

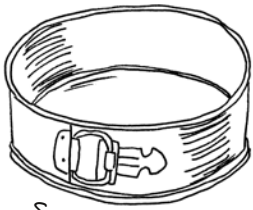


BAKGEHEIMEN

Favoriete zoete klassiekers
uit de keuken van Dille & Kamille

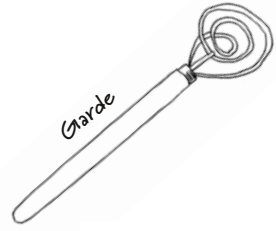


40
heerlijke recepten
*
slimme baktips
*
receptkaart &
cadeaulabels



Springvorm

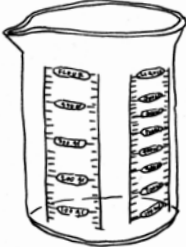
Taartrooster



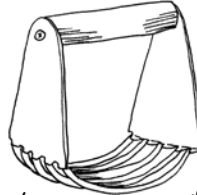
Garde



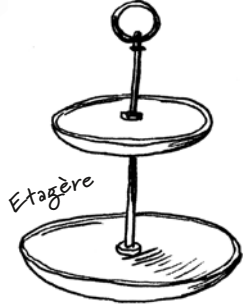
Bakwastje



Glazen maatbeker

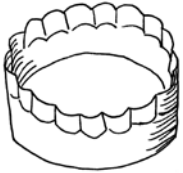


Kruimeldeegmenger



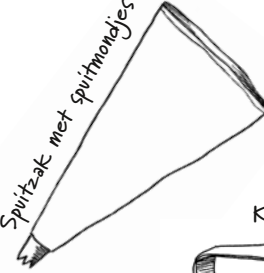
Etagerie

Uitsteekvorm voor scones

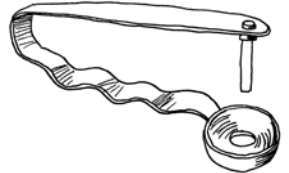


Taartschaal op voet

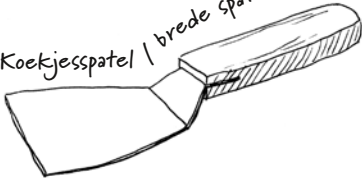
Spruitzak met spuitmondjes



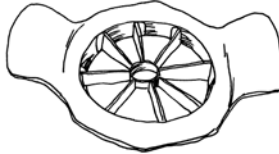
Kersenontpitter



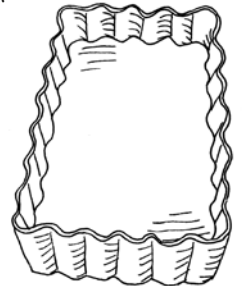
Koekjesspatel / brede spatel



Appeldeler



Porseleinen taartvorm

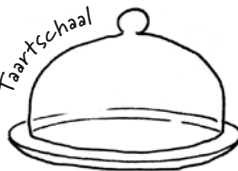


Deegwieltje

Appelboor



Taartschaal



Bak-, cake-, taart-, koekjesvormen



Deegroller



Caketester



Cake Tester

Inhoud

Voorwoord	7	Koekjes	
Bakbenodigdheden	8	Amandelbiscotti	83
Algemene tips	14	Anijskoekjes	84
		Chocolate chip cookies	87
Cake		Gemberkoekjes	88
Appelcakejes	24	Havermoutkoekjes	91
Bosbessenmuffins	27	Klets koppen	92
Brownies	28	Roomhoortjes	95
De ultieme chocoladecake	30	Shortbread	97
Feestelijke zomertaart	32	Speculaas	99
Financiertjes	35	Sprits met chocolade	101
Fruitcake in een waterbadvorm	37	Zandkoekjes	102
Madeleines	39	Overige baksels	
Marmercake	40	Apfelstrudel	111
Rolcake	42	Bananenbrood	112
Wortelcakejes	45	Boterkoek	115
Yoghurtcake	47	Crumble met appel en blauwe bessen	117
Taart		Kersenclafoutis	119
Aardbeientaartjes	55	Ontbijtkoek	118
Frangipanetaart met peren	59	Scones	123
Cheesecake	60	Soesjes met vanilleroom en chocolade	125
Appeltaart	63		
Kwarktaart met frambozen	66		
Lemon meringue pie	68		
Pompoentaart	71		
Rabarbertaart	73		
Tarte tatin	75		

Algemene tips

Recepten

In tegenstelling tot bij 'gewone' recepten moet je, als je gaat bakken, echt heel nauwkeurig zijn. Lees het recept helemaal door en zet alle ingrediënten en materiaal van tevoren klaar. Houd je aan de opgegeven hoeveelheden en weeg alles precies af. Haal boter en eieren tijdig uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur kunnen komen. Laat de oven alvast voorverwarmen terwijl je het beslag maakt of het deeg kneedt.

Ingrediënten

Boter

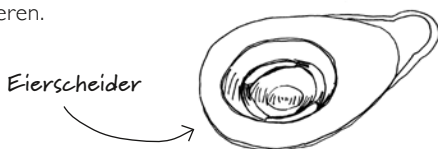
In de meeste gevallen gebruik je ongezoeten boter, eventueel te vervangen door margarine. Gebruik geen halvarine/minarine, want die bevat te weinig vet en te veel water om te bakken. Afhankelijk van het recept gebruik je 'harde' boter uit de koelkast, zachte boter op kamertemperatuur of gesmolten boter.

TIP

Vergeet het pakje boter uit de koelkast te halen? Harde boter kun je grof raspen, dan is hij snel zacht. Of gebruik smeerbare roomboter.

Eieren

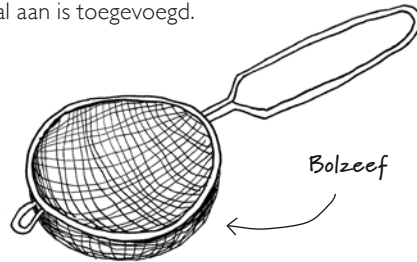
Gebruik altijd verse eieren en laat ze eerst op kamertemperatuur komen; dat maakt het gemakkelijker om ze op te kloppen. Ben je vergeten om ze uit de koelkast te halen? Leg ze dan 5 minuten in een bakje warm water. We gaan in de recepten uit van middelgrote eieren.



Een eiwit weegt gemiddeld zo'n 35 gram, maar er zijn natuurlijk grote en kleine eieren. Daarom wordt in patisserie-recepten voor heel fijn gebak – waar het erop aankomt precies de juiste hoeveelheid te gebruiken – het gewicht van het eiwit of de dooier aangegeven.

Bloem en bakmeel

We gebruiken gewone tarwebloem. Als het deeg moet rijzen, doe je er bakpoeder bij of gebruik je zelfrijzend bakmeel; dit is bloem waar de juiste hoeveelheid bakpoeder al aan is toegevoegd.



Bij deeg dat je kneedt, hoef je de bloem niet te zeven. Voor cake- of biscuitbeslag doe je dit wel. Dit maakt het resultaat luchtiger en voorkomt klonterig beslag.

Suiker en ander zoet

Met 'witte suiker' bedoelen we gewone kristal-suiker of witte basterdsuiker. De laatste lost sneller op in deeg of beslag, maar is niet overal verkrijgbaar. Licht- en donkerbruine basterdsuiker, ahornsiroop en honing maken je gebak ook zoet, maar geven het wel een specifieke smaak.

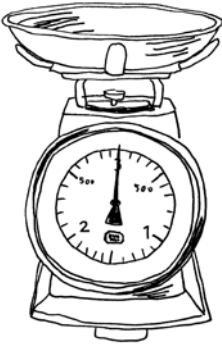
Zout en baking soda

Een snufje zout in deeg of beslag 'doorbreekt' het zoet en geeft de smaak van je gebak meer diepte. Baking soda of (natrium)bicarbonaat maakt deeg luchtiger en beter verteerbaar. Houd je wel aan de hoeveelheid in het recept, want te veel baking soda geeft een wrange smaak.



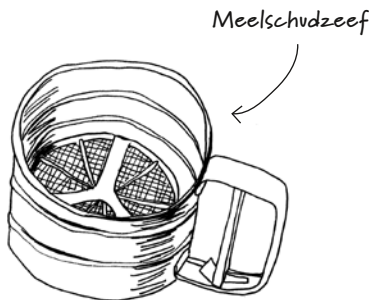
Keukenweegschaal

Weeg de hoeveelheden bloem, suiker en boter voor een bakrecept altijd precies af, want hiermee staat of valt het resultaat. Controleer af en toe of je weegschaal nog nauwkeurig is door er een 'vast' gewicht op te zetten, zoals een pak bloem van 1 kilo. Een setje maatlepels hoort ook bij je basis-uitrusting, net als een doorzichtige maatbeker om vloeistoffen mee af te meten.



Meelschudzeef

Een zogenaamde meelschudzeef is een forse metalen beker met een fijne zeef als bodem en daarboven een aantal spaken. Vul hem met bloem en knijp in het oor: de spaken strooien de bloem nu luchtig door de zeef. Erg handig als je bloem of poedersuiker wilt zeven voor een klontvrij beslag, of om het werkblad met bloem te bestuiven.



Bakvormen

Als beginner heb je genoeg aan een (recht-hoekige of ronde) cakevorm, een springvorm en een lage taartvorm. Je kunt je collectie natuurlijk altijd uitbreiden!

TIP

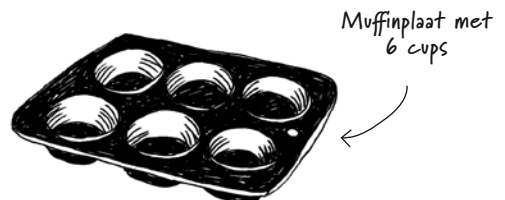
Spoel bakvormen na gebruik af met heet water zonder afwasmiddel. Zet ze nooit in de afwasmachine, want dat kan de bovenlaag aantasten. Droog de vorm heel goed af en laat hem nadrogen op het aanrecht voor je hem weer opbergt.

Cakevorm

Vul een cakevorm maar tot twee derde met beslag, zodat dit de ruimte heeft om te rijzen. Let bij een rechthoekige of vierkante vorm op dat je alle hoekjes goed invet en met bloem bestuift, want daar blijft cake soms plakken. Een tulbandvorm heeft een soort 'schoorsteen' in het midden, die ervoor zorgt dat de cake gelijkmatig bakt.

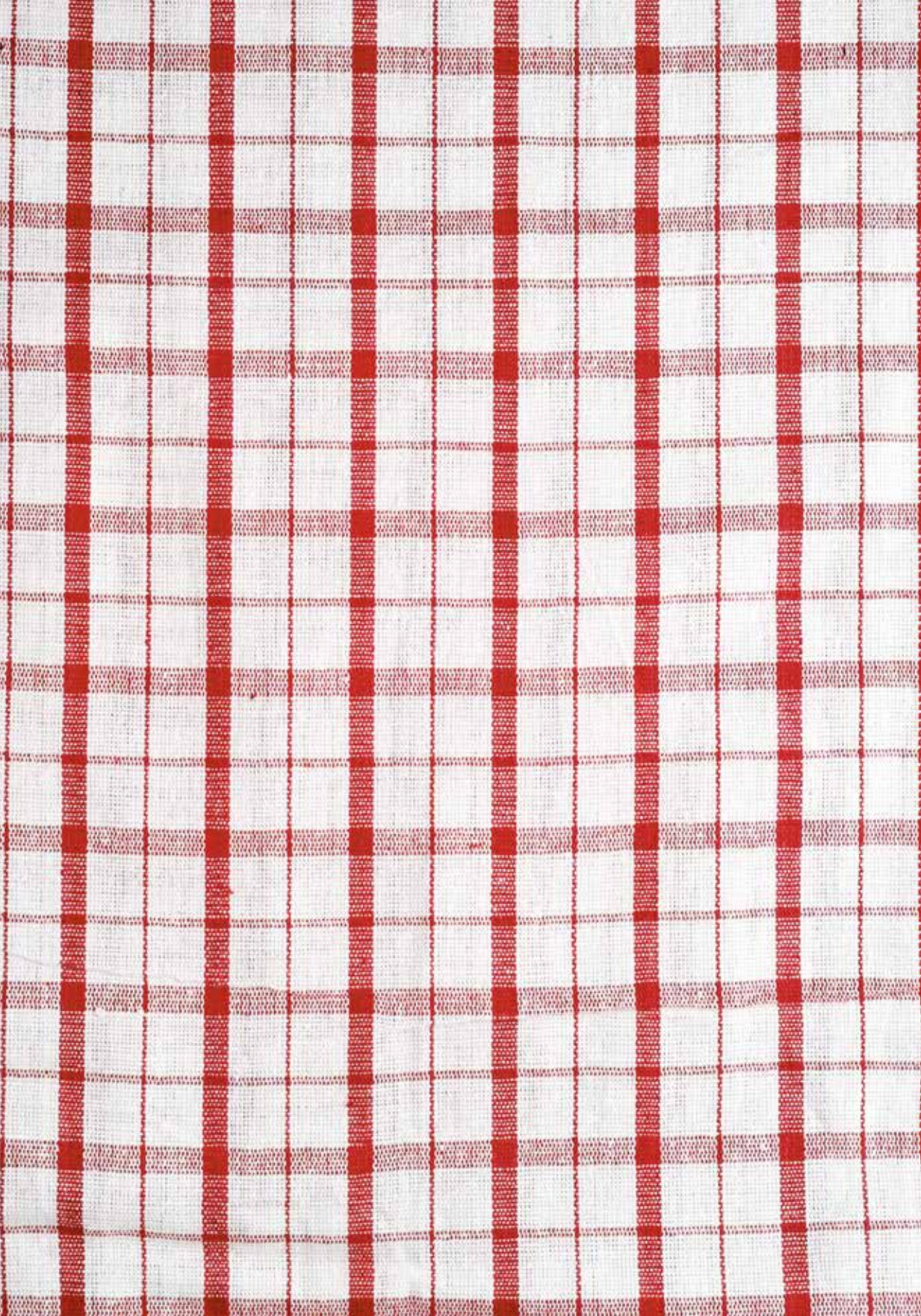


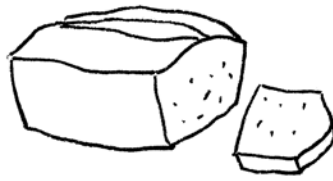
Voor muffins en cupcakes gebruik je een muffinplaat met 6 of 12 'cups'. Zet hier papieren cakevormpjes in, dan hoef je de vorm zelf niet in te vetten of met bloem te bestuiven.



TIP

Gebruik een ijsbolschep om je muffinvorm te vullen. Zo doseer je het beslag zonder te morsen.





CAKE

Een lekkere cake bakken is helemaal niet moeilijk en geeft veel voldoening. De basis is meestal een eenvoudig cakebeslag van boter, bloem, eieren en suiker waar je bijvoorbeeld chocolade, noten of fruit aan toevoegt. Laat je creativiteit de vrije loop en experimenteer met verschillende vormen, smaakmakers en afwerkingen. En onthoud: je cake hoeft er niet volmaakt uit te zien om perfect te smaken!

Als je de cakejes bestrijkt
met warme abrikozenjam
gaan ze mooi glanzen.





Bosbessenmuffins

De Amerikanen claimen dat zij de muffin hebben uitgevonden, maar in Frankrijk en Duitsland bakte men al veel eerder 'moufflet' of 'Muffe'. Wij maken ze met karnemelk en blauwe bessen, maar er zijn heel veel lekkere variaties te bedenken.

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Voor 12 muffins

- 300 g bloem
- 120 g witte suiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel baking soda (natriumbicarbonaat)
- een snuffje zout
- 120 ml zonnebloemolie
- 2 eieren
- 250 ml karnemelk
- geraspte schil van 1 biologische citroen
- 100 g bosbessen of blauwe bessen

Speciale benodigdheden

- bakplaat voor 12 muffins
- papieren cakevormpjes

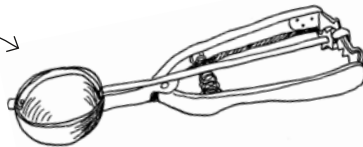
- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Meng de bloem met de suiker, het bakpoeder, de baking soda en het snuffje zout.
- Meng in een andere kom de olie met de eieren en de karnemelk. Doe er de geraspte citroenschil bij.
- Schep de twee bereidingen door elkaar. Klop niet, want dan worden de muffins taai. Het beslag mag best nog wat klontig zijn. Spatel de bessen erdoor, maar houd er een paar opzij voor de afwerking.
- Zet de papieren vormpjes in de muffinplaat. Vul ze tot 1 centimeter onder de rand met het beslag. Strooi er de apart gehouden bessen over.
- Bak de muffins 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer of ze gaar zijn met een prikker of satéstokje.
- Neem de muffins uit de oven en laat ze even afkoelen. Haal ze met papiertjes en al uit de bakplaat en laat ze volledig afkoelen op een taartrooster.



TIP

Gebruik nooit een mixer of keukenmachine om muffins te maken, want dan loop je het risico dat ze taai worden. Roer eerst apart de droge en de vochtige ingrediënten door elkaar en meng die dan zonder te kloppen. Klontjes mogen gerust blijven zitten.

Gebruik een ijsbolschep om je papieren vormpjes te vullen; dat scheelt geknoei en je krijgt gelijke porties.



Variaties

- Je kunt in plaats van karnemelk ook gewone melk of zelfs yoghurt gebruiken.
- Doe eventueel 2 eetlepels gemalen lijnzaad bij het beslag en gebruik volkorenmeel in plaats van gewone bloem.
- In de winter kun je blauwe bessen uit de diepvries gebruiken; van tevoren ontdooien is niet nodig.
- Frambozen, bramen en cranberry's zijn ook erg lekker, net als rozijnen of stukjes appel met kaneel.

Brownies

Brownies zijn niet alleen bij ons favoriet: dit Amerikaanse chocoladegebakje heeft in korte tijd de wereld veroverd. Ze zijn heerlijk om zo te eten, maar ook als een echt dessert met wat opgeklopte room of een bolletje vanille-ijs.

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Voor 12 brownies

- 250 g pure chocolade
- 250 g ongezoeten boter + extra
- 400 g witte suiker
- 4 eieren
- 220 g bloem + extra
- 200 g walnoten

Speciale benodigheden

- brownie-bakblik van 27 × 26 cm

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Breek de chocolade in stukken en smelt deze samen met de boter au bain-marie (zie p. 20). Blijf roeren tot de chocolade helemaal is gesmolten en meng er dan de suiker door. Laat het mengsel een beetje afkoelen zodat straks de eieren niet kunnen stollen.
- Klop er een voor een de eieren door. Zeef er nu de bloem bij en schep deze zonder te kloppen door het beslag zodat het luchtig blijft.
- Hak de walnoten grof en schep ze door het beslag.
- Vet een brownie-bakblik in met boter en bestuif met bloem. Giet er het beslag in en zet de vorm in het midden van de voorverwarmde oven. Laat ongeveer 25 minuten bakken.
- Een goede brownie is niet helemaal doorbakken, de binnenkant moet lekker zacht blijven. Als je in de brownie prikt, mag er geen vloeibaar beslag meer aan de prikker hangen; een beetje chocolade mag wel.
- Neem de brownie uit de oven en laat even afkoelen. Keer de vorm om hem er voorzichtig uit te halen en snijd de brownie in gelijke stukken.
- Serveer je er ijs bij? Zorg dan dat de brownies nog een beetje lauw zijn. De combinatie is heerlijk.

TIP

Bakken met chocolade

Gebruik chocolade die speciaal bedoeld is om mee te bakken. Dat kunnen chocoladedruppels of -dragees zijn, maar ook speciale blokken pure chocolade.

Pure chocolade smaakt het lekkerst in gebak. Bovendien branden melk en wit sneller aan. We raden je daarom aan om altijd donkere chocolade te gebruiken.

Verbrande chocolade smaakt bitter en kun je niet meer gebruiken.

Variaties

- De smaak van chocolade combineert goed met die van sinaasappel. Meng de geraspte schil van 1 sinaasappel of 2 theelepels oranjebloesemextract door het beslag, eventueel met de fijngemalen zaadjes van 3 kardemompeulen.
- Chocolade en koffie zijn heerlijk samen, dat weten we. Voor koffiebrownies roer je 2 eetlepels oploskoffie door de gesmolten chocolade.



www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst en recepten: Hilde Smeesters, i.s.m. Dille & Kamille

Fotografie: Ann De Koker, i.s.m. Dille & Kamille

Vormgeving: Mieke Verloigne (Studio Lannoo), i.s.m. Dille & Kamille

Illustraties: Eline van Lindenhuizen

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2017

D/2017/45/453 – NUR 440

ISBN 978 94 014 4631 0

Dit boek kwam tot stand in samenwerking met Dille & Kamille.



www.dille-kamille.com

klantenservice@dille-kamille.com

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.