

HEEL HOLLAND BAKT

SEIZOEN 2



KINDERBAKBOEK

DE LEUKSTE BAKRECEPTEN VOOR JONGE THUISBAKKERS

HEEL HOLLAND

BAKT

SEIZOEN 2



KINDERBAKBOEK

DE LEUKSTE BAKRECEPTEN VOOR JONGE THUISBAKKERS

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

GEFELICITAART!

VOORWOORD **9**

BASISBAKTIPS

BASISRECEPT CAKES **12**

BASISRECEPT BISCUIT **14**

BASISRECEPT VULLINGEN **15**

BASISRECEPT KOEKJES & ROYAL ICING **18**

HOOFDSTUK 1 BAK HET LEKKER ZELF!

BOTERKOEK MET EEN TWIST **22**

BLONDIES MET FRAMBOZEN **24**

SUNNY SUMMER TAART **26**

APPELCRUMBLE **28**

KRUIDCAKE MET APPEL & PEER **30**

CONFETTIKOEKEN **32**

MACARONS **34**

HOOFDSTUK 2 PIMP YOUR CAKE!

WORTELTJESTAART **40**

REGENBOOGTAART **46**

JUNGLETAART MET CHOCOLADE **52**

CUPCAKES EN IJSJESTAART **56**

MONSTERSOESJES **62**

LEKKERE WARME MUTS **70**

PANTERTAART **76**

CAKE OP EEN STOKJE **82**

MACARONRUPSJES **86**

BAK JE EIGEN WINTERDORP **90**

GRRRRUWELIJK LEKKERE MONSTERS **96**

HOOFDSTUK 3 GEZOND SNOEPEN

APPELNOTENCAKE **102**

CHOCOLADE BLISS BALLS **104**

LEKKERE REEP **106**

BANANENPANNENKOEKJES **108**

KASTEEL VAN WAFELS **110**

HOOFDSTUK 4 ZELFGEBAKKEN BROODJES

PUDDING PICKNICKBROOD **114**

VEGETARISCHE WORSTENBROODJES **118**

KAASHARTJES VAN BLADERDEEG **122**

CHOCOLADESLANG **128**

PIZZABROODJES **132**

VLINDERBREEKBROOD **136**

REGISTER **142**







DE JURY

HEEL HOLLAND BAKT KIDS

In het nieuwe seizoen van *Heel Holland Bakt Kids* gaan zes bakduo's de bakstrijd met elkaar aan. Wie maakt de luchtigste cakes, de mooist gedecoreerde stapeltaart, glanzende chocolade en vooral: superlekkere baksels? Robèrt en Janny zullen hun vingers vast aflikken tijdens het beoordelen. En met André erbij wordt er ook gelachen tussen het harde werken door. Als jij niet meedoet met het nieuwe seizoen op tv: geen probleem! Want met dit *Heel Holland Bakt Kinderbakboek* kun jij ook de sterren uit de hemel bakken! Dus trek je schort aan, pak de garde uit de la en ga aan de bak!

In dit bakboek vind je lekkere recepten waarmee je zelf aan de slag kunt, ook als je nog niet zo vaak hebt gebakken. Als je wel meer bakervaring hebt, kun je een moeilijker baksel proberen, helemaal zelf of met een beetje hulp. Dus of je nu zin hebt in vrolijke confettikoekjes of een supermooie regenboogtaart wilt maken, met deze recepten weet je hoe het moet.

Taarten die wat ingewikkelder zijn om te bakken, hebben stap-voor-stapfoto's, zodat je goed kunt zien wat de bedoeling is. En als er een keer iets mislukt: dat is natuurlijk jammer, maar een ingestorte taart smaakt vaak nog best lekker en een beetje oefenen hoort erbij.

Heb je weleens een cake of taart uit een pakje uit de supermarkt gemaakt? Dat soort baksels kun je ook best makkelijk zelf maken! In het eerste hoofdstuk vind je lekkere recepten om te proberen. Als je het leuk vindt om te decoreren, blader dan eens naar het hoofdstuk Pimp Your Cake. Daarin staan allerlei leuke technieken en handige tips om taarten mooi op te spuiten en te versieren.

Als je zelf een baksel wilt verzinnen, dan kun je met de basisrecepten voor in het boek aan de slag. Wil je een goed biscuit maken, of een echt lekkere botercrème, dan zie je daar hoe je het aanpakt. Even geen idee wat je wilt maken? Dan kies je

toch gewoon een gezond snoeperig recept of lekker brood, of pizza?

Krijg je al trek als je de foto's ziet? Kun je de taarten bijna ruiken tijdens het bladeren? Wacht niet langer! Jonge bakkers klaar? Bakken maar!

BLONDIES MET FRAMBOZEN

BAK 'T ZELF!

Brownies kent iedereen, maar blondies met witte chocolade en lichtbruine basterdsuiker zijn ook zó lekker. Bak je voor een feestje brownies en blondies, snijd ze dan in vierkantjes en leg de blokjes om en om in het motief van een dambord. Het ziet er feestelijk uit en wie weet kun je er nog een partijtje op dammen!



Tip

De blondies zijn in een afgesloten trommel 3 dagen houdbaar en in de koelkast 5 dagen. Als ze op kamertemperatuur zijn, hebben ze de meeste smaak.

ZO MAAK JE HET 1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de bakvorm in met boter en bekleed deze met bakpapier.

2 CHOCOLADE SMELTEN

Smelt de boter en 150 gram witte chocolade in een hittebestendige kom au bain-marie (zie blz. 11). Haal de kom van de pan met heet water als de boter en chocolade voor twee derde gesmolten zijn, anders wordt het te heet. De rest smelt verder door de warmte in de kom. Roer door met een spatel en laat 10 minuten afkoelen.

3 BESLAG

Voeg de eieren en de basterdsuiker samen in een kom en klop 5 minuten met de mixer met gardes tot een romig en wit geheel. Voeg de gesmolten chocolade met boter toe en klop rustig door. Zeef de bloem boven het beslag en klop door tot je een mooi glad gemengd beslag hebt. Voeg de cranberry's en de rest van witte chocolade toe en roer door.

4 BAKKEN

Start het beslag in de bakvorm en zet de bakvorm op het rooster in het midden van de oven. Bak de blondies in 30 tot 35 minuten goudbruin. Haal de bakvorm uit de oven en laat de koek 2 uur afkoelen in de vorm voordat je blokjes gaat snijden. ♦

INGREDIËNTEN

VOOR 15 BLOKJES



- 150 g boter + extra om in te vetten
- 200 g witte chocolade, fijngehakt
- 3 eieren
- 125 g lichtbruine basterdsuiker
- 100 g bloem
- 70 g gedroogde cranberry's

DIT HEB JE NODIG



**BAKVORM VAN
18 X 28 CM**



BAKPAPIER

**HITTE-
BESTENDIGE
KOM**



HANDMIXER

ZEEF



TIP

Maak de blondies ook een keer met bijvoorbeeld gezouten macadamianoten of pecannoten voor een stoere crunchy bite.

MONSTERSOESJES

DOE HET SAMEN

Wie zitten daar nu verstopt in de soesjes? Doerakjes of lieverdjes? Soesjes zijn best een beetje lastig om te maken, dus vraag om hulp als het niet in één keer lukt. Suikeroogjes koop je kant-en-klaar of maak je van rolfondant. Welke leuke tongetjes weet jij te maken voor deze monsters?

INGREDIËNTEN

VOOR 10 STUKS



CRAQUELÉBESLAG

75 g boter, op kamertemperatuur

75 g fijne kristalsuiker

75 g bloem

Kijk voor de ingrediënten voor het soezenbeslag op blz. 64

ZO MAAK JE HET 1 CRAQUELÉBESLAG

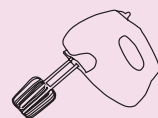
Maak het craquelébeslag door de boter en suiker in een kom romig te kloppen met de handmixer met gardes. Voeg de bloem toe en klop door.

Pak een stuk bakpapier, leg het deeg erop en leg er een tweede vel bakpapier overheen. Pak de deegroller, rol het deeg uit tot 3 millimeter dikte en leg het minimaal 30 minuten in de vriezer. Zorg dat je het deeg heel plat uitrolt en weglegt in de vriezer, zonder bobbel, anders kun je straks geen platte rondjes uitsteken.

2 VOORBEREIDING SOEZEN

Pak een nieuw stuk bakpapier en teken met een stiften tien rondjes op het bakpapier. Gebruik de uitsteker als vormpje. Teken de rondjes met voldoende afstand, want de soezen worden groter tijdens het bakken. Draai het bakpapier om zodat de stiften aan de onderkant zit en leg het bakpapier op de bakplaat.

DIT HEB JE NODIG



HANDMIXER



BAKPAPIER



DEEGROLLER



UITSTEKER ROND
MET DIAMETER
5 CM.

RONDE SPIJT-
MOND 1 CM



SPIJTZAKKEN

ROOSTER



GEBRUIK JE SPIERBALLEN BIJ HET OPKLOPPEN, ANDERS KRIJG JE ROEREI!

INGREDIËNTEN

SOEZENBESLAG

- 50 g volle melk
- 50 g boter
- 1 mespunt zout
- 50 g bloem
- 2 eieren

*Kijk voor de ingrediënten voor
de vulling en decoratie op
blz. 66*

3 SOEZENBESLAG

Breng in een steelpan 50 gram water, de melk, de boter en een mespunt zout aan de kook. Zet het vuur uit en haal de pan van het vuur. Zet de pan op een onderzetter en voeg de bloem toe. Roer met een garde door totdat alles goed gemengd is. Dat kan even duren, gebruik je spierballen!

Zorg dat het beslag dat in de garde hangt ook in de pan komt en zet dan de pan terug op laag vuur. Pak nu een spatel, blijf roeren en schrapen over de bodem zodat het mengsel niet aanbrandt, maar de bloem wel gaart. Dit duurt ongeveer 3 minuten. Doe het beslag over in een kom. Voeg een ei toe en ga meteen roeren met de garde, anders gaat het ei stollen en krijg je 'roerei' in je beslag. Roer stevig door totdat je het ei niet meer ziet en het door het beslag is opgenomen. Voeg het tweede ei toe en roer door tot een egaal beslag.

Doe de ronde spuitmond in een spuitzak en schep het beslag in de spuitzak.

4 SOEZEN SPUITEN

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Spuut in de rondjes op het bakpapier hoopjes beslag van 2 tot 3 centimeter hoog. Tijdens het bakken worden de soezen nog groter, blijf maar eens kijken tijdens het bakken.

Haal het craquelébeslag uit de vriezer en druk met de uitsteker 10 rondjes uit het deeg. Leg op iedere soes een bevroren plakje craquelébeslag. Doe dit niet te langzaam, want het deeg ontdooit snel.

Werk wel voorzichtig, want de rondjes breken snel. Daarom heb je ook meer beslag zodat je minimaal 10 rondjes kunt uitsteken.

5 BAKKEN EN OPENSNIJDEN

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de soezen in 22 tot 25 minuten goudbruin en gaar. Haal de bakplaat uit de oven, laat 5 minuten staan en laat de soezen daarna afkoelen op een rooster. Snijd met een scherp mes een dakje van iedere soes.



Tip

De soesjes
zijn vers het
allerlekkerste.
Mocht je toch
nog over
hebben: ze zijn
in de koelkast
2 dagen
houdbaar.

5





INGREDIËNTEN

VULLING

500 g slagroom

1 el witte basterdsuiker

Kleurstof: paars, roze en groen

DECORATIE

Snoepoogjes

50 g rode rolfondant

6-7 SOEZEN VULLEN

Schenk de slagroom in een kom en voeg de basterdsuiker toe. Klop de slagroom met de handmixer met gardes stijf. Verdeel de slagroom over 3 schaaltes en maak paarse, roze en groene slagroom met de kleurstof. Schep de slagroom in spuitzakken. Vul iedere soes met een flinke dot slagroom.

8 DECOREREN

Zet het dakje schuin terug en plak oogjes op de groene slagroom. Maak grappige tongetjes met de rode rolfondant. ❖



Tip

Je kunt ook andere kleuren gebruiken voor de slagroom. En als je nog wat gekleurde rolfondant of marsepein in huis hebt, versier de monstertjes dan met een gekke neus, een hoedje, een mond met rare tanden of iets anders wat jij leuk vindt.

BANANEN-PANNENKOEKJES

DOE 'T ZELF!

Stapelen maar! Hoe hoog kom jij? Zorg wel dat je Toren van Pannenkoeken geen Toren van Pisa wordt! Als je dit recept helemaal zelf kunt maken, kun je je ouders ook verrassen met ontbijt op bed, vinden ze vast niet erg.

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN



- 2 rijpe bananen
- 4 eieren
- 100 g havermeel
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl kaneel
- mespunt zout
- 3 el zonnebloemolie
- 2 nectarines
- 100 g frambozen
- handje blauwe bessen
- 3 el ahornsiroop of honing

ZO MAAK JE HET

1 PANNENKOEKENBESLAG

Pureer de bananen met een staafmixer of prak met een vork totdat er geen stukjes meer in zitten. Voeg aan dit mengsel de eieren toe en roer door met een spatel.

Meng in een andere kom het havermeel, het bakpoeder, de kaneel en het zout. Roer door totdat het gemengd is en voeg het toe aan het mengsel van banaan en ei. Roer het beslag goed door met een spatel.

2 BAKKEN

Verwarm de koekenpan op middelhoog vuur en giet een eetlepel olie in de pan. Schep drie bergjes beslag van ongeveer 5 centimeter in de pan en bak de pannenkoekjes aan iedere zijde 3 minuten totdat ze goudbruin en gaar zijn. Leg de pannenkoekjes op een bord en leg er een ander bord overheen om ze warm te houden. Bak door totdat het beslag op is. Je kunt ongeveer 15 pannenkoekjes bakken.

3 OPBOUWEN

Was de nectarine en snijd in partjes. Stapel de pannenkoekjes op een bord en versier met nectarine, framboos en blauwe bessen. Drizzle tot slot de ahornsiroop of honing erover. ♦



Tips

Havermeel kun je maken door havermout in een hakmolen te malen tot meel.

Deze pannenkoeken zijn lauwwarm en vers het lekkerste.

DIT HEB JE NODIG



STAAFMIXER

KOEKENPAN

TIP

Je kunt allerlei soorten fruit gebruiken om deze pannenkoekjes te versieren. Het is ook lekker om er wat kwark bij te eten.





KLEINE BAKKERS, GROTE BAKKERS HEEL HOLLAND BAKT KINDERBAKBOEK



**BAKKEN, VERSIEREN EN OPETEN MAAR!
MET DE LEUKSTE RECEPTEN VAN WINNAARS ANOUK EN SAAR
VOOR PARTIJTJES, TRAKTEREN OF GEWOON ZOMAAR**



LOVE
productions

MAX

**KOS
MOS**



WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL