



Inhoudsopgave

In een oogopslag 6

Inleiding 10

Koekjes, repen en brownies 15

Cakes 79

Taarten en vlaaien 163

(Blader)deeglekkernijen 215

Desserts 268

Muffins, scones
en snelle broden 294

Register 318

Voor: 10
Voorbereiding: 30 min.
Bereiding: 50-60 min.
Moeilijkheidsgraad: 1

Indien gewenst kun je een handvol gele rozijnen (sultana's) toevoegen aan deze heerlijke cake.

WORTELTAART

- Cake**
- 150 g fijne kristalsuiker
 - 150 g lichtbruine basterdsuiker
 - 180 ml plantaardige olie
 - 3 grote eieren
 - 225 g bloem
 - 2 tl gemalen kaneel
 - 1 1/2 tl bakpoeder
 - 1 tl baking soda (natrium-bicarbonaat)
 - 1/2 tl gemalen nootmuskaat
 - 300 g (ongeveer 3) middelgrote wortels, geschild en grofgeraspt
 - 120 g walnoten, grof gehakt
 - halve walnoten, om te decoreren

- Creamcheeseglazuur**
- 250 g roomkaas, zachtgeroerd
 - 90 g boter, zachtgeroerd
 - 300 g poedersuiker

Cake: Verwarm de oven voor op 180°C of gasovenstand 4. Vet de bodem en zijanten van een ronde cakevorm van 23 cm in en bekleed met bakpapier.

Meng de poedersuiker en bruine suiker in een kom met de olie en eieren. Zeef de bloem, de kaneel, de nootmuskaat, het bakpoeder en de baking soda erdoor en meng goed. Roer de wortelen en walnoten erdoor. Schep het beslag in de vorm.

Bak in 50-60 min. totdat een satéprikker die je in het midden steekt er schoon uit komt. Laat 10 min. in de vorm zitten om licht af te koelen.

Leg dan op een rooster en laat helemaal afkoelen.

Creamcheeseglazuur: Meng de roomkaas en boter in een middelgrote kom met een elektrische mixer op gemiddelde snelheid tot een bleek en romig mengsel. Voeg geleidelijk de poedersuiker toe en mix op lage snelheid. Klop gedurende 3-5 min. op hoge snelheid tot een licht en romig mengsel.

Verdeel de glazuur over de bovenkant en zijanten van de cake. Decoreer met de halve walnoten.

Snijd in stukken vóór serveren.

Als je dit recept lekker vond, probeer dan ook eens.



BANANENCAKE



KOKOSCAKE



CITROENMAANZAADCAKE





Voor: 12
Vorbereiding: 30 min.
+ 1 uur afkoelen
Bereiding: 20-25 min.
Moeilijkheidsgraad: 2

Rugelach is een traditioneel Joodse lekkernij. Je kunt het deeg maken met roomkaas of zure room en de vulling kan van walnoten, chocolade, rozijnen, maanzaad of jam gemaakt worden.

ROZIJNEN-, CHOCOLADE- EN WALNOOTRUGELACH

Deeg
250 g roomkaas, onthard
200 g boter, onthard
3 el poedersuiker
300 g patentbloem
1-2 el melk
ei, losgeklopt,
om te glazuren
2 el suiker
1/4 tl gemalen kaneel

Vulling
180 g rozijnen,
fijngesneden
90 g halfzoete
pure chocolade,
grofgeraspt
60 g walnoten,
fijngesneden
2 el bruine suiker
1/2 tl gemalen kaneel
1/4 tl gemalen nootmus-
kaat

Deeg: Klop de roomkaas, boter en poedersuiker in een grote schaal met een elektrische mixer op middelhoge snelheid tot het licht van kleur en romig is. Zeef de bloem erin en mix door elkaar. Voeg net genoeg melk toe om het tot een deeg te maken. Leg op een schoon werkoppervlak en maak er vier even grote cirkelvormen van. Verpak in plasticfolie en koel 30 min.

Vulling: Meng de rozijnen, chocolade, walnoten, suiker, kaneel en nootmuskaat in een kleine schaal en meng goed door elkaar.

Vet twee grote bakplaten in en bekleed met bakpapier.

Bestuif een schoon werkoppervlak met bloem en rol een stuk deeg uit tot een cirkelvorm met een diameter van 25 cm en 5 mm dik. Besprenkel met een vierde van de vulling. Snijd de cirkel in 6 punten met een pizzasnijder of groot, scherp mes.

Met de brede rand naar je toe gericht, rol de punten op naar het midden toe, stop de randen in. Leg op de ingevette bakplaat. Herhaal voor het overige deeg en de vulling. Laat 30 min. rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C of gasovenstand 4.

Besmeer de rugelach met ei. Meng de suiker en kaneel in een kleine schaal en bestuif de bovenkant ermee.

Bak 20-25 min. tot ze goudbruin zijn. Laat wat afkoelen op de bakplaten.

Leg op een rooster en laat helemaal afkoelen.



CHOCOLADEBROODJES



PISTACHEBAKLAVA



WALNOTENKATAIFI