



Hollands bakboek

de mooiste klassiekers uit eigen oven

Inhoud

Taart

17	Appeltaart
19	Slagroomtaart
21	Mokka-schuimtaartjes
23	Bosvruchten kwarktaart
25	Pruimentaart
27	Rijstevlaai
29	Kersenvlaai

Cake & Gebak

32	Arretjescake
34	Oma's vanillecake
36	Boterkoek
38	Tompoezen
40	Appelbollen met kaneelsuiker
42	Bossche bollen
44	Appelflappen
46	Slagroomsoesjes
48	Banketstaaf
50	Oliebollen / krentenbollen

Inhoud

Koek(jes)

55	Gevulde koeken
57	Bokkepootjes
59	Bitterkoekjes
61	Speculaaskoeken met amandelen
63	Jodenkoeken
65	Fryske dúmkjes
67	Eierkoeken
69	Wafels
71	Kruidnoten
73	Klets koppen met pinda's
75	Oranjekoek
77	Kokosmakronen met witte chocolade

Lekkere trek

80	Wentelteefjes van Fries suikerbrood
82	Poffertjes
84	Zeeuwse bolussen
86	Kaneel-vanille broeder met walnoten
88	Brabantse worstenbroodjes
90	Saucijzenbroodjes



Slagroomtaart

voor 6-8 personen

- 1** Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2** Klop de eieren met het zout, de citroenrasp en 100 gram suiker au bain-marie tot de eieren gaar zijn. Zeef de bloem en de maïzena boven het eimengsel en spatel er voorzichtig door tot er een egale massa ontstaat.
- 3** Vet de randen van de springvorm in. Verdeel het beslag over de springvorm en bak de taart 25 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Haal de taart uit de oven en laat 20 minuten afkoelen.
- 4** Klop ondertussen de slagroom met de resterende 80 gram suiker stijf. Haal de taart uit de springvorm en snijd met het kartelmes voorzichtig horizontaal doormidden zodat er 2 plakken ontstaan. Bestrijk 1 plak met de jam, de andere met de slagroom en leg ze vervolgens op elkaar. Smeer de bovenkant van de taart in met nog een dun laagje slagroom.
- 5** Druk het amandelschaafsel op de rand van de taart totdat de rand helemaal is bedekt. Vul de spuitzak met de slagroom en spuit rozetten op de bovenkant van de taart. Garneer de taart met rood fruit.

Tip Gebruik verse frambozen in plaats van jam als deze in het seizoen zijn.

Bereiding: 1 uur
Oven: 25 minuten

4 eieren
¼ theel zout
rasp van ½ citroen
180 g kristalsuiker
90 g bloem
10 g maïzena
500 ml slagroom
4 eetl frambozenjam
50 g amandelschaafsel,
geroosterd
rood fruit, ter garnering

Extra nodig:
springvorm van Ø 24 cm
bekleed met bakpapier
kartelmes
spuitzak met gekarteld
sputmondje

Arretjescake

voor 8 personen

1 Smelt in een kleine pan met dikke bodem de boter, de chocolade en de basterdsuiker op laag vuur. Blijf continu roeren om aanbranden te voorkomen.

2 Meng in een kom het boter-chocolademengsel met de cacao en de koekjes en verdeel over de cakevorm. Druk de massa goed aan.

3 Plaats de cake 1 uur in de koelkast om op te stijven. Haal de cake 20 minuten voor serveren uit de koelkast.

Tip Vervang de volkorenbiscuits door bastognekoeken.

Bereiding: 25 minuten

Opstijven: 1 uur

150 g roomboter
100 g pure chocolade
200 g donkere basterdsuiker
60 g cacao
200 g volkorenbiscuits, in grove
stukken

Extra nodig:
cakevorm bekleed met bakpapier
bakpapier

