

De lekkerste traktaties, taarten, cupcakes
en cocktails voor de beste party's

FEEEST

met
**DE ZOETE
ZUSJES**

SAAR ♥ JANNA

Bakboek
met meer dan
50 recepten

KOSM • S

INHOUD

9
VOORWOORD

TRAKTATIES

- 16 Popcornzoo
- 20 Sweet sushi
- 24 Koekielolly's
- 26 Zuurzoete octopusjes
- 30 Marshmallowlolly's
- 34 Sportballen
- 38 Poffertjestorens

10
WEETJES

KOEKJES EN CUPCAKES

- 42 Roze cookies met blauwe bessen en witte choco
- 46 Karamelcupcakes
- 50 Ijssandwiches
- 54 Pandabeercupcakes
- 58 Drollenkoekjes
- 62 Regenboogcupcakes
- 66 Mini-cheesecakes met bramen





TAART en CAKE

- 72 Regenboogtaart
- 78 Luchtballontaart
- 82 Rodevruchtentaart
- 86 Frambozenmugcake
- 90 Arretjescake
- 94 Bloementuintaart
- 98 Appel-blauwe-bessencrumble
- 102 Red velvet cake



COCKTAILS

- 108 Passiesmoothie
- 110 Karamel bubble tea
- 112 Shirley Temple
- 114 Berry Daiquiri



GELEGENHEDEN

- 118 Witte-chocoladefondue
- 122 Paashartjes
- 126 Oranjekroontjes
- 130 Yoghurt-frambozen-bessen-ijsjes met honing
- 132 Herfststeikeltjes
- 134 Kerstballen op een stokje



138
REGISTER

HALLO!

Wij zijn de **ZOETE ZUSJES**
weer en vandaag gaan we wat
SUPERLEUKS doen!

Namelijk...
koken uit het **DERDE**
KOOKBOEK van
DE ZOETE ZUSJES!



VOORWOORD

Wij houden wel van een feestje! Het liefst bakken we elk weekend iets lekkers, want er is altijd wel iets te vieren, toch? Helaas is je eigen verjaardag maar een keer per jaar, maar gelukkig zijn er nog veel meer verjaardagen: die van papa, mama, opa, oma, de buurvrouw, de juf, je vriendin, je vriend, je huisdier en ga zo maar door. Wist je dat er in Nederland meer dan 40.000 mensen jarig zijn elke dag? En dan is een verjaardag nog niet eens de enige reden voor een feestje. Want als er een zwemdiploma is gehaald, de hond puppy's heeft gekregen, het rapport mee is naar huis, of het is een nationale feestdag of vakantie, dan is er ook een goede reden voor taart. Komt dat even goed uit!

Ons vorige kookboek *Aan tafel met de Zoete Zusjes* staat vol met hele gezonde recepten voor het ontbijt, de lunch en het avondeten. En als je al drie keer per dag een heerlijke gezonde maaltijd hebt gegeten, is er ook nog af en toe ruimte voor een zoet taartje of een heerlijke traktatie! En daar staat dit kookboek gelukkig helemaal vol mee. Nu wordt het alleen nog even lastig om te kiezen welk recept het aller-, allerlekkerst is...

(Welke vind jij het lekkerst? Vergeet niet om weer leuke foto's te delen van het resultaat en ons te taggen **@dezoetezusjes**.)



LIKKEN OP EEN STOKJE



Ca. 20 stuks
Bereidingstijd: 30 min.

KOEKIE LOLLY'S



TRAKTATIES



Koekjes en lolly's: een top combinatie!

Met likkoekjes maak je heel makkelijk en snel een leuke traktatie op een stokje. Dus als je niet veel tijd hebt, maar wel een mooie traktatie wil uitdelen is dit een gouden tip. Je kunt er allerlei verschillende spikkels op doen, zodat je heel veel verschillende vrolijke likkoekjeslolly's hebt. Een feestje om te zien en een feestje om uit te delen.



WAT heb je nodig?

- ★ 1 zak likkoekjes (200 g)
- ★ 20 tl witte chocoladepasta
- ★ 4 el gekleurde sprinkles

VERDER nodig

- ♥ 20 lollystokjes (of satéprikkers)

AAN de slag:

1. Bestrijk de likkoekjes met 1 theelepel chocoladepasta, leg er een lollystokje of satéprikker in en druk er een tweede likkoekje op. Druk aan en bestrooi de zijkant met sprinkles. Besmeer de zijkant ook goed met pasta, zodat de sprinkles goed blijven plakken.



TIP

Hang aan elke lolly een cadeaulint met een speeltje zoals een minibellenblaas, een feestfluit of een autootje.



KARAMEL CUPCAKES

12 stuks
Bereidingstijd: 40 min.
Oventijd: 15-20 min.
Wachttijd: 1 uur



KOEKJES
& CUPCAKES

Saar is gek op alles met karamel:

karamelijsjes, karamelpopcorn, karamelkoekjes, karamelsnoepjes, alles vindt ze lekker. Dus deze karamelcupcakes zijn een schot in de roos. Weet je hoe karamel gemaakt wordt? Als je suiker verhit, kleurt het bruin en smelt het, en dat is karamel. Je kunt dus zelf karamel maken, maar dat is nog best lastig. In dit recept gebruiken we kant-en-klare karamelblokjes, net zo handig!

WAT heb je nodig?

- ★ 12 karamelfudgeblokjes (Lonka)
- ★ 125 g boter, op kamertemperatuur
- ★ 125 g lichtbruine basterdsuiker
- ★ 2 eieren, op kamertemperatuur
- ★ 125 g zelfrijzend bakmeel
- ★ 1 el kaneel
- ★ 3 el volle melk, op kamertemperatuur
- ★ 350 ml slagroom
- ★ 2 el karamel dulce de leche (Bonne Maman) + extra om te versieren
- ★ 12 mini-stroopwafeltjes
- ★ 2 el Strooifeest karamel
- ★ 2 el karamelpopcorn



VERDER nodig

- ♥ muffinvorm
- ♥ papieren cupcakevormpjes
- ♥ mixer
- ♥ spuitzak met gekartelde spuitmond (optioneel)

AAN de slag:

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Verdeel de papieren vormpjes over de muffinvorm. Hak de fudgeblokjes in piepkleine blokjes van 5 mm (echt klein dus).
2. Klop de boter met de basterdsuiker in 4 min. licht en luchtig met de mixer. Voeg een voor een de eieren toe en klop nog 1 minuut. Zeef het bakmeel en de kaneel boven de kom en mix het er kort door. Klop als laatste kort de melk en de karamelblokjes erdoor. Verdeel het beslag gelijkmatig over de cupcakevormpjes en bak de cupcakes in het midden van de oven in ca. 15 min. gaar. Laat ze 5 min. afkoelen in de muffinvorm en laat ze vervolgens helemaal afkoelen op een rooster. Dit duurt ca. 1 uur.
3. Klop de slagroom met de dulce de leche met de mixer stijf. Schep de slagroom in de spuitzak en maak mooie toefjes op de afgekoelde cakejes. Of schep er met een lepel een flinke schep op, dat is net zo lekker!! Drizzle er met een klein lepeltje nog wat extra dulce de leche over. Versier de cakejes elk met een stroopwafeltje en bestrooi met Strooifeest en popcorn.





FRAMBOZEN

MUGCAKE



TAART & CAKE



4 pers.

Bereidingstijd: 20 min.

Oventijd: 20 min.

Wachttijd: 15 min.

Deze snelle mugcake maak je in een mok.

'Mug' is het Engelse woord voor 'mok'. En dat is heel handig als je even snel iets lekkers wil maken. Je mixt de ingrediënten door elkaar, doet ze in een mok, even in de oven en klaar is je frambozen-mugcake. Wil je hem extra speciaal maken? Dan doe je er nog een stuk suikerspin en een meringue bovenop. Een klein feestje in een kopje!

WAT heb je nodig?

- ★ 50 ml zonnebloemolie + extra om in te vetten
- ★ 2 rijpe bananen
- ★ 1 ei
- ★ 125 g glutenvrije havermout
- ★ 3 el witte basterdsuiker
- ★ 1,5 tl bakpoeder
- ★ 80 g witte chocolade
- ★ 225 g frambozen (mag ook diepvries, dan ontdooid)
- ★ 4 plukken suikerspin (optioneel)
- ★ 8 kleine roze meringues (optioneel)

TIP

Easy vegan



Deze mugcakes kun je ook heel gemakkelijk vegan maken. Laat het ei weg, kies voor vegan chocolade en het is vegan! Net zo lekker. Sowieso zonder meringues dan.

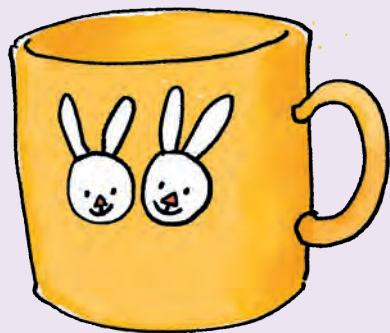
VERDER nodig

- ♥ 4 middelgrote kopjes of potjes

AAN de slag:



1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de kopjes in met zonnebloemolie.
2. Prak de bananen in een ruime kom helemaal fijn met een vork. Breek het ei erboven en roer erdoor met een vork of een garde. Schenk de zonnebloemolie erbij en roer goed met een garde tot alles gemengd is.
3. Meng in een andere kom de havermout met de basterdsuiker en het bakpoeder. Hak de witte chocolade in kleine stukjes. Roer het havermoutmengsel door het bananenmengsel en roer weer met de garde tot alles goed gemengd is. Roer dan de stukjes chocolade en de frambozen erdoor.
4. Verdeel het beslag gelijkmatig over de vier kopjes. Bak de mugcakes in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin en gaar. Haal ze uit de oven (met ovenwanten natuurlijk) en laat ze ca. 15 min. afkoelen. Garneer ze met een toef suikerspin en de meringues. Eet ze lekker warm.



Je kunt de mugcakes ook mooie roze maken met voedingskleurstof! Hoeveel kleurstof je nodig hebt, hangt af van welk merk je gebruikt. Roer het erdoor voordat je de witte chocolade en de frambozen erbij doet. Vaak wordt de kleur tijdens het bakken iets donkerder.





IN DE WOLKEN
MET DEZE MUGCAKE



HIEP HIEP
HOERA



Het is feest!

En dat moet natuurlijk gevierd worden met wat lekkers. In dit superfeestelijke kinderboek vind je meer dan 30 recepten voor de allerlekkerste traktaties, taarten, cupcakes en cocktails voor de beste party's. Fleurig, kleurig, superlekker en hartstikke kidsproof! De Zoete Zusjes Saar en Janna maken bakken makkelijk én leuk voor kinderen. Van regenboogcupcakes tot drollenkoekjes, een bloementuintaart en bubble tea: dit boek heeft echt voor iedereen wat lekkers.



Heel veel liefs
van ons

SAAR & JANNA



www.kosmosuitgevers.nl

KOS
MOS

NUR 216
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen