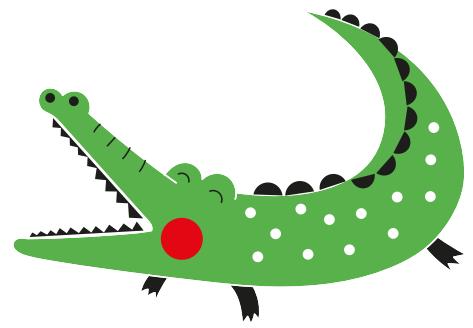


INHOUD



| | | | |
|-------------------------------------|-----------|--------------------------------|----|
| Voorwoord | 7 | Cake met ahornsiroop | 40 |
| BASISPRINCIPES | 9 | Eenhoornzoentjes | 42 |
| We gaan samen bakken! | 10 | Pruimencrumble | 44 |
| De verschillende deegsoorten | 12 | Kaneelslakkenhuisjes | 46 |
| Keukenhulpjes | 14 | Sinaasappelkoek | 48 |
| Tips & trucs | 15 | Regenboogkwarktaart | 50 |
| Zandtaartdeeg | 16 | Aardbeigebakjes | 52 |
| Biscuitdeeg voor taartbodems | 18 | Frambozenflapjes met chocolade | 54 |
| Roerdeeg met olie | 20 | Pannenkoek met bosvruchten | 56 |
| Roerdeeg met karnemelk | 22 | Eierkoekjes | 58 |
| Kruimeldeeg | 24 | Karnemelkscones | 60 |
| Gistdeeg | 26 | Kokoscake met limoen | 62 |
| Koekjeskruimeldeeg | 28 | Karnemelkcake met vanille | 64 |
| RECEPTEN | 30 | Chocoladetaart zonder bloem | 66 |
| Brownies | 32 | Yoghurttart met bosvruchten | 68 |
| Bosbessenmuffins | 34 | Kaneelkoekjes | 70 |
| Wolkenzoentjes | 36 | Hazelnoot-halvemaantjes | 72 |
| Chocolate chip cookies | 38 | Boterkoekjes met amandelen | 74 |
| | | Amandelharten | 76 |
| | | Kerststerren met abrikozenjam | 78 |



VOORWOORD

Vind jij het ook heel fijn om te bakken en taartjes te versieren?

Als mama gaat bakken, is het supertof om mee te helpen.
Zo kun je heel trots op jezelf zijn!



Het **HELP-PICTOGRAM** laat zien wanneer kinderen kunnen helpen en zelf creatief kunnen zijn. Terwijl mama de ingrediënten mengt, bekijken de kleintjes de leuke tekeningen.

Of je nu zin hebt in eenhoornzoentjes, kaneelkoekjes of amandelharten...
alle recepten uit dit bakboek zijn gemakkelijk te maken!
Met **WEINIG INGREDIËNTEN** heb je bovendien snel
het belangrijkste bij elkaar en kan het **BAKPLEZIER** beginnen.

VEEL PLEZIER MET BAKKEN!

WE GAAN SAMEN BAKKEN!

Weinig moeite, veel bakplezier en tot slot lekker smullen – daar gaat het in dit boek om! Een paar eenvoudige ingrediënten tover je om tot zalige taarten, knapperige koekjes, heerlijke muffins en nog veel meer. Je vindt zeker een lekker tussendoortje of dessert naar jouw smaak!

Heb je een recept uitgezocht? Lees het dan zorgvuldig door en zet alles wat je nodig hebt klaar. De benodigde ingrediënten staan bij elk recept afgebeeld. Alleen de dingen die iedereen altijd wel in huis heeft, worden niet afzonderlijk vermeld: bakpoeder, baksoda (natriumbicarbonaat) en zout. Ook voedselkleurstof staat niet apart afgebeeld. Je vindt het wel telkens terug bij het 'garde'-icoontje.

Als alles klaarstaat, doe je eventueel een schort voor, je wast je handen en je gaat aan de slag!


Maar voordat je echt begint, vind je hier nog een paar belangrijke basisprincipes.

HET ENE EI IS HET ANDERE NIET: voor het deeg kun je het best eieren van maat M gebruiken. De maataanduiding is te vinden op de eierdoos.

Voeg de eieren nooit allemaal tegelijk toe, maar roer ze één voor één door het deeg en klop dit tussendoor zorgvuldig. Daardoor zal het deeg later beter rijzen.

Heb je **BLOEM OF MEEL** nodig, dan kun je het best de klassieke patentbloem gebruiken. Let goed op als je volkorenmeel gebruikt: het maakt het deeg vaak zwaar en is daarom niet zo geschikt.

Ingrediënten moeten altijd op **KAMERTEMPERATUUR** zijn, tenzij er in het recept iets anders staat. Kamertemperatuur betekent: haal eieren, boter en dat soort ingrediënten zeker een uur voordat je aan de slag gaat uit de koelkast.



Om te voorkomen dat je baksels aanbakken, moet je de **BAKVORM** heel goed invetten en als dat kan bestuiven met meel. Alleen als je siliconenvormen gebruikt is dat niet nodig. Gebruik je een grotere bakvorm, dan moet hij een stevige rand hebben zodat die niet omvalt als je de vorm vult.

Onthoud het woord '**GAARTEST**', want dat zul je vaker tegenkomen! De gaartest doen betekent dat je vlak voor het einde van de baktijd een satéstokje in het deeg prikt. Kleeft er geen deeg meer aan het stokje als je dat uit het deeg haalt, dan is het baksel gaar.

Tenzij anders vermeld bak je altijd met **BOVEN- EN ONDERWARMTE** op de middelste richel van de oven. En vergeet niet dat je de oven van tevoren moet **VOORVERWARMEN**.

MAAR NOG BELANGRIJKER: vraag altijd een volwassene of die je wil helpen bij alles wat met de oven of het fornuis te maken heeft!

Wanneer een taart geurend uit de oven komt, zou je hem het liefst meteen van alle kanten bewonderen. Maar kijk uit: de meeste taarten hebben er baat bij als ze voor het **AFKOELEN** nog een paar minuten in de vorm op het taartrooster kunnen rusten.

De vele heerlijke baksels in dit boek zijn gemaakt van verschillende deegsoorten, die hierna allemaal beschreven worden.



Als je dit icoontje ziet,
kun je meehelpen.

ZANDTAART- DEEG



1. Doe de **bloem**, de **suiker** en de stukjes **boter** in een kom. Roer dit alles met de kneedhaken van de handmixer door elkaar en kneed het dan – indien nodig met 1-2 eetlepels koud water – tot een glad deeg.

2. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het ongeveer 30 minuten in de koelkast rusten. Vervolgens verwerk je het zoals in het betreffende recept staat beschreven.



**300 g
bloem**



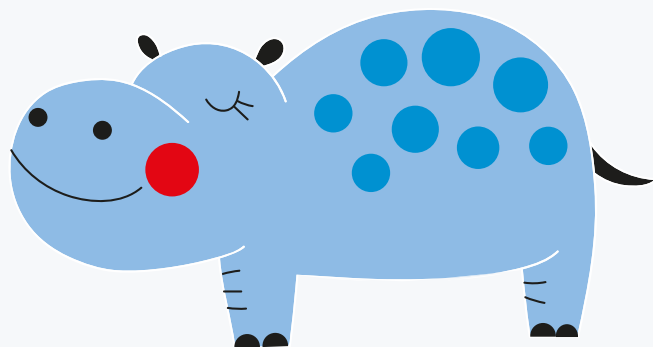
**200 g
suiker**



**100 g
boter**

Wil je een pittig zandtaartdeeg voor een hartige taart, laat dan gewoon de suiker weg en voeg aan de bloem en de boter een snufje zout toe.

Het zandtaartdeeg is voldoende voor 1 springvorm (Ø 24 cm), 1 taartvorm (Ø 25 cm) of 12 vormpjes (Ø 4 cm).





5 min bereidingstijd
30 min rusttijd



1 vorm (zie tip),
vershoudfolie

**ROCK
&
ROLL!**



BISCUIT- DEEG

VOOR TAARTBODEMS

- 1.** Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een springvorm in. Smelt de **boter** in een pannetje op het fornuis en laat dit iets afkoelen.
- 2.** Meng **eieren** en **suiker** in een kom. Klop de massa 10 minuten met de gardes van de handmixer tot het mengsel licht wordt en in volume is verdubbeld.
- 3.** Zeef de **bloem** er in porties bij en schep die er met een spatel doorheen. Roer niet te stevig en gebruik geen garde om te voorkomen dat het deeg bij het bakken te vast wordt. Roer 2 eetlepels van het deeg door de **boter** en roer dit in porties door het deeg. Schep het deeg in de bakvorm en zet deze 30 minuten in de oven tot het baksel goudbruin is. Doe de gaartest (zie blz. 11) en verwerk het biscuitdeeg verder zoals in het betreffende recept staat beschreven.



**60 g
boter**



4 eieren



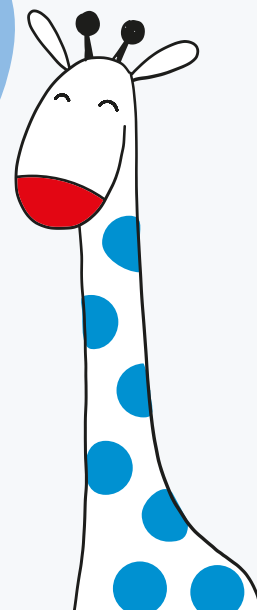
**125 g
suiker**



**125 g
bloem**



Nu is het jullie beurt! Bloem zeven is echt supermakkelijk en heel leuk om te doen. Je tovert zomaar een kleine sneeuwstorm in de mengkom.





20 min bereidingstijd
30 min baktijd



1 springvorm
(Ø 24 cm)



boter voor de vorm

EASY!