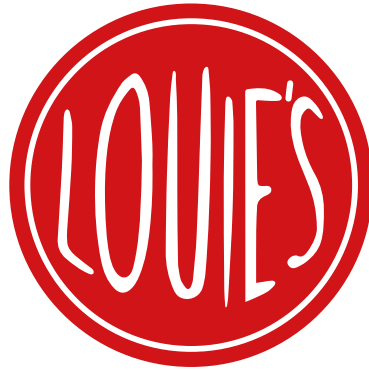


Louie Van Nieuwenborgh

BAKED



ALLES
WAT IN
DE OVEN
PAST

 DAVIDSFONDS
UITGEVERIJ

INHOUD

- 7 **Voorwoord**
- 8 **Een gewaarschuwd man telt voor twee...**
- 8 Ingrediënten
- 10 Keukenhulpjes
- 11 **Gouden tips & tricks**

TAARTEN

- 15 Aalsterse vlaai
- 16 Sinterklaastaart
- 19 Frisse aardbeientaart
- 20 Croquembouche
- 23 Blackberry pie
- 24 Appel-vanillecrostata
- 27 Moelleuxaart
- 28 Fruitige flensjestaart
- 31 Regenboogtaart
- 32 Mattentaart XXL
- 35 Lemon lime pie
- 36 Rabarbertaartjes XS
- 39 Pavlova's tutu
- 40 Oh my Oreo!-taart
- 42 Toblerone-kwarktaart

CAKES

- 45 Yoghurtcake met bosvruchtenvulling
- 46 Cobbler met krieken
- 49 Homer's Doh!-nutcake
- 50 Gevaarlijk gezonde brownies
- 53 Coconut explosion cake
- 54 Oma's notencake
- 56 Cake-eitjes

CUPCAKES & MUFFINS

- 59 Muffins met gekaramelliseerde noten
- 60 Devil's food cupcakes
- 63 Amarettocupcakes
- 64 Spicy tabasco-chocolademuffins

HARTIG

- 67 Homemade tortillachips met salsa
- 68 Popeye's Pride
- 71 Ontbijt Plan B
- 72 Pizza Pollo Pesto
- 75 Pizzadip
- 76 Knapperig geroosterde kikkererwten

KOEKJES

- 79 Bangelijke halloweenvingers
- 80 Kus van de juffrouw
- 83 M&M-repen
- 84 Homemade Twix-repen
- 85 Energierepen
- 87 Gevulde koekjes met dadels en chocopasta
- 88 Kleverige kandijsiroopkoekjes met amandelschilfers
- 91 Honingkoekjes met peperkoekpastavulling

- 92 Rolo-hazelnootkoekjes
- 95 Knapperige haverkoekjes met witte chocolade
- 96 Pindakaaskoekjes met jam
- 99 Sesam open u
- 100 Speculaastruffels
- 103 Polkadotkoekjes
- 104 Summer in the City

ME TIME

- 107 brownie in-een-kopje
- 108 Cake in-een-kopje
- 110 Microwave appelcrumble
- 111 Microwave haverkoekje
- 112 Quickfix havermout
- 115 Salted caramel chocolate milk
- 116 Single chocolate chip cookie
- 119 Soloslim broodpudding
- 120 White Christmas

SMOOTH & SEXY

- 123 Oreopasta
- 124 Squirrel's Delight
- 127 Knibbel knabbel knuisje
- 128 Cookie dough op de boterham
- 131 Appelcrumblepasta
- 132 Notenboter
- 134 Witte chocopasta met gekaramelliseerde bosbessen

ALL AMERICAN STYLE

- 137 Strawberry hand pies
- 138 Cookie dough frozen yogurt
- 141 Haverpannenkoeken
- 142 Kamemelk-pecanwafels met ahornsiroop
- 145 Cinnamon rolls
- 146 Homemade Oreo's
- 149 Homemade marshmallow fluff
- 150 Haverwafels met appel en kaneel
- 153 Rice Krispies-repen
- 154 Homemade Reese's

- 156 **Dankwoord**
- 157 **Register**



VOORWOORD

Nadat ik in april 2013 de vraag kreeg om een bakboek te schrijven, voelde ik de adrenaline nog weken door mijn lijf stromen. Al twee jaar zette ik regelmatig recepten op mijn blog en die mocht ik nu eindelijk verzamelen in een boek – een droom die werkelijkheid werd!

Was ik een bakker in opleiding, dan zou ik dat wellicht op een maand klaargespeeld hebben. Mijn avontuur duurde echter meer dan een halfjaar, een periode waarin ik voor boek en blog gretig beslag legde op de oven na de schooluren, in het weekend of tijdens de vakantie. Zonder opleiding werd deze opdracht vooral een traject van nattevingerwerk en trial-and-error. Bakken mag dan wel pure chemie zijn, laat dat je echter niet tegenhouden om af en toe buiten de lijntjes te kleuren en je eigen technieken te gebruiken.

Ik verkies gebak waarbij de smaak centraal staat en de decoratie op de achtergrond geschoven wordt. Of beter nog: de samensmelting van alle ingrediënten moet er op zich al voor zorgen dat het geheel er onweerstaanbaar uitziet. In dit boek zul je dan ook weinig torenhoog en met fijne fondant gedecoreerd gebak zien staan.

Mijn grootste inspiratiebronnen waren tips van vrienden en familie, stokoude recepten die ik nieuw leven wilde inblazen of wilde ideeën die ik snel in m'n gsm opsloeg. Hoewel ik het boekproject van mijn ouders niet mocht combineren met mijn schoolwerk, moet ik toegeven dat ik op schooldagen vaak 's avonds laat in mijn bed lag te brainstormen tot een idee helemaal naar mijn zin was.

Ik kan alleen maar wensen dat dit boek tot de verbeelding spreekt en jullie goesting geeft om zelf op bakavontuur te gaan en het verrukkelijkste gebak uit je oven te toveren.

LOUIE



*Jong geleerd, oud gedaan.
Op mijn vierde verjaardag kreeg ik mijn eigen
speelgoedkeuken en sindsdien heeft de culinaire
microbe me niet meer losgelaten.*



BROWNIE IN-EEN-KOPJE

WAT HEB JE NODIG?

➔ 1 PORTIE

- ❖ 30 ml plantaardige olie
- ❖ 30 ml room (light mag ook)
- ❖ 35 g kristalsuiker
- ❖ 15 g bloem
- ❖ 10 g ongezoet cacao poeder
- ❖ een snuifje zout
- ❖ optioneel: noten- of chocoladestukjes voor in het beslag

AAN DE SLAG!

Meng de olie en de room in een kommetje.

Voeg de suiker toe en meng goed.

Voeg de bloem samen met het cacao poeder en het zout toe.

Meng verder tot een glad beslag en voeg eventueel nog wat noten- of chocoladestukjes toe.

Bak de brownie in ongeveer 1 minuut en 20 seconden op 900 watt in de microgolfoven. Eet warm of koud, eventueel met een bolletje roomijs.