

Koken
met
Karin

99
makkelijke
koekjes,
taarten &
toetjes

DE ZOETE OVEN

Karin Luiten

Voorwoord

‘Goeie appeltaarten vormen een aanzienlijk deel van ons huiselijk geluk’, schijnt romanschrijfster Jane Austen ooit gezegd te hebben. Daar valt wat mij betreft geen speld tussen te krijgen. Iedereen wordt toch blij van appeltaart, niet in de laatste plaats de maker zelf. En ik kan het weten, want sinds ik een buitenhuis heb in Normandië met tien appelbomen, bak ik meer appeltaarten dan ooit tevoren. Plus appelcake en -cakejes, appelsloffen en appeltoetjes. Niet zo gek dus, dat het idee ontstond voor een bakboek. Al kan ik je meteen geruststellen: er staat heus niet alleen appelgebak in.

Alweer een bakboek? hoor ik je zeggen. Alsof er daar nog niet genoeg van zijn. Ja, goed punt, maar dit boek is dus anders, écht anders. Om te beginnen komen er natuurlijk geen pakjes en zakjes in voor. Bij elk bezoek aan de supermarkt verbaas ik me over de bakmixen die er weer bij zijn gekomen. Mix voor gewone appeltaart, mix voor romige appeltaart, mix voor omgekeerde appeltaart, mix voor appelkrumeltaart, mix voor appeltaart met extra deeg, mix voor kleine appeltaartjes, mix voor appelkaneelcake, mix voor appelkrumelplaatcake. En dat is dan alleen nog maar de afdeling appel, want er zijn ook aparte mixen voor boerencake, citroencake, marmercake, fijne cake, plaatcake en kruidcake. Je hebt wolken-cake, krumelcake, kwarkcake en stroopwafelcake. Er is mix voor cupcakes, voor havermoutkoekjes, voor boterkoek, voor tompouce en voor bananenbrood. Je kunt het zo gek niet verzinnen, of er is een poeder-

mix voor te krijgen. Maar die heb je helemaal niet nodig! De magie van bakken is nu juist dat je met alleen bloem, boter, suiker en eieren zo'n beetje álle mogelijke baksels van de hele wereld kunt maken. Van cakes en taarten tot koekjes en toetjes. Zelfs met twee linkerhanden. En dat is nou precies wat ik je graag wil laten zien.

Maar er is nog iets waarin dit boek anders- dan- anders is. Laatst kreeg ik namelijk een prachtig bakboek in handen waarbij de recepten waren ingedeeld in ‘een middag werk’, ‘een dag werk’ of ‘een weekend werk’. Tja, dan haak je als thuisbakker toch af? Mijn motto is: kleine moeite, groot effect. Dat geldt voor koken, maar zeker ook voor bakken. Neem nou mijn tien-minuten-cakejes, een van mijn allereerste online recepten toen ik ruim twintig jaar geleden begon met mijn website kokenmetkarin.nl. ‘Heb je



niks in huis en staat er zo bezoek op de stoep?’ schreef ik erbij. ‘Deze cakejes heb je in een handomdraai gemaakt en zijn goddelijk lekker!’* Kijk, dát is volgens mij wat bakken zo leuk maakt. Dat je in verrassend weinig tijd en met verrassend weinig moeite iets uit je oven tovert waar iedereen gelukkig van wordt. Daar heb je heus geen hele middag/dag/weekend werk aan.

Nu kun je van dit boek een beetje keuzestress krijgen. Want o, wat gaan we maken? Zelfs daar heb ik aan gedacht. Elk hoofdstuk begint met een handige beslisboom om je te helpen kiezen in het enorme aanbod. En daarmee is dit boek volgens mij zowel geschikt voor de beginnende thuisbakker als voor de ervaren bakfanaat die niet te veel gedoe wil.

Dus nu niet langer gedraald maar hup, aan de bak!

Karin

*) Ja, natuurlijk staan die cakejes nu ook in dit boek. Zie blz. 132.

Bloem, boter, suiker, eieren

Welkom in de magische wereld van het bakken. Je hebt er welgeteld nul pakjes en zakjes voor nodig, want als je zorgt dat je altijd dit kwartet in huis hebt, kun je eindeloos aan de bak.

Inhoud

1. Koekjes	16
2. Cake	50
3. Taart	84
4. Klein spul	128
5. Toetjes	168
6. Feestdagen	200
7. Basisrecepten	220
8. Index	224

Bloem

Ik gebruik gewone **tarwebloem** uit de supermarkt. Je hebt ook **patentbloem**, dat is fijngemalen tarwebloem. Dat is duurder, maar eerlijk gezegd maakt het voor koekjes, cake en taart niet zoveel uit. **Zeeuwse bloem** is van tarwe met minder zetmeel, wat brosse, luchtige koekjes oplevert, maar omdat het lastig te krijgen is heb ik ervoor gekozen om het in dit boek niet te gebruiken.

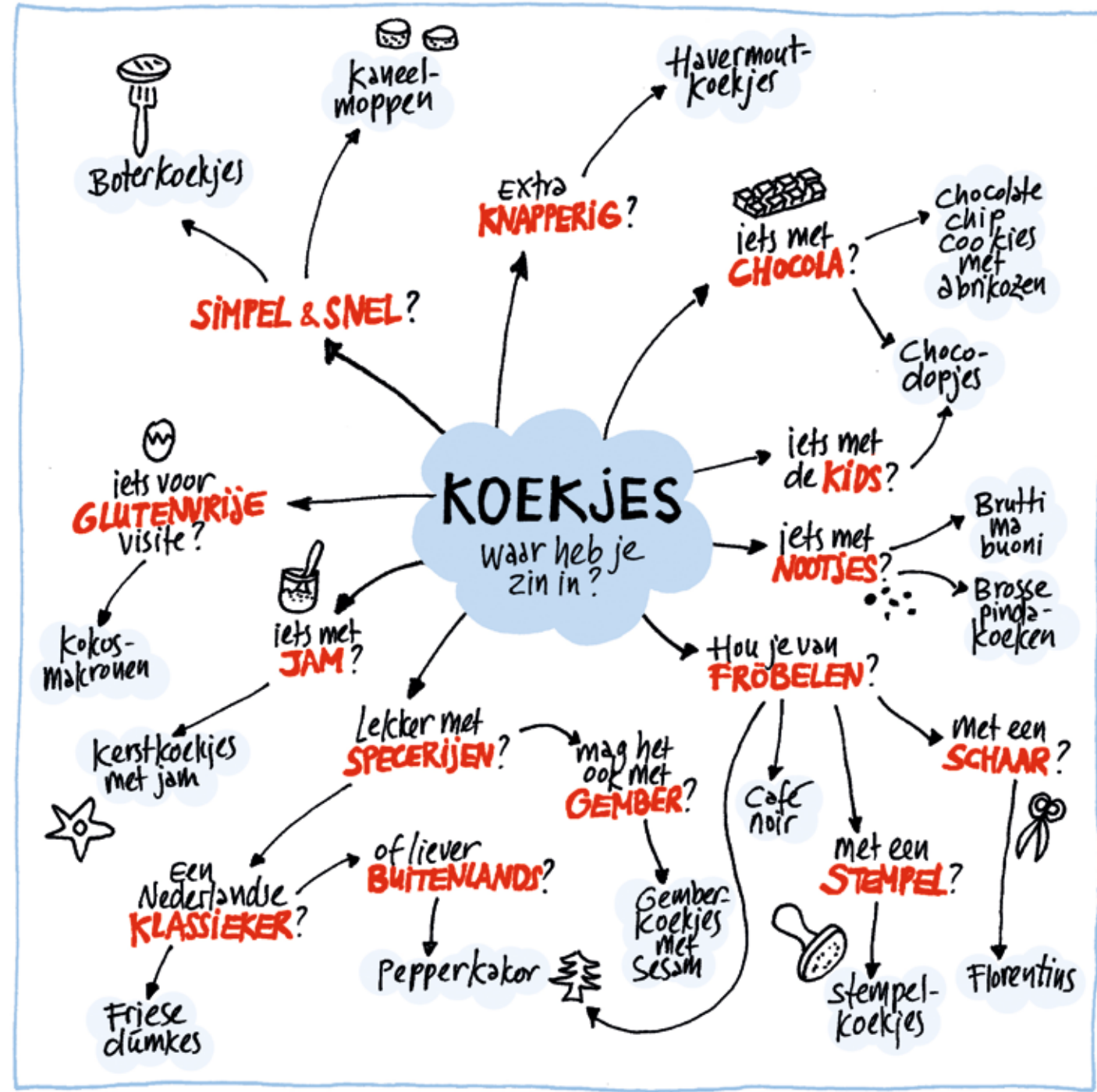
Om gebak te laten rijzen wordt er aan bloem vaak een lepeltje **bakpoeder** toegevoegd. Dat vind je ook in de supermarkt, in kleine zakjes. Je kunt ook **zelfrijzend bakmeel** kopen, dat is ook bloem, maar dan is er alvast wat bakpoeder aan toegevoegd. Nederland is een van de weinige landen waar je dat overal kant-en-klaar kunt kopen. Ik vind het erg handig en gebruik het dan ook vaak in dit boek. Uiteraard kun je het per recept zelf aanpassen, hou dan per 100 gram bloem 3 gram bakpoeder (een theelepeltje) aan.

Overigens gaat na verloop van tijd de rijkskracht van bakpoeder achteruit, en dus ook dat van zelfrijzend bakmeel. Mocht je nog een heel oud pak achter in de kast hebben staan, dan kun je dat nog prima gebruiken, maar dan zou ik er voor de zekerheid een extra theelepeltje bakpoeder bij doen. Denk alleen niet: ik doe er standaard extra bakpoeder bij, want hoewel je cake er aanvankelijk inderdaad extra van gaat rijzen, zakt hij daarna juist vaak nog meer in. Bovendien kan te veel bakpoeder een gek chemisch bijmaakje geven aan je gebak.

Bakpoeder is spierwit poeder, niet te verwarren met **gist** (grijzige korreltjes), wat je gebruikt voor brood. Het is ook niet hetzelfde als **baking soda**. Dat ingrediënt werkt alleen in combinatie met iets zuurs, zoals karnemelk of citroensap. Het wordt vooral gebruikt in Angelsaksische recepten, maar ik gebruik het eigenlijk nooit. In ons land bakken wij al eeuwen zonder, dus zo onmisbaar is het nu ook weer niet. >

* In dit boek gebruik ik ook **amandelmee**, dat geeft gebak een extra lekkere structuur. Het bestaat simpelweg uit heel fijngemalen amandelen, wat je natuurlijk ook zelf kunt doen door amandelen (hele, halve of schaafsel, dat maakt niet uit) in een keukenmachine te malen.

* Soms gaat er ook wat **maizena** door de bloem om bijvoorbeeld koekjes een lekker smelt-in-de-mond-effect te geven.





Wie kent ze niet, die ouderwetse rechthoekige koekjes waar je het mokkabruine glazuur vanaf kunt likken. Waarna je eigenlijk een best teleurstellend suf kaakje overhoudt. Nee, dan mijn zelfmaakversie, die is echt veel lekkerder. Kies ook eens voor kekke vormpjes in plaats van keurige rechthoekjes.

Café noir

bereiden: **35 minuten**, in de oven: **10-12 minuten**,
wachten: **2 uur** (deegrust) + **1-2 uur** (uitharden), voor **± 40** stuks

Nodig:

150 g bloem
100 g boter
(kamertemperatuur)
75 g witte basterdsuiker
1 zakje espresso-
oploskoffie (± 2 g)
snufje zout

Glazuur:

100 g poedersuiker
1 klein eiwit
1 zakje espresso-
oploskoffie (± 2 g)
½ tl cacaopoeder

* *Oven tijdig voorverwarmen op 175 °C.*

- Roer boter, basterdsuiker en zout in een kom glad met een lepel.
- Zeef de bloem met de oploskoffie erboven en kneed snel erdoor, eventueel met een lepel koud water als het niet pakt.
- Verdeel in 2 porties, verpak allebei in plasticfolie en laat 1 uur rusten in de koelkast.
- Hou 1 portie deeg koud, rol de andere uit tussen 2 vellen bakpapier dun uit (3 mm).
- Steek er koekjes uit en hevel die met een paletmes over naar een half vel bakpapier. Herhaal. Duw het overgebleven deeg steeds weer bij elkaar en rol opnieuw uit.
- Het deeg warmt snel op en wordt dan plakkerig, dus leg elk vol stuk papier snel in de koelkast. Je kunt gerust 2 vellen op elkaar leggen.
- Leg de koekjes 1 uur in de koelkast voor ze de oven in gaan.
- Leg de vellen met koekjes op bakplaten en bak in het midden van de oven in 10-12 minuten gaar en lichtgekleurd.
- Til met papier en al op een rooster en laat helemaal afkoelen.
- **Glazuur:** Zeef poedersuiker, koffie en cacao boven een kom. Voeg het eiwit toe en klop met de mixer tot een dik-vloeibaar glazuur. Strijk dit met de achterkant van een lepeltje uit over de koekjes en laat 1-2 uur uitharden.

Tips

* Bewaar de koekjes in een metalen trommel. Vanwege dat glazuur verliezen ze snel hun knapperigheid, maar dan lijken ze wel meer op het origineel. Wil je ze toch weer knapperig? Doe de geglaazuurde koekjes dan 1 uur in de oven op 50 °C, met de deur op een kier. Zo trekt het vocht eruit.

* Ik gebruik van die simpele oploszakjes met espresso-poeder, waarbij 1 zakje genoeg is voor 1 kopje koffie. Handig om op voorraad te hebben, blijft heel lang goed.



Praktische caketips

Droog

De ideale cake is onweerstaanbaar smeuïg, maar bij iedereen valt hij weleens te droog uit. Dan is hij meestal te lang gebakken, of de oven stond te heet, of allebei. Zelfs met een oventhermometer (zie blz. 10) moet je alert blijven. De beste check is en blijft de aloude test met de satéprikker. Prik hem in het midden van de cake en kijk: zodra die er niet meer nat (van beslag) uit komt, kan de cake de oven uit. Is de cake onverhoopt toch een tikkie droog uitgevallen, of is hij na een paar dagen onvermijdelijk oudbakken? Serveer hem dan niet in plakjes, maar in forse dobbelstenen. Die snacken lekker weg, en dan valt dat droge ineens helemaal niet meer op. Zelfs voor onherstelbaar gortdroge cake is er altijd nog een oplossing: cakepudding als toetje (zie blz. 187).

Gesplitst

Beslag neigt tot schiften als de ingrediënten niet allemaal op kamertemperatuur zijn. Meestal zijn te koude eieren de boosdoener. Schif je beslag als je de eieren erdoor klopt? Geen paniek. Voeg alvast een lepeltje bloem (of zelfrijzend bakmeel) toe, en het komt goed.

Gescheurd

Een barst in de bovenkant van de cake komt doordat hij iets te enthousiast gerezen is. Zelf vind ik dat wel ambachtelijk ogen. Maar mocht je liever een gladde, egaal gerezen cake willen, hou dan goed de oventemperatuur in de gaten en bak je cake liever op iets lagere temperatuur, niet hoger dan 160 °C, en dan wat langer. Hoelang precies? Satéprikker! >



Fransen doen niet aan dikke appeltaarten met een geruit dakje. Nee, in Frankrijk zijn appeltaarten juist plat, bestaande uit een fraai mozaïek van sierlijke dunne appelpartjes, doorgaans geparkeerd op een smeug laagje appelcompote. Voor deze versie creëerde ik een bedje van vijgenjam, dat maakt de taart behalve beeldschoon ook nog eens extra verrukkelijk.

Franse appeltaart met vijgenjam

bereiden: **30 minuten** (+ taartdeeg maken),
in de oven: **30-35 minuten**, voor **± 8-10** punten

Nodig:

1 portie Frans taartdeeg (zie blz. 219)
boter & bloem
voor de vorm

Vulling:

4-5 kleine appeltjes
(± 500 g)
100 g vijgenjam
2 el gesmolten
boter
2 el poedersuiker

* Oven tijdig voorverwarmen op 180 °C. Vet een grote geribbelde taartvorm, liefst met losse bodem (Ø 26-28 cm), in met boter en bestuif met bloem.

- **Deeg:** Rol het deeg tussen 2 vellen bakpapier dun (3 mm) uit met een deegroller. Doe in de taartvorm en snij de rand bij. Prik de bodem overal in met een vork. Zet tot gebruik in de koelkast.
- **Vullen:** Schil de appels, verwijder het klokhuis, snij in dunne partjes.
- Roer de jam los en spreid uit over de deegbodem (tip: spatel).
- Leg de appelpartjes dicht tegen elkaar op de jam. Begin aan de buitenrand, maak daarna ook een binnencirkel, in tegengestelde richting.
- Kwast de appelplakjes in met gesmolten boter en bestrooi met poedersuiker.
- Bak iets onder het midden van de oven ± 30-35 minuten tot het deeg goudbruin is en de appels gaar zijn met een licht geblakerd randje.

Tips

* Let op, de appel krimpt in de oven, dus leg de partjes goed dakpansgewijs iets over elkaar. Liever te veel appel dan te weinig.

* Met kleine appels kun je mooiere cirkels leggen dan met grote appels.

* Restje deeg over? Nooit weggooien! Duw in kleine eenpersoonstaartvormpjes en bewaar die in plastic in de vriezer. Wat stukjes appel erin en ze kunnen bevroren en al ± 15 minuten de hete oven in voor een supersnelle traktatie.

* Kan ook met plakjes verse vijgen op de bodem in plaats van jam.

Een klassieke Victoria sandwich bestaat uit 2 ronde sponge cakes met daartussen aardbeienjam en tegenwoordig ook vaak slagroom ertussen gesandwicht. Het beslag hoef je alleen maar even huphup door elkaar te mixen, zodat je alle tijd overhoudt voor mooi stapelen.

Tips

* Zorg echt dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en dat je het beslag niet te lang mixt.

* Een of twee dagen vooraf bakken kan prima, verpak de cakes dan goed in plasticfolie en bewaar buiten de koelkast.

* Een eenmaal opgebouwde taart blijft prima een dagje goed in de koelkast. Dek wel goed af, bijvoorbeeld met een grote kom, tegen het uitdrogen.

* **Optie:** Bestuif de bovenkant van de taart vlak voor het serveren met wat poedersuiker.

Victoria sandwich

met aardbei en rabarber

bereiden: **50 minuten**, in de oven: **15 + 30 minuten**, wachten: **1 uur** (afkoelen), voor **± 10-12** punten

Modig:

Beslag:

225 g zelfrijzend bakmeel
225 g boter (kamertemperatuur)
225 g suiker
4 grote eieren (kamertemperatuur)
2 fl vanille-extract
snufje zout
boter & bakmeel voor de vormen

Vulling:

400 g aardbeien
400 g rabarber
250 ml slagroom
1 mandarijn
1 cm gemberwortel
2+2 el suiker

Optie:

poedersuiker voor erover

* Oven voorverwarmen op 180 °C. Beboter en bebloem

2 identieke kleine springvormen (Ø 18 cm).

- **Rabarber:** Snij de rabarber in stukjes van 4 cm. Doe in een ovenschaal met 2 eetl. suiker. Rasp de gember en de schil van de mandarijn erboven. Voeg ook het sap van de mandarijn toe. Hussel en zet ± 15 minuten in de oven tot de rabarber zacht is maar nog niet pruttig. Hou de mooiste helft apart voor de garnering bovenop, prak de rest met een vork tot moes.

- **Beslag:** Doe bakmeel, boter, suiker, eieren, vanille en zout in een grote kom. Klop zo kort mogelijk met de mixer tot een geheel. Verdeel eerlijk over de 2 bakvormen.

- Bak 25-30 minuten in de oven, check of een satéprikkertje er droog uit komt. Haal uit de oven, verwijder na 5 minuten de vormen en laat de cakes ondersteboven op een rooster helemaal afkoelen.

- **Vulling:** Snij de helft van de aardbeien in plakjes.

- Klop de slagroom stijf met 2 eetl. suiker.

- **Stapelen:** Spreid de rabarbermoes uit over 1 cake. Bedek met de helft van de slagroom. Verdeel de aardbeienplakjes erover. Bedek met de 2e cake. Schep de andere helft van de slagroom erop. Garneer met de rest van de aardbeien (eventueel doormidden gesneden) en de stukjes rabarber.



Klein spul

‘Handschoenen bij klein gebak’ is een gevleugelde uitdrukking bij ons thuis, die stamt uit een oud boek met etiquetteregels. Niet dat ik ooit handschoenen draag. Nu ja, ovenhandschoenen. En wat is eigenlijk klein? Ik zou zeggen: zo’n beetje alles tussen koekjes en taart in. Veel cake of taart kun je ook in minivorm bakken, denk aan cupcakes of die verleidelijke Franse frambozentartelettes. Ik vind juist klein spul vaak extra feestelijk. In eenpersoonsformaat zien zoete versnaperingen er meteen reuze elegant en sophisticated uit, zeker voor een theefeestje. En iedereen z’n eigen gebakje scheelt een hoop geklieder. Veel werk? Ook dat valt mee, juist in dit hoofdstuk vind je een paar supersnelle taartjes. En voor de liefhebbers: muffins, roze koeken, rondo’s en soesjes vallen wat mij betreft ook onder klein gebak. Al dan niet met een twist.



Het principe van de Engelse bread & butter pudding leent zich volop voor experimenten op basis van iets oudbakken broodachtigs, in dit geval croissantjes. Maar met oudbakken stokbrood, casino, bruine boterhammen, brioche of chocoladebroodjes werkt ook. Het kan zelfs met cake (zie blz. 187). Een romig eimengsel houdt de boel bij elkaar. Diepvriesfruit maakt het al extra smeug, wat mij betreft kan de 'butter' hier achterwege blijven.

Tips

* Zonde om hier dure verse frambozen voor te gebruiken, die kun je beter zó oppeuzelen.

* Kan ook met chocoladebroodjes. Of voeg een handje grof gehakte chocola (of chocochips) toe.

* Warm is hij het lekkerst, maar je kunt dit toetje gerust vooraf maken en dan in de oven weer even oppiepen.

Croissantpudding met frambozen

bereiden: **10 minuten**, in de oven: **20-30 minuten**,
voor **4 personen**

Moedig:

4 oudbakken croissants
200 g diepvriesframbozen
200 ml slagroom
150 ml (volle) melk
2 grote eieren
3 el suiker
2 volle el amandelschaafsel
boter voor de ovenschaal

Erbij:

poedersuiker en slagroom

* Oven voorverwarmen op 160 °C. Vet een ovenschaal (of 4 eenpersoonsschaaltjes) dik in met boter.

- Snij de croissants in vingerdikke plakken en verdeel dakpansgewijs over de schaal. Zorg dat ze een beetje rechtop staan, de uitsteeksels worden straks lekker knapperig.
- Strooi de (bevroren of ontdooide, dat maakt niet uit) frambozen erover en duw ze er een beetje tussen.
- Klop in een kom de eieren, slagroom, melk en suiker glad met een garde.
- Giet gelijkmatig over de schaal en zorg dat alles minstens voor de helft onderstaat.
- Bestrooi met amandelschaafsel.
- Zet ± 20-30 minuten in de oven; kleine bakjes gaan veel sneller dan één grote schaal. Als de eilaag gestold is, het fruit pruttelt en de bovenkant goudbruin en knapperig oogt, is het goed.
- **Serveren:** warm. Bestrooi met wat poedersuiker en geef een schaalje lobbij geklopte slagroom erbij.





Speculaasjes bakken is leuk, maar best een gedoe. Je hebt er een speciaal houten koekplankje voor nodig, en die liefdevol erin gefröbelde koekjes breken nogal eens als je ze heelhuids eruit probeert te halen. Daarentegen zijn dikke speculaasbrokken juist bedoeld om in stukken te breken. Heerlijk toch?

Speculaasbrokken

bereiden: **20 minuten**, wachten: **1 uur** (deegrust), in de oven: **30-35 minuten**, voor **± 15-20** stukken

Nodig:

250 g zelfrijzend bakmeel
150 g boter (koud)
125 g donkerbruine basterdsuiker
25 g halve blanke amandelen (garneeramandelen)
2 el speculaaskruiden (zie blz. 223)
3 el melk
snuf zout
losgeklopt ei, om te bestrijken

* Oven tijdig voorverwarmen op 170 °C.

- Meng basterdsuiker en speculaaskruiden in een grote kom. Zeef bakmeel en zout erboven en roer alles door elkaar.
- Doe de melk en de boter in blokjes erbij. Kneed snel met de hand tot een soepele deegbal, eventueel met een extra drupje melk of water als het echt niet wil pakken.
- Verpak het deeg in folie en laat 1 uur rusten in de koelkast.
- Rol het deeg tussen 2 vellen bakpapier uit tot een lap van 1 cm dik, duw het gerust wat bij elkaar als het uit elkaar brokkelt.
- Verwijder het bovenste vel papier en hevel de deegplak met onderpapier en al over op een bakplaat. Duw de amandelen erin. Kwast in met losgeklopt ei.
- Bak in de oven in ± 30-35 minuten gaar.
- Laat afkoelen en breek dan naar hartenlust in brokstukken.

Tips

* Luie bakpieten mikken alle ingrediënten gewoon in de keukenmachine.

* Sla dat uurtje deegrust niet over, de speculaaskruiden trekken dan goed in en je speculaasbrokken worden er lekker bros en knapperig van. Een hele nacht in de koelkast mag ook, dus maak het deeg gerust van tevoren.

* Meng het losgeklopte ei eventueel met een drupje melk, dan krijg je een extra mooie glans op je speculaas.