## BROODPUDDING VAN PANETTONE

- 500 ml light slagroom
- 375 ml melk
- 1 kaneelstokje
- 2 stukjes (biologische, gewassen) sinaasappelschil
- 2 stukjes (biologische, gewassen) citroenschil
- 1 panettone (ca. 600 g)
- 45 g rozijnen
- 25 g amandelschaafsel
- 4 eieren
- 100 g fijne kristalsuiker
- 1 el rietsuiker om te bestrooien  
slagroom of ijs om erbij te serveren

Verwarm de oven voor op 180°C of gasovenstand 4.

Doe de slagroom, de melk, het kaneelstokje, de citroen- en sinaasappelschil in een middelgrote steelpan en breng tegen de kook aan op matig vuur. Zet 20 min. opzij zodat de smaken kunnen intrekken.

Snijd de panettone in 1 cm dikke punten. Verdeel de helft van de panettone netjes over de bodem van een ovenschaal (1,5 l inhoud) en bestrooi met de helft van de rozijnen en het amandelschaafsel. Maak hierop nog zo'n laag met panettone, rozijnen en amandelschaafsel.

Klop de eieren en suiker in een kom met een elektrische handmixer op medium snelheid tot een bleke, dikke massa. Doe geleidelijk het roommengsel erbij en klop tot een gladde vla. Giet de vla door een fijne zeef in een kan.

Giet de vla over de panettone en druk het brood wat in, zodat alles goed bedekt wordt. Laat 10 min. staan om in te trekken. Strooi daarna de rietsuiker erover. Zet de schaal in een diepere ovenschaal of braadslee en giet zoveel kokend water in de tweede schaal dat de binnenste schaal voor de helft onder water staat. Plaats alles voorzichtig in de oven en zorg ervoor dat er geen water bij de panettone komt.

Bak 25-30 min. tot de bovenkant goudbruin is en de vla net stevig begint te worden. Haal de schalen weer voorzichtig uit de oven en haal dan de binnenste schaal uit de buitenste. Laat 10 min. staan om iets af te koelen.

Serveer warm met slagroom of ijs.



297 MEXICAANSE PASTEL DE TRES LECHES



312 KONINGIN VAN DE PUDDING



314 PAIN AU CHOCOLAT PUDDING