

HOME BAKED

**Yvette van Boven
Oof Verschuren**



Nijgh & Van Ditmar



voor de oven midden in de nacht

Voorwoord

Home Baked is een boek met heel veel bakrecepten voor de gewone thuisbakker zoals u. U hoeft niet al heel veel te kunnen, ik leg de moeilijke stukjes gewoon uit.

Dat kan met afbeeldingen; stap voor stap of ik geef een duidelijke beschrijving. In dit boek staan alleen maar dingen die ik zelf graag bak. Dat zijn soms klassiekers, maar ook mijn eigen uitvindingen, die bijvoorbeeld ontstonden toen ik besloot om af en toe wat gezonder te leven.

Daarom probeer ik soms zonder tarwe te bakken, soms zonder gluten en soms zonder suiker, maar ook vaak niet. Eigenlijk zoals het in het echte leven ook is. Er is eigenlijk elke dag wel iets te bakken, zeker wanneer u net als ik vaak last van bakdrang heeft.

Bakken is voor mij erg rustgevend, een prettige handeling op de dag. Het is ook nog heel erg leuk als er iets uitkomt dat u daarna kunt opeten of uitdelen. Van bakken wordt u dus niet alleen heel erg gelukkig maar ook erg geliefd.

Home Baked bevat huiselijke bakrecepten: van speltbrood en home made haver-moutcrackers, tot chique Franse cannelés, hartige Ierse pies of deftige taarten vol suiker en slagroom voor een verjaardag. Niks is onhaalbaar. U kunt het ook. Makkelijk zelfs.

Wanneer u eenmaal de basisrecepten een beetje in de vingers heeft, kunt u zelf natuurlijk ook aan de gang: mijn recepten zijn misschien ook ideeën waar u op kunt voortborduren. Daarom geef ik ook recepten voor allerlei taartbodems, basicakes of beginnersbrood en alles wat daar weer tussen, in of op kan. Dus dan kunt u zelf aan de bak.

Heel veel succes!
En vooral ook plezier, want lukt iets niet in één keer, haal uw schouders op en begin opnieuw. Heb ik ook gedaan. Vaak zelfs.

x YVETTE



voor Sophie, Guusje, Renske & Horas

Mise-en-place 6

over alle ingrediënten in dit boek

Viennoiserie 22

gebak voor ontbijt of brunch

Brood 48

met gist, desem, bakpoeder, zuiveringszout of bier

Cake 84

alles wat lijkt op sponzig zoet brood, meestal gemaakt met ei, bloem, suiker en boter of olie

Bars & slices 122

koeken en plaattaarten die goed in repen of stukken gesneden kunnen worden: ideaal voor grote groepen

Cookies 144

koeken, koekjes of mopjes voor bij de thee

Pie 166

zoete of hartige taarten en pasteien die bestaan uit deeg met vulling

Taart 226

feestelijk, opgerold of gestapeld, gevuld en vaak extra versierd

Pâtisserie 250

alles wat hiervoor niet paste: is het gebak? is het een toetje?
het is heel erg lekker in ieder geval

Home makes 270

we maken alles zelf, ook glazuren, curds en marsepein

E.H.B.O. 286

eerste hulp bij bakongelukken

Register 294

Dank 303

BAKSPUL

essentiële dingen om in huis te hebben



DEEGSCHRAPERS,
VAN KUNSTSTOF, VAN METAAL
→ ONMISBAAR ←



EEN OVEN-
THERMOMETER
MOET!
KOST NIKS EN
GAAT U
ECHT REDDEN.
HOE SJIEK UW
OVEN OOK IS
ZO'N DING IS
TOCH ECHT NODIG!



DEEG!
ROLLER!



EEN HANDMIXER
MET DEEGHAKEN!
MAAR VAAK GAAT HET
OOK MET EEN GOEIE GARDE
& SCHONE HANDEN.

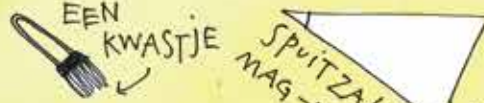


PIZZASTEEN

IK HEB GEEN PIZZASTEEN, MAAR
GEBRUIK DOBBELGEBARKEN
VLOERTEGELTJES, DIE IK OP EEN
BAKPLAAT LEG.
ZO WORDT EEN OVEN PAS ECHT
GOED HEET → VOOR DESEMBROOD
OF PIZZA BIJVOORBEELD.



EEN KLEIN
ZEEFJE VOOR
POEDERSUIKER
OF KANEEL



EEN KWASTJE
SPUITZAK
MAG → MOET NIET!



PANNERMES
OF PALETMES
(IK GEBRUIK
ER EEN VAN
DE BOUWMARKT)



RUBBER
SPATELS!



GARDES



MAAT-
LEPEL-
SETJE

BAKVORMEN!

Bijvoorbeeld:



EEN
CAKEVORM
VAN 1½ LITER



EEN
SPRINGVORM
VAN 24 CM Ø



EEN LAGE
PIEVORM
MET LOSSE
BODEM
24 CM Ø



MUFFIN-
VORM
MET 12,9
OF 6 HOLTES

BAKPLAATJES ZIJN
ONONTBEERLIJK
KLEIN, GROOT, MIDDEL
ALLE MATEN GRAAG!



EEN KEUKEN-
MACHINE
IS SOMS WEL
HANDIG.
AL PROBEER
IK VAAK WEL
OF 'T ZONDER KAN.



UITSTEEK-
VORMPJES.
ZIJN HANDIG
OMTE HEBBEN.
MAAR EEN GLAS
WERKT OOK



BESLAGKOMMEN
IN MEERDERE
MATEN

VAN GLAS OF METAAL
VOOR AU BAIN MARIE OOK!



EEN FIJNE RASP!



EEN ROOSTER.
KAN OOK EEN
PANNENDRAGER
ZIJN HE.



MAATBEKER!



BLINDBAKBONEN!

DROGE BONEN, ONGEWERKT.
DIE KUNT U STEEDS WEER
GEBRUIKEN. BEWAREN
DUS.
ZE ZIJN NIET MEER
EETBAAR NA HET BAKKEN OVERIGENS!
BIJ DE KEUKENSPECIALZAAK OOK TE KOOP
VAN KERAMIEK, MAAR DIT WERKT OOK.

Cinnamon & caramel pull-apart loaf

voor 12 personen
bereiden: 30 min.
rijzen: 1 uur en 45 min.
bakken: 40 min.

voor het brood

375 gram bloem,
verdeeld in 250 gram
en 125 gram
50 gram suiker
7 gram instantgist
½ theel. zout
120 ml melk, plus extra
60 gram boter, plus extra
merg uit 1 vanillepeul
2 eieren, op kamer-
temperatuur

voor de vulling

60 gram boter, op
kamertemperatuur
150 gram lichte basterd-
of rietsuiker
2 theel. gemalen kaneel

voor de karamel

125 gram boter
125 gram bruine
basterdsuiker
3 eetl. melk of slagroom

handig

cakeblik van 1½ liter
inhoud

Meteen maar dit hoofdstuk beginnen met iets waar het water u van in de mond loopt, ik weet het. Het is even een werkje, maar als u – net als ik – bakken ook ziet als nuttige, ‘mindful’ tijdbesteding, dan kunt u met dit recept uw hart ophalen. Een gruwelijk lekker zoet ‘ontbijt’ en geef er, als u echt door wilt slaan, geklopte ongezoete slagroom bij. Serieus.



Maak eerst het deeg: meng in een kom 250 gram bloem met de suiker, gist en het zout goed door elkaar.

Verwarm de melk met de boter en de vanille op matig tot laag vuur in een kleine steelpan, tot de boter net gesmolten is. Laat het dan iets afkoelen.

Voeg het lauwwarme melk-botermengsel aan de droge bestanddelen toe en kneed dit alles met een mixer met deeghaken tot een stug deeg. Klop dan een voor een de eieren erdoor en blijf doorkloppen tot alles goed is gemengd en het deeg heel zacht is.

Voeg dan de rest van de bloem toe en kneed het verder met bebloemde handen op het aanrecht tot een zacht en soepel deeg. Kneed zeker 8 minuten door. Voeg eventueel iets meer bloem of vocht (melk of water) toe, tot het deeg lekker zacht is en niet meer plakt. Vorm er een bal van en leg hem in een ingevette kom. Dek af met vershoudfolie en zet hem op een warme plaats zeker 1 uur weg om te rijzen.

Klop voor de vulling, terwijl het deeg rijst, de boter, suiker en kaneel tot het een smeerbare pasta is.

Haal het deeg uit de kom als het in volume is verdubbeld en rol het op een bebloemd aanrecht uit tot een grote platte rechthoek van ongeveer 40 bij 24 centimeter.

Smeer met een pannenkoekmes de kaneelboter uit over de hele plak deeg. Verdeel met de achterkant van een mes de plak deeg in de lengte in 4 of 6 lange stroken. Leg ze op elkaar en snijd de stapel vervolgens in vierkantjes.

Stapel de vierkante deeglapjes op elkaar in een goed ingevet cakeblik. Het mag een beetje losjes, dat geeft het brood nog ruimte om te rijzen. Dek het wederom af met wat folie en laat het nogmaals 45 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor tot 170 °C. Zorg dat de bovenwarmte niet aanstaat.

Bak het brood in ongeveer 35 tot 40 minuten gaar. Als de bovenkant te snel donker wordt, kunt u het losjes afdekken met wat aluminiumfolie. Laat het dan 10 minuten afkoelen op een rooster en stort het brood daarna voorzichtig op een groot bord.

Maak intussen de karamel door de boter en suiker op laag vuur te laten smelten in een zwaar pannetje. Roer voorzichtig de room erdoor (pas op, heet!) en giet de hete karamel in een dunne straal over het brood. Zo, dat het overal kan komen. Bewaar eventueel nog wat karamel voor het opdienen.

Snijd in plakken en eet het brood warm, dan is het zacht en sappig. Of koud, dan is de karamel knapperig.

Pistachekrul

voor 8-10 stuks
bereiden: 15 min.
bakken: 15-20 min.

voor de vulling

75 gram gedopte
pistachenoten
50 gram amandelmeel
75 gram fijne kristalsuiker
zaden uit 6 kardemom-
peulen, gemalen in de
vijzel
snuf zout
1 ei

en verder

10 plakjes of 450 gram
roomboterbladerdeeg,
ontdooit
1 ei, losgeklopt
wui floem
wui poedersuiker

Als we in Frankrijk zijn, lopen we bij de bakker altijd 's morgens even binnen voor verse Sacristains. Boterige bladerdeegkrullen met amandelvulling en veel poedersuiker. Heel verslavend. Ze inspireerden me om deze variant te maken met pistache.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Maal 50 gram pistachenoten in een keukenmachine fijn. Voeg het amandelmeel, de suiker, kardemom, het zout en het ei toe en pulseer tot alles net is gemengd. Hak de rest van de pistachenoten grof en zet die opzij.

Leg alle velletjes bladerdeeg op elkaar op een met bloem bestoven aanrecht en rol uit tot een rechthoek van ongeveer 25 bij 35 centimeter.

Verdeel het pistachemengsel over de onderste helft van de rechthoek (gezien vanaf de korte kant). Vouw de bovenste helft van het deeg over de onderste helft. Snijd 8 gelijke repen uit het deeg, dit doe ik met een pizzasnijder of een groot mes.

Haal de repen voorzichtig los van elkaar en draai ze ieder een paar keer om hun as, zodat er spiralen ontstaan. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met het losgeklopte ei. Bestrooi met de gehakte pistachenoten.

Bak de pistachestengels in het midden van de oven in 20 tot 22 minuten gaar en goudbruin. Bestrooi als ze iets zijn afgekoeld met poedersuiker en serveer ze dan meteen.



Pain épi-krans

voor 2 stuks
bereiden: 35 min.
wachten: 2 uur
bakken: 30 min.
lactosevrij
suikervrij
vegan

350 ml lauwwarm water
10 gram instantgist
425 gram speltbloem,
plus extra
75 gram rogge-meel,
plus extra
1½ theel. zeezout
wat olie of iets dergelijks
om de kom mee in te
vetten

handig
pizzasteen
ruime handvol
ijsblokjes

Pain épi is een Frans woord voor een brood dat op een korenaar lijkt doordat het wordt ingeknipt vlak voor het de oven in gaat. Het is mooi brood voor als u een dinertje heeft: u legt het brood in het midden van de tafel en iedereen kan een puntje afbreken.

Giet wat van het lauwwarme water in een kommetje en los de gist er in 6 minuten in op.

Meng de speltbloem en het rogge-meel in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Giet de opgeloste gist en de rest van het water erin en roer met een spatel tot een egaal beslag. Laat het 20 minuten rusten. Voeg dan pas het zout toe (zout vertraagt het rijzen, zie hierover blz. 18) en kneed het deeg op het aanrecht, lang: zeker 10 minuten.

Leg het deeg dan in een licht ingevette kom, dek het af met wat plasticfolie en laat het op een warme plaats 45 minuten, of tot het verdubbeld is, rijzen.

Kiep het gerezen deeg op een licht met bloem bestoven aanrecht. Rek het deeg iets uit tot een langwerpige platte worst. Rol het dan in de lengte op. Verdeel het in 2 delen. Doet u dit niet en maakt u maar één grote krans, dan zal hij straks te dik worden en niet die gewenste mooie puntjes krijgen na het bakken. Geloof me, ik heb het vaak geprobeerd.

Draai het deeg om zodat de naad onder ligt. Rol en trek de 2 strengen deeg uit tot lange worsten. Draai ze tot kransen en druk de einden goed vast. U zal daar misschien een druppel water bij nodig hebben. Til ze op een groot vel bakpapier en bestuif met bloem. Dek ze losjes af met een schone theedoek en laat wederom 1 uur rijzen.

Plaats een pizzasteen in het midden van de oven en verwarm hem voor tot 225 °C. Zet een ovenschaal op de bodem van de oven.

Knip dan met een schaar om de 4 centimeter de worst in – knip net niet tot de bodem! – en duw de geknipte punten steeds afwisselend iets naar binnen en naar buiten.

Til de kransen dan met bakpapier en al op de hete steen in de oven. Gooi een handvol ijsblokjes in de ovenschaal onder in de oven om stoom te creëren en sluit de deur zo snel mogelijk. Bak de broden in 30 minuten mooi donker en gaar.

raad

Passen de beide broden niet samen in de oven, knip ze dan niet allebei tegelijk in. Knip de krans pas in nèt voordat hij de hete oven in gaat.





BAKES

Madeleines van beurre noisette

voor 30 stuks
bereiden: 10 min.
wachten: 20 min. tot
1 nacht
bakken: 7 min.

150 gram boter,
plus extra
3 eieren
150 gram suiker
snuf zout
150 gram bloem,
plus extra
geraspte schil van ¼ bio-
logische citroen
merg uit 1 vanillepeul
wat poedersuiker

handig
spuitzak of schenkan
madeleinebakvorm

De rijke smaak van bruine geklaarde boter (beurre noisette) is verslavend. In *Home Made Zomer* geef ik een receptje voor financiers: kleine Franse cakejes gemaakt met amandelmeel en beurre noisette. Die zijn zo verslavend dat ik die truc ook uitprobeerde op mijn madeleines. En... met resultaat. Oeh.

Smelt de boter in een steelpannetje op middelhoog vuur tot hij donker gaat kleuren en naar karamel ruikt. Het moet de kleur hebben van een kopje thee. Giet af maar laat het bezinksel (die zwarte korreltjes op de bodem) in de pan, als er wat gruisjes meekomen is dat geen ramp. Laat iets afkoelen.

Klop de eieren en suiker in een kom licht en schuimig, dit gaat het best met een handmixer.

Spatel dan de rest van de ingrediënten, behalve de poedersuiker, erdoor. Vul een spuitzak of schenkan met het beslag. Laat het 20 minuten of liever nog 1 nacht (in de koelkast!) staan.

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Vet een madeleinebakvorm in met gesmolten boter, bestrooi het met wat bloem en tik het overtollige eruit. Vul de holtes van de bakvorm tot driekwart met beslag.

Bak de cakejes 7 minuten of tot ze mooi goudbruin zijn.

Laat ze 1 minuut afkoelen en stort ze dan meteen.

Laat ze 5 minuten op een rooster afkoelen, maar eet ze nog warm en bestrooid met wat poedersuiker uit een zeeffe.



Toffee-notenreep met chocolade

voor ca. 16 repen
bereiden: 25 min.
bakken: 10 min.
opstijven: 4 uur

150 gram brosse koekjes, zoals de peperkoeken van blz. 146
100 gram pecannoten, grof gehakt, of pinda's
75 gram kristalsuiker
75 gram bruine basterdsuiker
snuf zout
3-4 eetl. water
150 gram boter
100 gram pure chocolade, in kleine stukjes
100 gram melkchocolade, in kleine stukjes
50 gram witte chocolade, in kleine stukjes

handig
bakplaat van ca. 15 bij 25 cm

Mooi hè, deze. Kunt u ook, er zijn echt geen skills voor nodig. Snijdt de stukken niet te groot, het is een machtige traktatie, en zo kunt u er gewoon nog een nemen, hahaha.

Verwarm de oven voor tot 175 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en vet het in.

Doe de koekjes in een afsluitbare zak en sla ze tot grof kruim met een deegroller of zoiets. Strooi ze over de bakplaat uit en maak een gelijkmatige laag. Bestrooi ze met de gehakte notjes.

Laat beide soorten suiker en het zout met het water in een steelpan met dikke bodem smelten. Roer niet, maar schud de pan zo af en toe. Voeg, wanneer de suiker is opgelost, de boter toe en laat hem smelten in de hete siroop. Roer met een spatel een paar keer rustig rond tot er een egale karamel ontstaat. Giet de karamel uit over de notjes en de koekjes in de bakvorm.

Zet in de oven en bak ongeveer 10 minuten of tot de karamel goed kookt. Haal de bakplaat dan uit de oven.

Bestrooi hem onmiddellijk met de stukjes chocolade, laat het 2 minuten staan om te laten smelten en ga er dan met de punt van een mes over zodat er een marmereffect ontstaat.

Laat dan in 4 uur helemaal afkoelen en breek of snijd de koek in repen. (Hoe u dat zeer profi kunt doen staat bij het recept voor millionaire-shortbread op blz. 124.)





Kersenroomtaartje met frambozen-camparisaus

voor 8 personen
bereiden: 15 min.
bakken: 12 min.
wachten: 1½ uur

325 gram cantuccini,
de botergaletten van
blz. 158 of de peper-
koeken van blz. 146
3 theel. gemberpoeder
½ theel. zout
100 gram boter,
gesmolten
250 gram verse
roomkaas
3 eetl. poedersuiker,
gezeefd, plus extra
gerasppte schil van
¼ biologische citroen
½ theel. vanille-extract
200 ml slagroom
300 gram gehalveerde
ontpitte kersen, maar
frambozen, aardbeien,
perziken of abrikozen
zijn er ook heel
lekker op

voor het glazuur

3 volle eetl. frambozen-
jam
1 eetl. campari, of an-
ders gewoon water

handig

pievorm met losse bo-
dem van ca. 24 cm Ø

Ik pak gelijk even door, nu we bij de kersen zijn aanbeland. Kersen gaan namelijk enorm goed samen met campari. Wist u dat niet? Dan weet u het nu. Makkelijk dessert is dit. Echt in een kwartier klaar en terwijl hij opstijft gaat u borrelen met uw bezoek en aan tafel.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Maal de koekjes met het gemberpoeder en zout in een keukenmachine tot fijn kruim. Voeg de boter toe en maal tot het net bij elkaar komt.

Druk het mengsel uit over de bodem en langs de rand van een ingevette pievorm. (Knip eventueel nog een stukje bakpapier op maat van de bodem en beleg de bodem er eerst mee voordat de koekjesbodem erin gaat.) Bak de taartbodem 12 minuten in de voorverwarmde oven, haal hem eruit en laat hem op een rooster helemaal afkoelen.

Klop de roomkaas, poedersuiker, de helft van de citroenrasp en het vanille-extract glad met een mixer. Klop de slagroom erdoor. Vul de taartbodem ermee en laat de taart zeker 1½ uur in de koelkast opstijven.

Verwarm de frambozenjam heel kort in een steelpannetje op middelhoog vuur. Draai het vuur uit als het gaat koken en roer er fluks 1 eetlepel campari doorheen. Druk de jam door een zeef boven een kommetje.

Verdeel de kersenhelften over de taart. Giet de frambozen-camparisaus erover en dien vrijwel direct op.

Tiramisurol

voor 10 man
bereiden: 35 min.
bakken: 25 min.

6 eiwitten
350 gram fijne tafelsuiker
1 eetl. azijn
1 theel. maizena
55 gram amandelmeel
2 eetl. bloem
3 zakjes espresso-
poeder, verdeeld in
2 en 1 porties (bijvoor-
beeld Nescafé espres-
so oploskoffie, 1,8 gram
per zakje)
3-4 eetl. marsala-wijn
350 gram mascarpone
50 gram poedersuiker
125 ml slagroom
2 eetl. cacaopoeder

handig
bakplaat van ca.
24 bij 30 cm

Dit is een goed kerstdessert of voor een ander groot (familie)diner met veel gasten. Maak de meringue en vulling apart en zet de rol vlak voor het opdienen in elkaar. Het vocht in de vulling doet de meringue oplossen en dan heeft u anders alle werk voor niets gedaan.

Een echter *crowdpleaser* die iedereen wil eten.

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Klop met een mixer in een brandschone kom de eiwitten lobbig. Voeg scheut voor scheut de suiker, azijn en maizena toe tot alles volledig is opgenomen en het eiwit zo stijf is dat u de kom boven uw hoofd durft te houden.

Meng het amandelmeel met de bloem en 2 zakjes espressopoeder en spatel dat voorzichtig door het geklopte eiwit. Schep het op de bakplaat en smeer het uit tot een gelijke laag.

Bak 20 tot 25 minuten tot het net gaart.

Haal de meringue uit de oven, laat iets afkoelen. Spreid een schone theedoek uit over het aanrecht en leg de meringue met de gebakken kant naar onder er voorzichtig op. Pel het bakpapier van de achterkant van de meringue af en besprenkel met de marsala.

Klop in een kom de mascarpone met de poedersuiker en slagroom en het derde deel van het koffiempoeder tot een luchtige crème.

Smeer het roommengsel over de meringue uit en rol hem heel voorzichtig op, met behulp van de theedoek. Hij kan een beetje barsten, maar dat is niet erg.

Bestuif de rol net voor het serveren met de cacao.



Patissserie



Cannelés

voor 12 stuks
bereiden: 30 min.
wachten: 24 uur
bakken: 30 min.

500 ml melk
merg van 1 vanillepeul,
plus de peul zelf
50 gram boter, plus extra
250 gram suiker
125 gram bloem
3 eidooiers
1 heel ei
50 ml rum (optioneel)

handig
vlamverdeler
12 cannelévormpjes of
muffinbakvorm

Deze kleine cakejes uit Bordeaux in Zuid-Frankrijk zijn een van mijn favoriete gebakjes. Ik schrijf cakejes, omdat een cannelé er een beetje zo uitziet, maar in feite is het gebakken custard. Ze worden in dikwandige, liefst koperen bakvormpjes gebakken in een hete oven, waardoor er zich snel een dikke korst vormt die uiteindelijk goed donkerbruin – net niet verbrand! – wordt. Zo is het gebakje knapperig wanneer u erin bijt en is de vulling net gestold.

Een zalige, crèmige vulling, origineel gemaakt met kwaliteitsrum, maar elke smaakmaker kan natuurlijk. De custard wordt verder gemaakt met vanille, maar steranijs zou ook kunnen, of tonkabonen of kardemom. Gaat u zelf maar experimenteren, dat maakt bakken nou zo leuk.

Officieel worden de vormen ingesmeerd met een mengsel van gesmolten bijenwas en boter, waardoor cannelés die kenmerkende matte glans krijgen, maar als u daar nou geen voorraadje van in de keukenkast heeft liggen, maakt u ze gewoon zonder bijenwas. U koopt bijenwas overigens bij de biowinkel.

Breng de melk met de vanillepeul, het merg en de boter in een steelpannetje tegen de kook aan en laat zo'n 30 minuten op heel laag vuur, misschien wel met een vlamverdeler ertussen, trekken.

Meng de suiker met de bloem in een beslagkom, zet de eitjes en eventueel de rum klaar.

Giet de hete melk door een zeef bij de bloem en roer tot er geen klontjes meer zijn. Voeg de eidooiers, het hele ei en de rum toe, en klop goed tot een glad dun beslag.

Giet het in een maatbeker of kan, dat schenkt morgen makkelijker en het past vaak beter in uw koelkast. Laat het daar 24 uur staan. Doe dit ook echt, anders wordt het niks met uw cannelés.

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Vet de vormpjes in met wat gesmolten boter. Ik heb niet van die sjeke koperen vormpjes (die zijn wel nóg beter) maar deze stalen doen het ook heel goed. Rachel Khoo bakt ze in een muffinbakvorm, dat werkt dus ook. Vormen van silicone vind ik persoonlijk niks, die bakken niet mooi donker. Giet het beslag tot 5 millimeter onder de rand. Zet de vormen ver uit elkaar op een bakplaatje, zodat de hete lucht overal goed omheen kan.

Bak de cannelés in 45 minuten donkerbruin. Check ze na ongeveer 30 minuten. Het ligt heel erg aan het materiaal van de vormpjes hoe hard het gaat. Als de bovenkant te zwart wordt, dek ze dan af met aluminiumfolie. Stort ze meteen, met een ovenhandschoen aan, anders krijgt u ze er nooit meer uit. Laat ze afkoelen op een rek.

