

INHOUD

Inleiding 7

Tips en trucs 8

Taarten en cakes 19

- Pannenkoekentaart met citroenroom en rood fruit 20
- Oreo cheesecake 22
- Stroopwafel slof 26
- Cinnamon roll cake 30
- Blauwe bessen-kruimel bananenbrood 32
- Confetti tulband 34

Koekjes 37

- Domino koekjes 38
- Regenboog koekjes 42
- Dino koekjes 44
- Mega chocolate chip koektaart 46
- Speculoos chocolate chip koeken 48
- Framboos-amandel koekjes 50

Toetjes 53

- Gummiebeer ijsjes 54
- Appeltaart ijs 58
- Nutella panna cotta 60
- Perzik cobbler 62
- Cheesecake trifle 64
- Eton mess 66



Nog meer zoetheid 69

- Kokos-limoen mug cake 70
- Stroopwafel cookie dough 72
- M&M haverrepen 74
- Chocoladeschotsen 76
- Brownie ijsjes 80
- Bladerdeeg fruittaartjes 82

Hartig 85

- Kaas pretzels 86
- Mini pizza's 90
- Knakworst broodjes 94
- Cheddar-kruiden soda bread 96
- Muffins met kaas en zongedroogde tomaat 98
- Broodjes met ei 100

Bedankt! 103

Alle Laura's Bakery bakboeken 104





TIPS EN TRUCS

Wacht! Laat je bakspullen nog heel even staan. Ik wil namelijk nog wat handige baktips met jullie delen. Geloof mij, die zijn echt heel erg fijn om te weten voordat je aan de bak gaat. Ik vertel je kort over onder andere ongeschreven bakregels en ingrediënten die je veel nodig zult hebben. Met die informatie bak jij straks de sterren van de hemel.

Lezen en voorbereiden

Klinkt logisch, maar in je enthousiasme vergeet je het misschien weleens: lees het hele recept voordat je aan de slag gaat. Zo weet je precies wat je allemaal moet doen en welke ingrediënten en bakspullen je nodig hebt. Zo weet je zeker dat je niet halverwege het recept ineens een baktool mist waardoor je niet verder kunt.

Weeg alle ingrediënten ook goed af. Als je dit van tevoren doet, weet je gelijk of je overal genoeg van hebt.

Weet je het in de keuken even niet meer? Of moet je aan de slag met een scherp mes, de mixer of de hete oven en vind je het spannend? Vraag dan een volwassene om hulp, zij kunnen je goed helpen.

En vergeet het allerbelangrijkste niet: **heel veel plezier bij het bakken!**

De ongeschreven regels van het bakken

Ik blijf ze herhalen, deze ongeschreven regels van het bakken. Ze staan standaard in al mijn bakboeken. Het zijn regels die je misschien al kent, heel goed! Als je ze nog niet (allemaal) kent, kijk er dan even goed naar. Dit zijn namelijk regels waarvan alle goede bakkers denken dat iedereen ze kent. Maar dat is natuurlijk niet zo, je moet ze eerst ergens leren. Hier komen ze:





TAARTEN EN CAKES

Wat bestaan er toch veel verschillende soorten taarten en cakes die je weer in allerlei verschillende smaken kunt maken. Zo maakte ik een tulband met heel veel vrolijke sprinkles, maar ook een ontzettend lekkere cheesecake met Oreo's. Ik heb van ieder recept zitten smullen, hopelijk doen jullie dat ook!



PANNENKOEKEN-TAART MET CITROENROOM EN ROOD FRUIT

Voor 12 personen

Dol op pannenkoeken? Ik ook! Daarom besloot ik een flinke stapel te bakken voor een hele lekkere pannenkoekentaart. Lekker fris met citroen en verschillende soorten rood fruit.

Ingrediënten



3 eieren



1,5 liter melk



600 gram bloem



snuf zout



500 gram mascarpone



250 ml slagroom (vulling)



4 el fijne kristal-suiker (vulling)



rasp van 2 citroenen



250 ml slagroom (topping)



2 el fijne kristalsuiker (topping)



250 gram rood fruit

Dit heb je ook nodig

beslagkommen • (hand)mixer • (pannen)koekenpan • boter om in te bakken
soeplepel • spatel • bord of taartstandaard

BELWAREN

Afgedekt in de koelkast is de taart 2 dagen houdbaar.

De taart heeft hele dunne laagjes vulling tussen de pannenkoeken. Heb je liever meer vulling? Gebruik dan deze hoeveelheden: 750 gram mascarpone, 375 ml slagroom, 5 el fijne kristalsuiker, rasp van 3 citroenen.

TIP!

Aan de bak!



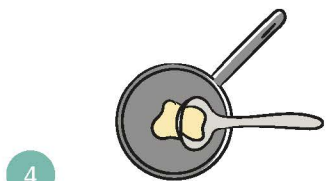
1 Doe eieren en melk in een grote kom en mix door elkaar.



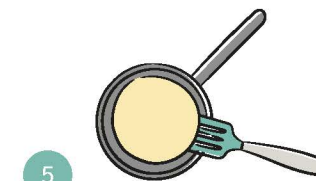
2 Voeg bloem en zout geleidelijk toe terwijl je blijft mixen.



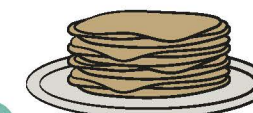
3 Verhit een (pannen)koekenpan en smelt er een klontje boter in.



4 Schep met een soeplepel wat beslag in het midden van de pan. Verdeel het beslag over de bodem door de pan even van het vuur te halen en een draaiende, kantelende beweging te maken.



5 Als de bovenkant van de pannenkoek droog is, draai je hem om met een spatel om ook de andere kant goudbruin te bakken.



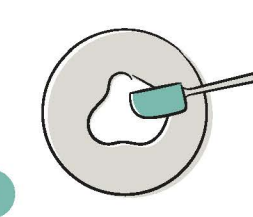
6 Bak een stapel van ongeveer 18 dunne pannenkoeken tot het beslag op is. Laat ze helemaal afkoelen voordat je er een taart van maakt.



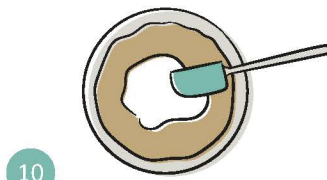
7 Maak de vulling door de mascarpone in een kom even los te roeren. Voeg 250 ml slagroom en 4 el suiker toe en mix op een hoge stand tot het een stevige en stijve vulling is.



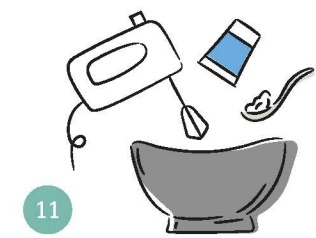
8 Spatel de citroenrasp door de room tot het goed verdeeld is.



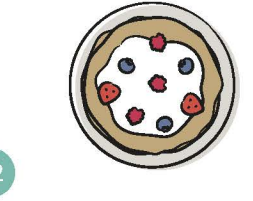
9 Smeer een klein beetje citroenroom op een bord of taartstandaard en leg hier de eerste pannenkoek op.



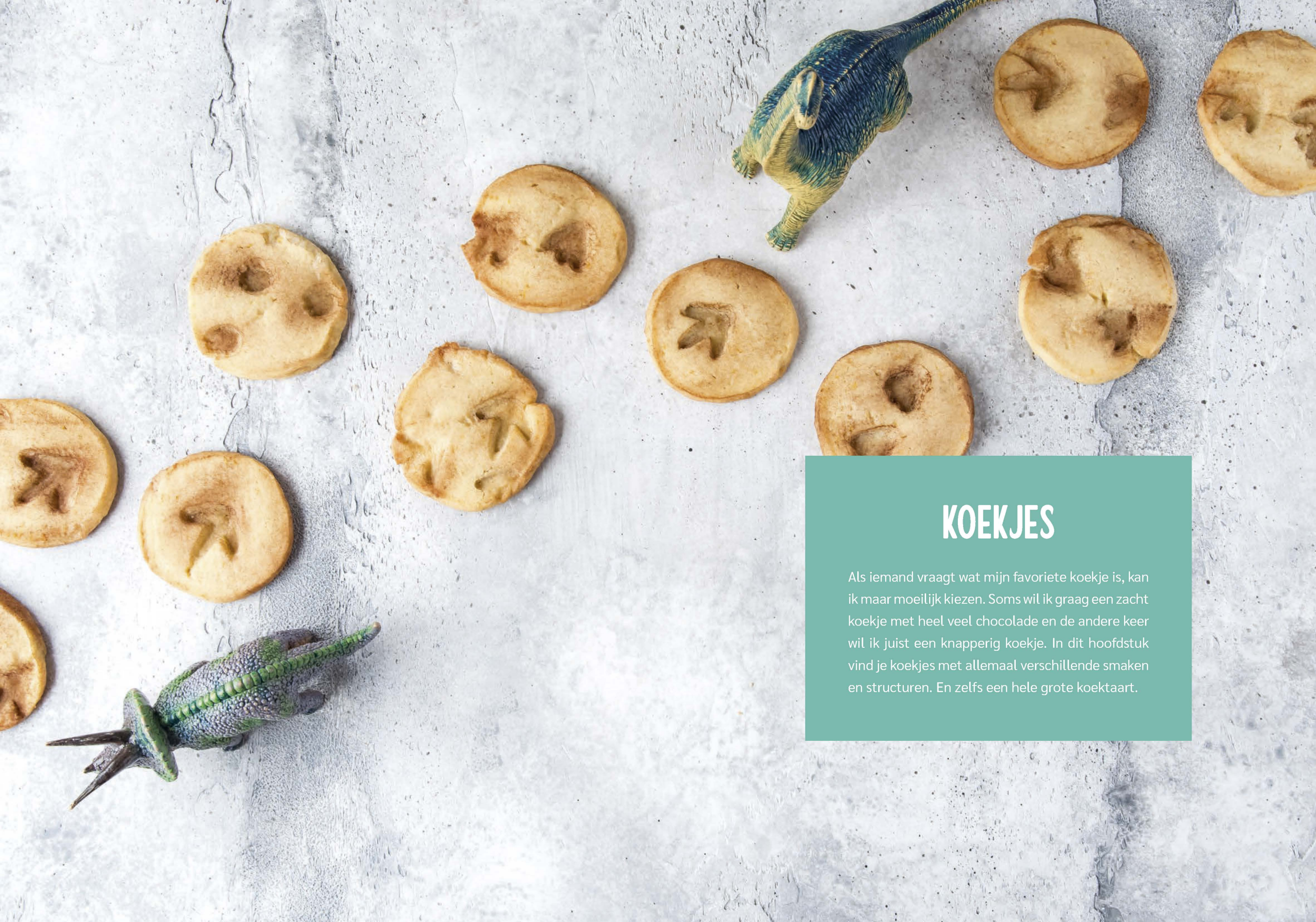
10 Smeer op de pannenkoek een dun laagje room, gevolgd door nog een pannenkoek. Ga zo door tot je alle pannenkoeken hebt gestapeld (op de laatste pannenkoek smeer je geen room).



11 Klop 250 ml slagroom met 2 el suiker stijf.



12 Verdeel de opgeklopte slagroom over de bovenkant van de pannenkoekentaart. Versier de taart met het fruit.



KOEKJES

Als iemand vraagt wat mijn favoriete koekje is, kan ik maar moeilijk kiezen. Soms wil ik graag een zacht koekje met heel veel chocolade en de andere keer wil ik juist een knapperig koekje. In dit hoofdstuk vind je koekjes met allemaal verschillende smaken en structuren. En zelfs een hele grote koektaart.



FRAMBOOS-AMANDEL KOEKJES

Voor 15 koekjes

Dit soort koekjes worden ook wel *thumbprint cookies* genoemd. Een duimafdruk koekje dus. Met je duim druk je namelijk een kuiltje in het koekje dat je vult met jam. Al kun je natuurlijk ook prima een lepeltje gebruiken om het kuiltje te maken.

Ingrediënten



225 gram ongezouten roomboter



150 gram witte basterdsuiker



2 tl vanille-extract



280 gram bloem



snuf zout



75 gram amandelen, fijngenhakt



schaaltje rietsuiker



15 tl frambozenjam

Dit heb je ook nodig

beslagkom • (hand)mixer • keukenfolie • bakplaat • bakpapier • theelepel

BEWAREN

In een koektrommel buiten de koelkast blijven de koekjes 1-2 weken goed.

Als er na het bakken een gekaramelliseerd suikerrandje rondom de koekjes ontstaat, kun je deze na het afkoelen afbreken zodat de koekjes weer mooi rond zijn.

TIP!

Aan de bak!

1



Doe roomboter, basterdsuiker en vanille-extract in een kom en mix in een paar minuten tot een romig mengsel.

2



Voeg bloem en zout toe en kneed met de mixer tot een stevig koekdeeg.

3



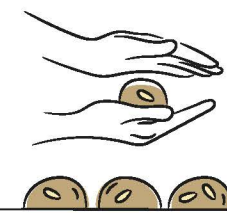
Doe de stukjes amandel erbij en kneed deze goed door het deeg.

4



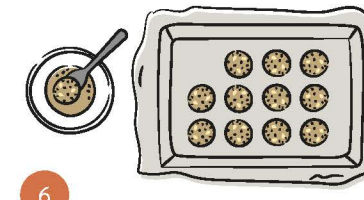
Verpak het deeg in keukenfolie en leg minimaal een uur in de koelkast.

5



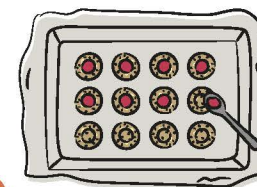
Na het koelen verdeel je het deeg in 15 stukjes. Draai er balletjes van.

6



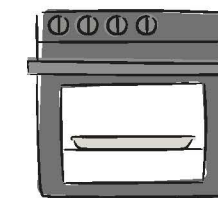
Rol de balletjes deeg door het schaaltje met rietsuiker en leg ze met voldoende tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat.

7



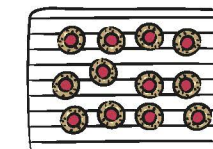
Druk met je duim of een theelepel kuiltjes in de koekjes. Vul deze kuiltjes met een theelepel frambozenjam.

8



Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten op 190°C of tot de randjes goudbruin kleuren.

9



Laat de koekjes een paar minuten afkoelen op de bakplaat, daarna kun je ze op een rooster leggen om helemaal af te koelen.



TOETJES

Als ik weet dat er een lekker toetje is, zorg ik dat ik mezelf niet te vol eet om genoeg ruimte over te houden voor het dessert. Met de toetjes in dit hoofdstuk kun je alle kanten op, lekker koud met appeltaart ijs of een warme perzik cobbler bijvoorbeeld. Toetjes die je kunt voorbereiden zijn ook favoriet bij mij, de trifle is daar perfect voor.



NOG MEER ZOETIGHEID

Voor de zoete recepten die niet pasten in de andere hoofdstukken, heb ik hier een plekje vrijgemaakt. Van een snelle mug cake tot heerlijke brownie ijsjes, ook in dit hoofdstuk zijn heel lekkere recepten te vinden. Mijn favoriet is het recept voor bladerdeeg fruittaartjes. Een heerlijk gebakje waar iedereen blij van wordt.





HARTIG

De meeste mensen denken bij bakken gelijk aan allerlei zoete lekkernijen, maar je kunt ook heel goed hartig bakken. In dit hoofdstuk ga je aan de slag met pizza's, broodjes en nog veel meer. De knakworstbroodjes zijn hier favoriet en heb ik inmiddels al meerdere keren gemaakt.