

INHOUD

Inleiding	7	Sinaasappel soesjes	63
Tips en trucs	8	Oranjekoek	64
Shoppen	12	Stroopwafel blondies	67
		Kroon koekjes	68

VALENTIJN

Frambozen panna cotta	16	MOEDERDAG	71
Shortbread harten koekjes	19	Kleine chocolate chip pancakes	72
Red velvet madeleines	21	Frambozen cheesecake bonbons	75
Chocoladefondue voor 2	23	Mokka eclairs	76
Harten schuimpjes	25	Rozen cupcakes	81
Aardbei-frambozen MonChou dessert	26	Roomkaas broodjes met rood fruit	82
Cookie dough harten bonbons	29	Cake wentelteefjes met aardbeien	85
		Lemon-blueberry scones	86

PASEN

Cheesecake paaseieren	32	VADERDAG	89
Paasei koekjes	35	BBQ cupcakes	90
Citroen-roomkaas rolls met vers fruit	36	Mega chocolate chip cookie	93
Lemon curd cruffins	39	Maple-bacon wentelteefjes	94
Konijn taart	40	Chocolade kokosbollen	97
Meringue nestjes	44	Noten-karamel slob	98
Wortel cupcakes	47	Vaderdag koekjes	103
Citroen charlotte	48	Chocolade crêpes met rood fruit	105
Kleine carrot cake	51		
Mini aardbei kruimelmuffins	52		

KONINGS DAG

Hollandse vlaggentaart	56	HALLOWEEN	107
Ontbijtkoek	59	Skelet koekjes	108
Oranje tompoucen	60	Hazelnoot spinnenkoekjes	111
		Chocolade chip caketruffels	112
		Monster taart	117
		Spook schuimpjes	120

Snelle Oreo chocolademousse	123
Mummie cupcakes	124

SINTERKLAAS

Kruidnoten	128
Chocoladeletters	132
Strooigoed chocoladefudge	135
Appel-spijs crumble	136
Appel-speculaas kruimelkoek	141
Gevulde speculaas	142
Sinterklaas cheesecake bites	145
Kruidnoten kruimelcake	146
Speculaas chocolate chip koeken	149

KERST

Kerstkransjes	152
Gingerbread cakejes	157
Gingerbread koekjes	158
Rendier hazelnoot brownies	161
Pavlova kerstkrans	162
Kaneelsterren koekjes	167
Sinaasappel-cranberry taart	168
Sneeuwpop cupcakes	171
Mini stol	172

OUD EN NIEUW

Klok cupcakes	178
Kniepertjes	181
Oliebollen	182
Appelbeignets	187
Champagne tulband	188
Soesjestoren	191
Bastogne glittertruffels	194

BASISRECEPTEN

Vanille botercrème	198
Banketbakersroom	199
Lemon curd	199
Speculaaskruiden	200
Amandelspijs	200
Gingerbreadkruiden	200
Dulce de leche	201
Vanillecake	201
Suikerkoekjes	202
Royal icing	203
Cupcakes	203
Templates	204
Register	208
Dankwoord	215





INLEIDING

Hallo daar!

Ben jij net als ik dol op alle feestdagen en pas jij daar je baksels op aan? Dan heb je het juiste boek in handen! Wie mij of mijn blog Laura's Bakery al langer kent, weet dat ik altijd net even dat extra beetje aandacht besteed aan de feestdagen. Met kerst organiseer ik bijvoorbeeld al sinds 2011 een heuse online advent vol met recepten en inspiratie. Ook voor andere feestdagen deel ik al ruim van tevoren allerlei recepten. Hoogste tijd dus om al mijn ideeën te bundelen in *Het Feestdagen Bakboek*. Dit idee zit al jaren in mijn hoofd en ik vond het fantastisch om hieraan te werken. Niet elk recept is nieuw, maar er zijn nu eenmaal klassiekers die niet mogen ontbreken in een boek dat draait om de feestdagen. Want Sinterklaas zonder kruidnoten, dat kan natuurlijk niet.

Hoewel dit boek gericht is op de feestdagen gedurende het jaar, betekent dat niet dat je het boek alleen maar met deze dagen uit de kast kunt pakken. Bijna alle recepten kun je gewoon het hele jaar door maken. Laat de feestelijke versiering achterwege en je Rudolph brownies worden gewoon hele normale hazelnoot brownies. En zo hebben de spinnenkoekjes zonder ogen en pootjes helemaal niks meer met Halloween te maken.

Voordat je begint met bakken: vergeet niet de tips en trucs te lezen. Hier worden de meest gestelde (bak) vragen beantwoord. Van het verschil tussen bakpoeder en baking soda tot waar ik mijn bakspullen koop. Tot slot vind je naast alle feestdagen ook nog een hoofdstuk met basisrecepten in dit boek. Deze heb ik meerdere keren als basis gebruikt voor de recepten uit andere hoofdstukken. Wanneer dit zo is, verwijst ik hiernaar in het recept.

Heel veel bakplezier allemaal!

Liefs Laura

Deel jouw baksels op social media met #laurasbakery en #hetfeestdagenbakboek zodat ik ze ook kan zien!

📍 laurasbakery

📘 facebook.com/laurasbakery.nl

TIPS EN TRUCS

Sinds ik in 2010 startte met Laura's Bakery heb ik al heel veel geschreven over bakken, en daarmee heb ik de nodige handige baktips verzameld. Veel daarvan staan gewoon op mijn site www.laurasbakery.nl, maar voor het gemak heb ik hier de ongeschreven regels van het bakken verzameld en aangevuld met de meest gestelde bakvragen.

LEES HET HELE RECEPT

Een inkoppertje, maar toch echt het belangrijkste: lees het hele recept door voordat je begint. Zo kom je niet voor verrassingen te staan.

ONGESCHREVEN REGELS VAN HET BAKKEN

Ik kan ze niet vaak genoeg benoemen, met deze ongeschreven bakregels ga je goed voorbereid de keuken in.

- › Met boter wordt altijd ongezoeten roomboter bedoeld.
- › Met suiker wordt kristalsuiker bedoeld. Ik geef de voorkeur aan fijne kristalsuiker.
- › Een ei in een recept staat gelijk aan een M-ei, dat is ongeveer 50 gram (zonder schaal).
- › Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn, om te voorkomen dat een beslag gaat schiften.
- › Bakken doe je in het midden van de oven. Het gaat hierbij om de plek van de bakvorm, niet van het rooster.
- › In recepten staan vaak theelepels (tl) en eetlepels (el) als maateenheid. Deze hebben een inhoud van 5 (tl) en 15 (el) milliliter.
- › Genoemde temperaturen in recepten zijn voor een oven met boven- en onderwarmte. Heb je een heteluchtoven? Dan zet je de temperatuur ongeveer 10 tot 20% lager. Het verschilt per oven hoeveel lager de temperatuur moet staan. Elke oven is anders, dus het is belangrijk dat je die van jou goed leert kennen.
- › Je verwarmt de oven voor op de genoemde temperatuur. Pas als de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, zet je je baksel in de oven.

Voor alle bovenstaande regels geldt het volgende: je kunt ervan uitgaan dat deze regels altijd opgaan, tenzij in een recept iets anders staat vermeld. In zo'n geval kun je van de basisregels afwijken.

BEWAREN + EXTRA TIPS

Elk recept in dit boek is voorzien van een bewaaradvies en extra tips speciaal voor dat baksel. Van smaakvariëaties tot een handige baktip.

VEELGESTELDE BAKVRAGEN

Dagelijks krijg ik via mijn blog en social media heel veel bakvragen binnen, daarom weet ik inmiddels heel goed welke onderdelen in recepten een beetje extra uitleg nodig hebben om goede en duidelijke recepten te schrijven voor jullie. Toch zullen er nog altijd vragen blijven, de meest gestelde heb ik voor jullie op een rij gezet.

Welk soort bloem heb ik nodig?

Met bloem bedoel ik patentbloem of tarwebloem.

Kan ik bloem en zelfrijzend bakmeel onderling vervangen?

In de meeste gevallen is dit mogelijk, al zal er soms een aanpassing in het recept nodig zijn voor de juiste verhoudingen. Omdat dit per recept verschilt, is daar niet zomaar kort antwoord op te geven. Maar de algemene uitleg kan ik natuurlijk wel met jullie delen.

Bloem vervangen door zelfrijzend bakmeel

Staat er los bakpoeder in het recept? Dan kun je bloem in de meeste gevallen prima vervangen door zelfrijzend bakmeel, laat dan wel de bakpoeder achterwege.

Zelfrijzend bakmeel vervangen door bloem

In dit geval zal je zelf nog een rijsmiddel toe moeten voegen. Door aan 500 gram bloem 8 gram bakpoeder toe te voegen, maak je zelfrijzend bakmeel. Pas dit aan naar de hoeveelheid die jij nodig hebt.





KONINGS DAG

Oranje boven en typisch Hollands, dat vat dit hoofdstuk wel samen. Maak je eigen ontbijtkoek voor een potje koekhapen met vrienden en in plaats van een kroontje op je hoofd, maak je deze van koek om lekker op te eten. De Koningsdag klassieker heb ik natuurlijk ook voor je: oranje tompoucen!



KROON KOEKJES

Dit is geen kroontje voor op je hoofd, maar eentje voor in je mond. Wees creatief en maak van elk kroontje weer een spektakel. Ik geef je twee voorbeelden, maar weet dat alles mogelijk is.

INGREDIËNTEN

Voor 30 koekjes

- › 1 portie suikerkoekjes (pagina 202)
- › 1 portie royal icing (pagina 203)
- › Oranje kleurstof

BEREIDING

Niet de juiste uitsteker in huis? Maak dan gebruik van de template op pagina 204. Maak de suikerkoekjes volgens het recept en steek de kroontjes uit. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de koekjes in 10-12 minuten op 180 °C (boven- en onderwarmte) of tot de randen van je koekjes goudbruin beginnen te kleuren. Laat ze even op de bakplaat afkoelen voordat je ze naar een rooster verplaatst.

Maak ondertussen de royal icing volgens het recept. Kleur het gelijk oranje en maak het in de juiste consistentie (20 seconden icing). Vul een spuitzak met spuitmondje #2 met de icing.

Begin met de omtrek van het koekje. Als die buitenste lijn is gemaakt, vul je de tussenruimte gelijk op met meer icing. Zorg dat er geen luchtballen zijn en laat deze eerste laag drogen.

Daarna kun je verder met de tweede laag. Dit kun je op verschillende manieren doen. Zelf maakte ik gebruik van lijnen en stipjes in verschillende formaten. Kijk gerust naar de foto's voor inspiratie of maak er juist weer heel iets anders van. Laat ook nu weer drogen.

BEWAREN

In een afgesloten verpakking buiten de koelkast minimaal een maand houdbaar.

Een volledig laagje icing moet goed drogen. Ik laat de koekjes enkele uren liggen voordat ik verderga met de tweede laag.

TIP





MOEDERDAG

In decoraties komt moederdag nogal overeen met Valentijn, maar ik heb de harten hier achterwege gelaten. Ik koos vooral voor recepten waarvan ik weet dat die bij heel veel moeders en oma's (oké bij iedereen eigenlijk wel) in de smaak zullen vallen. En de mokka eclairs zijn speciaal voor mijn eigen moeder, die dol is op alles met mokkasmaak.



MOKKA ECLAIRS

Speciaal voor mijn eigen moeder maakte ik deze mokka eclairs, ze vond ze heerlijk! Alles met mokka is favoriet bij haar trouwens. Als ze een gebakje bij de bakker uitkiest, is dat altijd iets met mokka.

INGREDIËNTEN

Voor 12-14 stuks

Soezendeeg

- › 125 ml water
- › 125 ml melk
- › 125 gram ongezouten roomboter
- › 125 gram bloem
- › Snuf zout
- › 5 eieren (M)

Chocoladeglazuur

- › 100 gram suiker
- › 75 ml water
- › 8 gram cacao poeder
- › 140 gram pure chocolade

Vulling + decoratie

- › 50 ml espresso
- › 25 gram fijne kristalsuiker
- › 250 gram ongezouten roomboter
- › 60 gram poedersuiker
- › 300 gram banketbakkersroom (pagina 199)
- › Mokkaontjes

BEREIDING

Doe water, melk en boter in een pannetje en breng aan de kook, zodra het kookt haal je de pan van het vuur. Roer de gezeefde bloem en het zout met een garde door het mengsel. Zet het pannetje weer op een laag vuur om de massa goed gaar te maken. Het moet een droge bal worden die loslaat van de bodem, roer dit met een spatel door.

Voeg daarna de eieren stuk voor stuk toe terwijl je met de spatel door blijft roeren. Werk vrij vlot door zodat het ei niet de kans krijgt om te stollen. Als je het zwaar vindt, zou je dit ook met een handmixer kunnen doen. Het resultaat moet een mooi glanzend beslag zijn.

Vul een spuitzak met gekartelde spuitmond met het soezenbeslag. Spuit de eclairs op een met bakpapier beklede bakplaat. Ik maakte ze ongeveer 10-12 cm lang.

Bak de eclairs in 25-30 minuten gaar en goudbruin op 200 °C (boven- en onderwarmte).

Leg de eclairs een tijdje in de koelkast of even in de vriezer voordat je ze wilt gaan vullen en decoreren. Dat werkt het fijnst met het dippen in de chocolade.







KERST

We zijn eindelijk aangekomen bij mijn favoriete feestdagen van het jaar. Ik leef voor de kerstdagen, ik vind dat zo gezellig. De sfeer natuurlijk, maar al het lekkers heeft daar ook zeker iets mee te maken. Ik heb de hele maand december altijd kerstkransjes op voorraad en bak ook maar wat graag gingerbread koekjes en ander lekkers.



SOESJESTOREN

Wil je nou echt de show stelen tijdens de jaarwisseling, dan moet je deze soesjestoren maken. Noem het dan wel een croquembouche, die naam alleen al maakt meer indruk. De gesponnen karamel om de toren maakt er een heel chic geheel van.

INGREDIËNTEN

Voor een toren met 70 soesjes

- › 250 ml water
- › 250 ml melk
- › 250 gram ongezoeten roomboter
- › 250 gram bloem
- › Snuf zout
- › 10 eieren (M)

Vulling + decoratie

- › 2 porties banketbakkersroom (pagina 199)
- › 500 ml slagroom
- › 4 el suiker
- › 200 gram witte chocolade
- › Sprinkles

Karamel

- › 750 gram fijne kristalsuiker
- › 225 ml water

BEREIDING

Doe water, melk en boter in een pannetje en breng aan de kook, zodra het kookt haal je de pan van het vuur. Roer de gezeefde bloem en het zout met een garde door het mengsel. Zet het pannetje weer op een laag vuur om de massa goed gaar te maken. Het moet een droge bal worden die loslaat van de bodem, roer dit met een spatel door.

Voeg daarna de eieren stuk voor stuk toe terwijl je dit met de spatel door blijft roeren. Werk vrij vlot door zodat het ei niet de kans krijgt om te stollen. Als je het zwaar vindt, zou je dit ook met een handmixer kunnen doen op de laagste stand. Het resultaat moet een mooi glanzend beslag zijn.

Vul een spuitzak met gladde spuitmond met het soezenbeslag en spuit de soesjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Als er een puntje bovenop zit, kun je je vinger natmaken met wat water om deze plat te drukken.

Bak de soezen in 15-20 minuten gaar en goudbruin op 200 °C (boven- en onderwarmte).

BEWAREN

Afgedekt in de koelkast 2-3 dagen houdbaar. In verband met ruimte kun je de toren het best kort voor serveren opbouwen.

Lees verder

