

HET MAKKELIJKE BAKBOEK

Rutger van den Broek

INHOUD

VOORWOORD 6

- 1 DE BASIS 9
- 2 BASISPRODUCTEN 13
- 3 BAKPLAAT 17
- 4 CAKEBLIK 75
- 5 SPRINGVORM 95
- 6 VIERKANTE VORM 125
- 7 CUPCAKEVORM 157
- 8 OVENSCHAAL 181
- 9 BAKJES & SCHAALTJES 201
- 10 KOEKENPAN 219

DANKWOORD 232

RECEPTENREGISTER 234

INGREDIËNTENINDEX 237



VOORWOORD

Bakken is wat ik het allerliefste doe. Ik word er blij van, het biedt mij ontspanning en – misschien wel het leukste – ik kan er ook heel veel andere mensen blij mee maken. Dat gevoel geef ik graag zo veel mogelijk door! Regelmatig hoor ik dat mensen bakken lastig vinden, omdat er veel technieken, bereidingen en stappen nodig zijn om tot goed resultaat te komen. Ook op mijn blog merk ik dat de vraag naar makkelijke en snelle bakrecepten groot is.

Gelukkig hoeft bakken niet altijd moeilijk te zijn, en dat bewijs ik met *Het makkelijke bakboek*. In dit boek vind je honderd makkelijke bakrecepten. Stap voor stap beschreven, met niet meer dan tien (goed verkrijgbare) ingrediënten, een korte bereidingstijd en zonder moeilijke technieken of dure apparaten; meer dan een kom, spatel, handmixer, steelpannetje en een aantal standaard bakvormen en keukengerei heb je niet nodig.

Behalve bakrecepten vind je in dit boek ook enkele andere recepten die strikt genomen niet onder de noemer bakken vallen, maar die wel zeker tot het repertoire van de banketbakker behoren. Denk daarbij aan chocoladesalami en stracciatella-ijstaart met rood fruit.

Dit boek is ingedeeld aan de hand van de bakvormen die je nodig hebt. Ik begin met een hoofdstuk Bakplaat, gevolgd door Cakeblik, Springvorm, Vierkante vorm, Cupcakevorm, Ovenschaal, Bakjes

& schaaltes en tot slot het hoofdstuk de Koekenpan.

Met veel van de recepten kun je variëren door bijvoorbeeld andere smaken of ingrediënten toe te voegen. Soms staat die variatie bij het recept beschreven, maar ik daag je uit om ook vooral zelf te experimenteren. Gebruik mijn recepten als basis en maak de baksels verder helemaal naar jouw smaak!

Lees voordat je aan de bak gaat wel even de basisinformatie, zodat niets je meer tegenhoudt om de lekkerste baksels te maken! Dus zet de oven aan, geniet van het bakken en maak vooral ook heel veel anderen blij.

VEEL BAKPLEZIER!

RUTGER

**HEB JE GEBAKKEN UIT
HET MAKKELIJKE BAKBOEK?**

Ik vind het heel leuk als je het op social media deelt met #Hetmakkelijkebakboek of als je mij tagt in je bericht! @Rutgerbakt



GEMBER KOEKJES

INGREDIËNTEN VOOR 35-45 KOEKJES

VOOR HET DEEG

175 gr boter,
op kamertemperatuur

175 gr lichtbruine basterdsuiker

40 ml gembersiroop

1 ei, op kamertemperatuur

¼ tl zout

300 gr bloem

1 tl baking soda

1½ tl gemberpoeder

VERDER NODIG

125 gr fijne suiker

1. Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Doe de boter, lichtbruine basterdsuiker, gember-siroop, het ei en zout in een kom en meng alles. Dit kan met je handen of met een handmixer met deeghaken. Voeg de bloem, baking soda en het gemberpoeder toe en kneed alles met je handen tot een deeg.

3. Maak bolletjes van het deeg met een doorsnede van 2½ centimeter. Rol de deegbolletjes door de fijne suiker en leg ze met voldoende tussenruimte op de bakplaat. Druk ze plat tot ongeveer 1 centimeter dik en bak de koekjes 15-20 minuten. Haal ze direct na het bakken van de bakplaat en laat ze afkoelen op een rooster.



ABRIKOZEN ENVELOPJES MET FRAMBOZENJAM

INGREDIËNTEN VOOR 6 STUKS

VOOR DE ENVELOPJES

1 rol koelvers bladerdeeg

125 gr frambozenjam

12-18 halve abrikozen,
vers of uit blik

VERDER NODIG

1 ei, losgeklopt

25 gr amandelschaafsel

poedersuiker, om te bestuiven

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Rol het bladerdeeg met bakpapier en al uit en snijd er 6 vierkanten van ongeveer 12 bij 12 centimeter van. Verdeel de jam over het midden van de 6 deegplakjes. Leg vervolgens twee tot drie abrikozenhelften diagonaal op het deegplakje. Vouw de twee andere hoeken van het deeg omhoog over de abrikozen heen en druk de punten op elkaar. Leg de pakketjes op de bakplaat.

3. Bestrijk het bladerdeeg bovenop met het ei en strooi er wat amandelschaafsel over. Bak de bladerdeegpakketjes in 20-30 minuten goudbruin. Serveer ze (lauw)warm of afgekoeld en bestuif ze voor het serveren licht met poedersuiker.



GRANOLA

INGREDIËNTEN VOOR EEN GOEDGEVULDE VOORRAADPOT

200 gr havervlokken

75 gr blanke amandelen,
grof gehakt

75 gr pecannoten, grof gehakt

50 gr pompoenpitten

60 gr honing

60 gr kokosolie

100 gr donkere rozijnen

100 gr gedroogde abrikozen,
in stukjes

1. Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Doe de havervlokken, de gehakte amandelen, de gehakte pecannoten en de pompoenpitten in een kom en meng ze.

3. Doe de honing en de kokosolie in een steelpan en verwarm deze al roerend tot een vloeibare massa. Giet dit honingmengsel – als alle kokosolie gesmolten is – in de kom en roer alles goed door. Verdeel de granola vervolgens over de bakplaat.

4. Bak de granola 20-30 minuten, tot alles goudbruin is. Schep de granola na elke 10 minuten om. Laat de granola afkoelen op de bakplaat.

5. Meng de rozijnen en de stukjes gedroogde abrikozen erdoor en bewaar de granola luchtdicht verpakt.

AMANDEL CHOCOLADETAART

INGREDIËNTEN VOOR 12-16 PUNTEN

VOOR HET BESLAG

225 gr boter

225 gr pure chocolade,
70% cacao, grof gehakt

6 eieren

250 gr fijne suiker

¼ tl zout

250 amandelmeel

VERDER NODIG

boter, om in te vetten

poedersuiker, om te bestuiven

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Bekleed de bodem van een springvorm van 24 centimeter met bakpapier en vet de zijkanten van de vorm in met boter (zie blz. 10).

2. Doe de boter samen met de chocolade in een steelpan en zet deze op laag vuur. Verwarm de chocolade en de boter al roerend tot beide gesmolten zijn. Haal de pan daarna van het vuur. Eventueel kun je de boter en chocolade ook in de magnetron smelten.

3. Doe de eieren met de fijne suiker en het zout in een kom en klop deze met een handmixer met gardes in ongeveer 5 minuten zeer luchtig, tot het als een wit lint van de gardes afloopt als je de mixer uit de massa tilt. Giet het chocolademengsel erbij en spatel dit erdoor. Spatel tot slot het amandelmeel door het beslag. Probeer daarbij de luchtigheid zoveel mogelijk te behouden.

4. Schep het beslag in de vorm en bak de taart 45-55 minuten. Laat de taart in de vorm afkoelen. Tijdens het afkoelen zakt de taart nog iets in, dat hoort zo. Bestuif de taart voor het serveren licht met poedersuiker.

CHEESECAKE MET LEMON CURD

INGREDIËNTEN VOOR 12-14 PUNTEN

VOOR DE BODEM

225 gr kandijkoeken,
verkruid

75 gr boter, gesmolten

VOOR DE CHEESECAKE

800 gr roomkaas,
op kamertemperatuur

200 gr fijne suiker

rasp van 1 citroen

1 tl vanille-extract (zie blz. 14)

4 eieren, op kamertemperatuur

200 gr zure room

40 gr maïzena

VERDER NODIG

boter, om in te vetten

300 gr lemon curd

1. Verwarm de oven voor op 130 °C. Bekleed de bodem van een springvorm van 24 centimeter met bakpapier en vet de zijkanten van de vorm in met boter (zie blz. 10).

2. Meng de koekkrumels met de gesmolten boter en verdeel het mengsel gelijkmatig over de vorm. Druk de krumels stevig aan met de bolle kant van een lepel.

3. Doe de roomkaas, fijne suiker, citroenrasp en het vanille-extract in een kom en roer dit door. Voeg vervolgens de eieren, zure room en maïzena toe en meng alles door tot een glad mengsel. Dit kan met een handmixer met gardes, maar ook gewoon met een garde. Schep het cheesecakemengsel op de bodem en strijk de bovenkant glad.

4. Zet op de bodem van de oven een (oven)schaal met wat kokend water. Dit zorgt ervoor dat de cheesecake mooi bakt. Bak de cheesecake 1¼-1¾ uur. De bovenkant mag nog iets wiebelen als hij uit de oven komt. Laat de cheesecake afkoelen op kamertemperatuur en zet de vorm vervolgens minimaal 4 uur in de koelkast.

5. Roer de lemon curd los en bestrijk de afgekoelde cheesecake daarmee.

TIP

Je kunt de cheesecake garneren met blauwe bessen of frambozen.



BLAUWE-BESSEN CHEESECAKEJES

INGREDIËNTEN VOOR 12 STUKS

VOOR DE BODEMS

125 gr digestives, verkruimeld

50 gr boter, gesmolten

VOOR DE CHEESECAKE

400 gr roomkaas,
op kamertemperatuur

100 gr fijne suiker

2 eieren, op kamertemperatuur

100 gr zure room

20 gr maïzena

1 tl vanille-extract (zie blz. 14)

VOOR DE COMPOTE

200 gr (diepvries) blauwe bessen

2-3 el fijne suiker

sap van ½ citroen

2 tl maïzena

2 el water

1. Verwarm de oven voor op 130 °C en doe papieren bakvormpjes in een cupcakevorm.

2. Meng de koekkrumels met de gesmolten boter en verdeel het mengsel gelijkmatig over de 12 vormpjes. Druk de krumels stevig aan.

3. Meng de roomkaas met de fijne suiker. Voeg de eieren, zure room, maïzena en het vanille-extract toe. Meng tot een glad mengsel. Verdeel het cheesecake-mengsel over de vormpjes.

4. Bak de cheesecakejes 25-35 minuten. De bovenkant mag nog iets wiebelen als ze uit de oven komen. Laat ze in de vorm afkoelen tot kamertemperatuur. Laat vervolgens minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

5. Doe de blauwe bessen, de suiker en het citroensap in een pannetje en breng dit al roerend aan de kook. Laat zo'n 5 minuten zachtjes koken. Meng de maïzena met het water en giet dit al roerend bij de compote. Breng al roerend kort aan de kook, haal hem van het vuur en laat helemaal afkoelen.

6. Verwijder de papiertjes van de cheesecakejes en garneer ze met de compote.



APPEL KRUIMELPOTJES

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

VOOR DE VULLING

3 appels (bijv. jonagold),
geschild en in blokjes

2-3 el suiker

½ tl kaneelpoeder

1 el custardpoeder

VOOR DE KRUIMELS

70 gr witte basterdsuiker

50 gr bloem

25 gr havermout

snuf zout

55 gr boter, koud

10 gr amandelschaafsel

VERDER NODIG

poedersuiker, om te bestuiven

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Doe de appelstukjes met de suiker, kaneel en het custardpoeder in een kom en meng ze goed. Doe dit mengsel in vier ovenvaste potjes of bakjes.
- 3.** Doe voor de kruimels alle ingrediënten behalve het amandelschaafsel in een kom en meng dit met je vingers tot deegkruimels. Voeg het amandelschaafsel toe en verdeel het kruimelmengsel over de potjes. Bak de appel-kruimelpotjes in 30-40 minuten gaar.
- 4.** Bestuif de potjes na het bakken licht met poedersuiker en serveer ze (lauw)warm.



PANNA COTTA VAN YOGHURT MET BRAMEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

VOOR DE PANNA COTTA

3 blaadjes gelatine

200 ml slagroom

75 gr suiker

merg van ½ vanillestokje

300 gr Griekse yoghurt

VERDER NODIG

125 gr bramen

honing, om te besprenkelen

1. Vul een diep bord met koud water en leg de gelatineblaadjes erin. Week de gelatine minimaal 5 minuten in het water.

2. Breng in een steelpan de slagroom met de suiker en het vanillemerg aan de kook. Haal de room als deze kookt van het vuur. Haal de geweekte gelatine uit het water, knijp deze uit en los de blaadjes op in de hete room. Voeg de Griekse yoghurt toe aan het warme slagroommengsel en roer dit door tot alles goed gemengd is.

3. Giet het mengsel in vier bakjes met een inhoud van 150 milliliter en laat deze minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

4. Garneer de panna cotta voor het serveren met de bramen en sprenkel er wat honing over.

RICOTTA PANCAKES MET CITROEN

INGREDIËNTEN VOOR 10-15 STUKS

VOOR HET BESLAG

250 gr ricotta

2 eieren

rasp van 1 citroen

¼ tl zout

125 gr bloem

2 tl bakpoeder

150 ml melk

VERDER NODIG

boter, om in te bakken

poedersuiker

1 citroen, in partjes

1. Doe de ricotta, eieren, citroenrasp en het zout in een kom en klop deze los met een garde of handmixer met gardes. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en klop alles tot een homogene massa. Voeg de melk toe en mix dit door het beslag.

2. Verwarm de koekenpan op het vuur en laat een klein klontje boter in de pan smelten. Giet drie kleine porties van het beslag in de pan, dit gaat makkelijk met bijvoorbeeld een jus- of ijslepel. Laat de pancakes rustig bakken op matig vuur tot de bovenkant droog is. Keer ze met behulp van een spatel en bak ook de andere zijde.

3. Serveer de ricottapancakes (lauw)warm met poedersuiker en partjes citroen.

TIP

Het is erg lekker als je de citroenpartjes uitknijpt boven de pancakes.

