



Eerste druk, 2023

© 2023 recepten Rutger van den Broek

© 2023 teksten Mark Haayema

© 2023 foto's Saskia Lelieveld; styling Nicole de Werk

© 2023 illustraties Emanuel Wiemans

Om op te vreten (p. 46) en *Twee rozijntjes* (p. 89): uit *Jij + ik*, Mark Haayema, Rubinstein, 2022

Uitgegeven door Uitgeverij Rubinstein

Prinseneiland 43, 1013 LL Amsterdam

info@rubinstein.nl

Vormgeving: Villa Grafica

ISBN 9789047633136 | NUR 216

Alle rechten voorbehouden

www.rutgerbakt.nl

www.markhaayema.nl

www.rubinstein.nl

't Feestelijke
**KINDER
BAKBOEK**

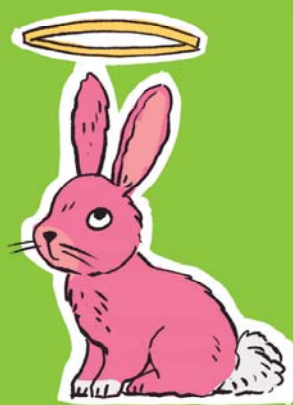
**RUTGER VAN DEN BROEK
& MARK HAAYEMA**



RUBINSTEIN

INHOUDSOPGAVE

Vier de dag	13
Zelf bakken	14
Bakvormen bekleden	17
Brooddeeg kneden	18
Ingrediënten	21
Chinees nieuwjaar	22
Chinese amandelkoekjes	25
Pindakaasdag	26
Pindakaaskoeken	30
Toe Bisjvat	33
Rugelach	37
Driekoningen	38
Driekoningentaart	40
Verjaardag	42
Soesjes met zomerfruit	44
Valentijnsdag	47
Chocoladetruffels	49
Carnaval	51
Worstenbroodjes	52
1 april	56
'Bitterballen met mosterd'	59
Pasen	60
Paasbroodjes met ei	64
Koeiendag	67
Kaastengels	69
Koningsdag	70
Oranjekoeken	72
Luilak	74
Luilakbollen	77
Moeder- en vaderdag	78
Zoete kaneelbroodjes en hartige ham-kaasbroodjes	80
Zwemdiploma	85
Poffertjesfeest	87
Opa en omadag	88
Opa's appelpaai	90





Keti Koti	93
Eksi koekoe	95
Geboortedag	96
Babyslofjes	98
Bedankt juf - bedankt meester	102
Koek in een pot	105
Eid al-Fitr	106
Duizend-gaten-pannenkoekjes	108
Trouwdag	110
Bruidstaart in potjes	115
Trotse dag	117
Regenboogtaart	118
Dierendag	120
Zebrataart	122
Feest in je lunchtrommel	124
Courgettemuffins	127
Sippe dag	128
Chocoladetaart	132
Halloween	134
Gebakken spinnen	137
Sint Maarten	138
Fruitleer van aardbeien	140
Sinterklaas	142
Speculaasletters	145
Kerst	146
Bladerdeeg-pesto-kerstboom	148
Oud & nieuw	152
Vuurwerktulband	157
Vergeten dagen	158
Memorykoekjes	161
Register	162
Dankwoord	169
Over Mark en Rutger	171





VIER DE DAG

Noem het een fuif of een partijtje,
een bal of een festijn,
feesten moet je vieren
als een vrolijk samenzijn.

Bak de heerlijkste traktaties,
deel het lekkers met elkaar
tijdens Eid al-Fitr, moederdag
of het Chinees Nieuwjaar.

Versier de tafel vol met kuikens,
hang je schooltas aan een vlag.
En soms valt er niks te vieren...
vier dan gewoon de dag!

Brooddeeg kneden

Voor de lekkerste zelfgebakken broodjes moet het brooddeeg goed gekneed worden en twee keer rijzen. Hoe je dat het beste kunt doen, dat lees je hier!

BROODDEEG KNEDEN

Als je een mooi luchtig broodje wilt bakken is het belangrijk dat je het brooddeeg eerst goed kneedt. Net nadat je alle ingrediënten hebt gemengd is het deeg nog wat stug en plakkerig, maar als je het een tijdje gekneet hebt wordt het deeg zachter en elastischer. Het is eigenlijk net als klei; dat is in het begin ook wat brokkelig en stug, maar als je het doorkneedt wordt het veel soepeler en elastischer. Brooddeeg moet je echt lang kneden, zo'n 10-15 minuten.

Hoe doe je dat? Doe alle ingrediënten voor het brooddeeg in een kom en meng ze goed door elkaar. Als alles gemengd is, kun je het deeg op het werkblad storten. Nu begint het echte werk! Druk het brooddeeg met de palm van je hand van je af en vouw het daarna weer terug. Draai het deeg een slag en herhaal het uitdrukken en vouwen. Hier heb je echt wel spierballen voor nodig, maar het is alle moeite wel waard! Kneet het deeg zo'n 10-15 minuten tot een mooi elastisch en glanzend deeg. Je kunt het kneden natuurlijk afwisselen met iemand anders als het je te zwaar wordt.

BROODDEEG LATEN RIJZEN

Na het kneden moet het brooddeeg rijzen. Tijdens het rijzen zorgt de gist in het deeg ervoor dat het deeg luchtig en groter wordt. Doe het deeg in een kom en dek het deeg af, zodat het deeg niet uitdroogt. Dit kun je doen met een vochtige theedoek of met een stuk plasticfolie. Zet de kom met het deeg op een warme plaats, waar het niet tocht. Bijvoorbeeld in de buurt van de verwarming of in het washok. Je kunt het deeg ook in de oven laten rijzen. Zet de oven niet aan, maar zet een ovenschaal met heet water op de bodem van de oven. Plaats daarboven het ovenrooster met de kom met deeg. Doe de deur van de oven dicht en laat de oven uit.

Na de eerste rij is kun je het deeg vormen tot de uiteindelijke broodjes. Hoe je dat doet verschilt per recept en staat daarin beschreven. Daarna moet het deeg nog een keer rijzen. Zorg er ook nu voor dat het deeg niet uitdroogt, dus dek het goed af met bijvoorbeeld plasticfolie.



OM OP TE VRETEN

Je bent om op te vreten,
zo lekker, zoet en lief.

Als ik denk aan jouw billen
zie ik mals gebraden bief,
jouw mooie ronde wangen
borrelend in een pan fondue
en jouw zachte bovenarmen
met lange vingers in de jus.
Als dessert neem ik jouw neusje
met een oortje voor de bite...

Wees niet bang, ik doe het heus niet,
anders ben ik je weer kwijt.

VALENTIJDAG

Op 14 februari vieren we dag van de liefde. Postbodes lopen rond met grote tassen vol kaarten, bloemen en bonbons, terwijl verliefjes smachtend zitten te wachten bij de brievenbus. Op deze dag kun je een laten zien hoe lief je iemand vindt. Bijvoorbeeld je vriendje, je buurmeisje, je zus of je klasgenootje. Sommigen versturen een rode kaart zonder afzender, zodat degene die de kaart krijgt wel weet dát iemand degene leuk vindt... maar niet wie! En dan is het natuurlijk maar hopen dat diegene jou ook een kaart gestuurd heeft!

HOE HET BEGON:

Valentijnsdag is waarschijnlijk vernoemd naar Sint Valentijn, een heilige die is gestorven op 14 februari 270. Sint Valentijn trouwde in het geheim verliefde stelletjes terwijl dat niet mocht van de keizer! Daarom is zijn sterfdag nu omgedoopt tot de dag van de (geheime) liefde.



lee



CHOCOLADETRUFFELS

Als je deze zelfgemaakte chocoladetruffels uitdeelt, valt iedereen voor jou in katzwijn! Kies jouw favoriete afwerking voor de buitenkant en rollen maar!

VOOR 25-35 TRUFFELS
BEREIDINGSTIJD: 40 MINUTEN
WACHTTIJD: 1 NACHT

INGREDIËNTEN

Voor de chocoladevulling:

300 gram melkchocolade
135 milliliter slagroom
1½ eetlepel honing
40 gram boter, op kamertemperatuur

Voor de afwerking:

kies uit: cacaopoeder, geraspte kokos, ongezouten hazelnoten of pistachenoten*, hagelslag naar keuze, sprinkles en/of nougatine

*Het is lekker om de hazelnoten of pistachenoten eerst te roosteren. Daar worden ze extra knapperig van! Verwarm daarvoor de oven op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel de noten over de bakplaat en rooster ze 7-10 minuten. Laat ze daarna afkoelen.

- TIP -

Om de slagroom goed af te kunnen meten kun je deze ook afwegen. Gebruik dan 135 gram slagroom.

WAT MOET JE DOEN?

- » Begin met het maken van de truffels een dag van tevoren. Breek de chocolade in stukjes en doe deze in een kom.
- » Doe de slagroom met de honing in een steelpan en breng deze aan de kook. Let goed op dat je de slagroom niet laat overkoken. Giet de hete slagroom over de chocolade en roer rustig met een garde totdat alle chocolade gesmolten is.
- » Voeg de boter toe aan het chocolademengsel en roer deze er met de garde door, tot de boter helemaal is opgelost. Dek de chocoladevulling af met een stukje plasticfolie en zet het een nacht in de koelkast.
- » Het maken van de truffels is het makkelijkst (en het leukst!) met z'n tweeën. Zorg ervoor dat de afwerking die je wilt gaan gebruiken in een diep bord ligt. Gebruik je hazel- of pistachenoten, dan moet je die eerst nog wat kleiner maken. Een makkelijke manier om dat te doen is door steeds een handje noten op een snijplank te leggen en daar met de onderkant van een pan stevig op te drukken. Zo plet je de noten en worden het kleine stukjes.
- » Neem de truffelvulling uit de koelkast en schep met twee theelepels bolletjes uit de ganache. De één rolt het bolletje heel kort tussen z'n twee handen, tot het mooi rond is. Rol niet te lang, dan wordt de chocolade te zacht en wordt het lastiger. Laat het bolletje dan in het diepe bord met de afwerking vallen. De ander rolt het bolletje nu door de afwerking, bijvoorbeeld door de hagelslag of het cacaopoeder. Rol net zo lang tot de truffel aan alle kanten bedekt is. Leg de chocoladetruffels daarna op een bord of doe ze in een koelkastdoosje.
- » Zet de truffels in de koelkast en bewaar de chocoladetruffels daar. Het lekkerst zijn de truffels als je ze ½ uur voordat je ze op gaat eten uit de koelkast haalt.

GEBOORTEDAG

Alles heeft een begin. Dus ook jij. De dag waarop je bent geboren wordt ieder jaar weer gevierd als jouw verjaardag. Maar jouw geboortedag vier je maar één keer.

NAVELSTRENG

Gemiddeld zitten baby's negen maanden in de baarmoeder en dan is het tijd om geboren te worden. Zodra de navelstreng wordt doorgesneden, moet de baby het op eigen kracht gaan doen: hij of zij moet leren ademen en drinken! Een nieuw leven is begonnen.

GEBOORTEKAARTJES

Om de wereld te laten weten dat je bent geboren, worden er geboortekaartjes verstuurd. Daarop staat jouw geboortedatum, soms aangevuld met het tijdstip en vroeger werd ook het gewicht en de lengte van de baby opgeschreven. En natuurlijk zoets als:

'Och wat zijn we blij!' In de tuin zetten ze dikwijls een ooievaar als teken dat er iemand is geboren.

BESCHUIT MET MUISJES

Als je bent geboren willen alle vrienden en familie van je ouders het nieuwe kindje natuurlijk bewonderen. Dit heet kraambezoek. Ze nemen vaak cadeautjes mee en het bezoek krijgt als dank voor hun komst beschuit met muisjes. De muisjes zijn een mengsel van anijszaadjes en suiker. Vroeger moesten de kersverse moeders veel anijs eten, dat zou goed zijn voor hun moedermelk!



BABYSLOFJES

Geen beschuit met muisjes, maar mini-slofjes met muisjes! Deze kleine taartjes zijn de perfecte manier om de geboorte van een broertje, zusjes, nichtje, neefje, buurkindje, puppy of wie dan maar ook te vieren!

VOOR 12 MINI-SLOFJES
BEREIDINGSTIJD: 40 MINUTEN
WACHTTIJD: 1 UUR
BAKTIJD: 17-23 MINUTEN

INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

1 ei
125 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
90 gram boter, op kamertemperatuur
90 gram lichtbruine basterdsuiker
snuf zout

Voor de topping:

125 milliliter slagroom
20 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
125 gram mascarpone
roze en/of blauwe muisjes

Verder nodig:

100 gram amandelspijs
zachte boter, om in te vetten
cupcakevorm met 12 holtes
spuitzak met een gekarteld
spuitmondje van 1 cm, als je die hebt

WAT MOET JE DOEN?

- » Breek het ei in een kommetje en klop het los met een vork. Neem 1 eetlepel van het losgeklopte ei (zo'n 15 gram) en doe dit in een kom. Bewaar de rest van het ei, dat gebruik je straks nog. Doe de rest van de ingrediënten voor het deeg ook in de kom en kneed alles tot een deeg. Dit kun je met je hand doen of met een handmixer met deeghaken. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
- » Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de 12 holtes van de cupcakevorm heel goed in met boter. Dit kun je met een kwastje doen, maar het kan ook gewoon met je vingers.
- » Verdeel het deeg in 12 gelijke stukjes, van zo'n 25 gram per stuk. Rol van ieder stukje een bolletje en leg die in één van de cupcakevormpjes. Druk het deeg met je vingers gelijkmatig uit, zodat de hele bodem van het vormpje met een laagje deeg is bedekt. Ga door tot alle vormpjes gevuld zijn.
- » Doe het amandelspijs in een bakje en meng dat met een klein beetje van het losgeklopte ei dat je nog over had. Voeg niet gelijk al het ei toe; het amandelspijs moet iets dunner worden, zodat je makkelijk kunt scheppen, maar ook weer niet te dun. Voeg eventueel nog wat extra ei toe, totdat het amandelspijs lekker smeuijg is.
- » Verdeel het amandelspijs met behulp van 2 theelepels over het midden van de 12 deegbodempjes. Zorg ervoor dat het spijs alleen in het midden ligt en dat de zijkanten van het deeg onbedekt zijn. Zet de cupcakevorm in het midden van de oven op een ovenrooster en bak de mini-slofjes in 17-22 minuten goudbruin en gaar.

Sla de bladzijde om voor het vervolg van dit recept!



Vervolg van pagina 98

- » Let op, de volgende stap is wat lastiger en kun je beter door een volwassene laten doen. Plaats direct als de vorm uit de oven komt een met bakpapier beklede (bak)plaat ondersteboven op de cupcakevorm. Draai de vorm met plaat en al in één snelle beweging om en zet deze met een klap op het werkblad. Als het goed is zijn alle bodempjes nu los uit de vorm; soms moet je er eentje even helpen om uit z'n vormpje te komen met een lepel. Laat de bodempjes een paar minuten afkoelen. Keer ze daarna voorzichtig om en leg ze op een rooster om verder af te koelen.
- » Doe voor de topping de slagroom met de suiker en de vanillesuiker in een kom en klop deze met een handmixer met gardes stijf op. Voeg vervolgens de mascarpone toe en klop door tot het mengsel stijf is.
- » Verdeel de topping over de afgekoelde bodempjes. Dat kan je doen door het mengsel met een lepel op de slofjes te scheppen, of door met een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 1 centimeter mooie toeven te spuiten. Bestrooi de slofjes tot slot met de muisjes.

- TIP -

De sloffenbodempjes worden niet gebakken in cupcakepapiertjes, maar het is wel heel leuk om ze daar in te leggen voordat je ze gaat uitdelen.

- TIP -

In plaats van de muisjes bovenop zijn deze minislofjes ook heel lekker met vers fruit erop, zoals aardbeien, frambozen of blauwe bessen.