

Lekker genieten van Cake & gebak

De beste klassieke en originele recepten



DELTA



Original title: *Banana Breads, Loaf Cakes & Other Quick Bakes*

First published in the United Kingdom in MMXXI under the title *Banana Breads, Loaf Cakes & Other Quick Bakes* by Ryland Peters & Small Limited 20-21 Jockey's Fields London WC1R 4BW

Text © Maxine Clark, Linda Collister, Megan Davies, Julian Day, Amy Ruth Finegold, Mat Follas, Tonia George, Victoria Glass, Dunja Gulin, Victoria Hall, Tori Haschka, Lola's Cupcakes, Hannah Miles, Miisa Mink, Isidora Popovic, Sarah Randall, Annie Rigg, Shelagh Ryan & Ryland Peters & Small MMXXI.

Design & photographs © Ryland Peters & Small MMXXI (zie bladzijde 80 voor fotoverantwoording). All rights reserved.

© Zuidnederlandse Uitgeverij N.V., Vluchtenburgstraat 7, B-2630 Aartselaar, België, MMXXII.

Alle rechten voorbehouden.

Deze uitgave door: Deltas, België-Nederland.

Nederlandse vertaling: Yvonne van 't Hul-Aalders.

D-MMXXII-0001-27
NUR 441

Opmerkingen

- Het wordt afgeraden rauwe of zachtgekookte eieren te serveren aan oude of kwetsbare mensen, jonge kinderen, zwangere vrouwen of mensen met een verzwakt immuunsysteem.
- Als er in een recept geraspte schil (zeste) van citrusvruchten wordt gevraagd, koop dan niet-gewaxte/onbespoten vruchten en was ze goed voor gebruik. Als je alleen behandelde vruchten kan vinden, schrob die dan voor gebruik goed af met warm water.
- Ovens moeten worden voorverwarmd op specifieke temperaturen. Wij adviseren een oventhermometer te gebruiken. Als je een heteluchtoven gebruikt, pas de temperaturen dan aan volgens de instructies van de fabrikant.



Inhoud

<i>Inleiding</i>	5
<i>Hoofdstuk 1 Klassieke cakes</i>	7
<i>Hoofdstuk 2 Bananenbroden</i>	37
<i>Hoofdstuk 3 Muffins en andere eenvoudige baksels</i>	55
<i>Register</i>	78
<i>Credits</i>	80



Inleiding

In dit boek vind je een heleboel recepten voor cakes waarvan het water je in de mond loopt. Er is bijvoorbeeld een fantastische havercake met bosbessen en frambozen, een citroencake met wit chocoladeglazuur en zelfs een cake die verfijnd is gearomatiseerd met lavendel. Bovendien zijn sommige recepten glutenvrij, zodat iedereen kan genieten van deze verleidelijke lekkernijen.

Bananenbrood is een van de klassiekere baksels in dit boek, een tijdloos recept in het repertoire van bijna iedere bakker. Maar wist je dat er oneindig veel variaties op het basisrecept bestaan? In hoofdstuk 2 vind je heerlijke ideeën voor variaties – van het toevoegen van noten of chocoladedruppels tot het aromatiseren met koffie of pindakaas en het serveren met frambozenlabneh. Experimenteer de volgende keer als je een paar overrijpe bananen in de fruitschaal vindt dus eens met een ander recept.

Als je houdt van kleine gebakjes, vind je in hoofdstuk 3 recepten voor lekkere muffins en minicakes. Die worden tot slot aangevuld met een verleidelijke selectie van andere eenvoudige baksels, waaronder een yoghurttulband met verse bosvruchten en een plakkerige Scandinavische kladdkaka.

Of je nu bakt voor een speciale gelegenheid, snelle baksels zoekt voor een doordeweekse lunch of nieuwe ideeën wil uitproberen voor het ontbijt of een kopje thee 's middags, je vindt vast en zeker inspiratie in deze heerlijke recepten.

Veel bakplezier!

Hoofdstuk 1

Klassieke cakes





Marmercake met chocolade en vanille

Bij het maken van een marmercake is de uitdaging om de cake sappig en iedere smaak herkenbaar te maken. Experimenteer met verschillende combinaties om leuke kleurmengsels te creëren (frambozen en limoen zien er samen ook prachtig uit). Voeg een beetje extra melk toe aan het chocoladedeeg, want cacao droogt een cake uit zonder wat extra vocht.

BASISDEEG

5 eieren

ca. 250 g zelfrijzend bakmeel

ca. 250 ml plantaardige olie,

plus extra om in te vetten

ca. 250 g fijne kristalsuiker

VANILLEDEEG

1 tl vanille-extract

CHOCOLADEDEEG

4 tl ongezoet cacao-poeder

50 ml melk

bakvorm met een inhoud van

900 gram, ingevet en bekleed met bakpapier

VOOR 1 CAKE

Verwarm de oven voor op 140°C.

Zet de mengkom op de weegschaal en zet die op nul. Breek de eieren in de kom en noteer het gewicht. Voeg hetzelfde gewicht aan meel, olie en suiker toe.

Mix dit in een paar minuten met een elektrische handmixer of een keukenmachine tot een glad deeg.

Verdeel het cakemengsel over twee mengkommen. Spatel het vanille-extract door de ene portie en het cacao-poeder en de melk door de andere.

Schep nu afwisselend grote lepels vol van elk mengsel in de voorbereide vorm tot al het deeg is opgebruikt. Bak de cake 70-90 minuten in de voorverwarmde oven tot een stokje dat je er middenin steekt er schoon uitkomt.

Laat de cake 20 minuten afkoelen voordat je hem uit de bakvorm stort. Serveer de cake in dunne plakjes.



Frambozen-bananenmuffins met een krokant laagje

Deze muffins zijn zowel koud als warm lekker, bij het ontbijt of bij een kopje thee. Ze zijn ook ideaal voor een meeneelunch en kunnen goed worden ingevroren. Gebruik voor een variatie eens bosbessen in plaats van frambozen.

150 g boter
2 heel rijpe bananen
150 ml melk
150 g fijne kristalsuiker
3 grote eieren
300 g zelfrijzend bakmeel
1 licht afgestreken tl bakpoeder
150 g frambozen
3-4 el ruwe rietsuiker
2 el zonnebloempitten

*muffinvorm voor 12 muffins met
papieren vormpjes erin*

VOOR 12 MUFFINS

Verwarm de oven voor op 200°C.

Smelt de boter in een pannetje en laat die iets afkoelen. Pel en prak de bananen.

Klop met een garde in een grote mengkom melk, fijne kristalsuiker, eieren en gesmolten boter door elkaar. Zeef bakmeel en bakpoeder erover en voeg frambozen en bananen toe. Schep alles met een grote metalen lepel door elkaar tot het vermengd is, maar meng niet te lang.

Verdeel het mengsel over de vormpjes. Strooi op iedere muffin een beetje ruwe rietsuiker en zonnebloempitten. Bak ze 30-35 minuten in de voorverwarmde oven of tot ze gerezen en goudbruin zijn en een stokje dat je er middenin steekt er schoon uit komt. Laat ze afkoelen op een rooster.