

Landleven

mini Zoet
KOOKBOEK

MEER DAN
50
ZOETE RECEPTEN

Voor bakfancaten & ZOETEKAUWEN

prijs: NL/B € 7,95



GENIET NU
EEN JAAR LANG
VAN LANDLEVEN
VOOR SLECHTS
€ 42,50

11x
Landleven
VOOR SLECHTS
€ 42,50
39% korting



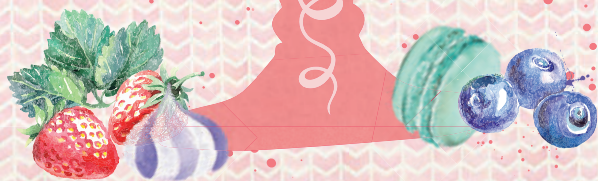
*Landleven is hét magazine voor
buitenwonen en buitenleven.*

Ben je ook een buitenmens? En wil je nóg meer van ons mooie land genieten? Van de mooiste plekjes op het platteland en (moes)tuintips tot seizoensrecepten, prachtige fiets- en wandelroutes, creatieve doe-het-zelfideeën en buitenwoonreportages? Dan wil je Landleven!

Ga naar www.landleven.nl/abonneren
of gebruik de antwoordkaart achterin



Welkom!



Welkom bij Landleven Zoet! Deze nieuwste special van het tijdschrift Landleven staat bomvol met de heerlijkste en zoetste recepten. U vindt hier alles wat u nodig heeft om te bakken: van basisrecepten voor boerencake, banketbakkersroom en brosse koekjes tot heerlijke taartvullingen zoals lemoncurd, walnotenboter of melkkaramel. Alle zoetekauwen en lekkerbekken vinden wel iets van hun gading in deze vrolijke én praktische uitgave.



We wensen u veel bakplezier!

NAMENS DE REDACTIE VAN LANDELEVEN,
KLASKE BAKKER, CULINAIR REDACTEUR

Inhoud

mini Zoet KOOKBOEK



cake P.6

BOERENCAKE	6
YOGHURTCAKE	8
ADVOCAATCAKE	10
WORTELTAART	12
APPELCAKE	14
KOFFIEWALNootTAART	16
PASTINAAKWALNootCAKE	18
BANANENBROOD	20
VICTORIA SPONGE	22
DRIPCAKE	24

HOLLAND'S glorie P. 44

BOTERKOEK	44	OUDERWEISE ARRETJESCAKE	54
KOKOSMAKRONEN	46	NIEUWERWEISE ARRETJESCAKE	56
APPELTAART	48	PANNENKOEKEN	58
ORANJEKOEK	50	TOMPOEZEN	60
STROOPWAFELS	52		

TAART P.28

BASISTAARTBODEM	28
TAART MET MASCARPONEVULLING	30
VIJGENTAART	32
TAART MET ZOMERSE VULLING	34
SLAGROOM-AARDBEITAART	36
ZANDTAARTJES	38
TAARTJES MET CHOCOLADEVULLING	40

koekjes P.64

BASISKOEKJES OM TE VERSIEREN	64
RECEPT VOOR ICING	66
KOEKJES VERSIEREN MET ICING	68
HOUTHAKKERSKOEK	70
ZANDKOEKJES	72
HAVERKOEKJES	74
KERSTKRANSJES	76
SPECULAAS	78



**TOET
brood**
P. 106

KANEELROLLETJES	106
PAASBROODJES	108
VERLOREN BROOD	110

Luivel
P. 80

AARDBEI-IJSTAARTJE	80
CHEESECAKE MET BOSBESSEN	82
CHEESECAKE IN EEN GLAASJE	84
FRAMBOZENTIRAMISU	86
ROOMKAASTAART MET KERSEN	88
BITTERKOEKJESPUDDING	90
WAFELS	92
VANILLEVLA	94
CHOCOLADEVLA	96

VULLINGEN
P. 114

BASISRECEPT JAM	114
CHOCOLADE-HAZELNootPASTA	116
LEMONCURD	118
WALNootBOTER	120
MELKKARAMEL	122
BOTERCRÈME	124
APPELTAARTVULLING	126
CHOCOLADE-GANACHE	128
STROOPWAFELVULLING	130

**EN
VERDER**

VOORWOORD	3
TIPS	100
COLOFON	131



TIP

MARIEKE: "MIJN TIP: GEBRUIK EEN LEKKERE ZELFGEMAakte CONFITUUR TUSSEN DE LAAGJES CAKE!" VERSIER DE CAKE MET BLOEMEN EN BLOESEMEN VOOR EEN SPECTACULAIR EFFECT.

Speciaal voor de lezers van Landleven deelt Marieke de Korte van Sweet Appetite haar recept voor een 'chocolate drip cake'. De druipende druppels van de zelfgemaakte chocoladesaus zijn een nieuwe trend voor bruids- en verjaardagstaarten.

Chocolate DRIPCAKE' VAN MARIEKE

INGREDIËNTEN

VOOR DE CAKE

- 300 G FIJNE KRISTALSUIKER
- 300 G ROOMBOTER
- 6 EIEREN
- 300 G ZELFRIJZEND BAKMEEL

VERDER

- ROND TAARTBLIK VAN 20 CM DOORSNEDE



Verwarm de oven voor op 160 graden. Bekleed de bodem van de bakvorm met bakpapier. Klop de suiker met de roomboter luchtig tot een bijna wit geheel. Voeg een voor een de eieren toe.

Als het beslag gaat schiften kunt u alvast een lepel meel toevoegen. Spatel het meel rustig door het beslag. Giet het beslag in het taartblik en bak de cake ongeveer een uur in de oven. De baktijd is afhankelijk van de oven en het soort bakblik. Controleer of de cake gaar is door een satéprikker in het midden te steken. Komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar. Laat de cake vijf minuten afkoelen in het bakblik en verwijder hem dan uit de vorm; laat verder afkoelen op een taartrooster.



ZO MAAKT U DE VULLING

Klop 300 gram roomboter en 300 gram poedersuiker tot een luchtige crème; dit duurt minimaal tien minuten. Voeg als de crème wit van kleur is 3 eetlepels mascarpone en het merg van 1 vanillestokje toe en klop dit nog vijf minuten door de crème.

HET LANDEVEN

vogelspel

€15,⁹⁵

Vogel 't uit

In dit gezellige familiespel kun je al je kennis testen over vogels. Het spel bestaat uit geïllustreerde kaarten met vragen over o.a. gedrag, uiterlijk, opmerkelijke feitjes en geluiden van vogels. Niet alleen kennis telt, want geluks- en pechvogels doorkruisen het spel.

Ben je de vogelkenner van de familie?



DE EERSTE DAGEN VAN HET VOORJAAR ZINGT HIJ NIET VOLLEDIG; DE KENMERKENDE SLAG KOMT ER PAS NA ENKELE DAGEN BIJ.



VINK

HINTS



HINTS

In de doos
trek je aan:

- 90 kaarten
- 6 nesten
- 36 eieren

Voor 2 - 6 personen
Speeltijd 60 min
Leeftijd 11 - 99 jaar

De auteur van dit spel is *Monica Wesseling* van het boek *Waarom krijgt een specht geen koppijn?* Ze is een gepassioneerde natuurjournaliste en schrijft voor het dagblad Trouw.



Bestel via www.landleven.nl/vogelspel

ZO BOUWT U DE TAART OP

Snij de afgekoelde cake in drie of vier lagen (afhankelijk van de hoogte van de cake) en plaats de bovenste laag van de cake op een mooie schaal (de platte onderkant van de cake bewaart u en wordt de bovenkant van de taart).

Besmeer deze laag rijkelijk met de crème en plaats de volgende laag cake hierop. Vul de lagen cake afwisselend met crème en een heerlijke confituur naar keuze, zoals frambozenconfituur. Zorg ervoor dat u nog wat crème overhoudt. Eindig het stapelen/vullen met de platte bodem van de cake, dit is nu de bovenkant van de taart. Plaats de taart een uur in de koelkast om de vulling goed op te laten stijven. Strijk de zijkant van de taart netjes en glad af met de overgebleven crème en een paletmes. Het is handig om het paletmes of af en toe even onder warm water te houden. Zo kan de crème gladder afgewerkt worden. Smeer ook op de bovenkant van de taart een laagje crème. Plaats de taart op de mooie schaal terug in de koeling.



MAAK NU DE 'CHOCOLATE DRIP'

Doe 150 gram fijngehakte pure chocolade in een grote kom. Breng 175 gram slagroom (vetpercentage van minstens 35) aan de kook en giet deze bij de chocolade. Klop dit met een garde tot een mooie gladde saus. Laat de chocoladesaus even afkoelen, maar let erop dat deze niet te dik wordt. Verdeel de chocoladesaus met een lepel over de taart; begin aan de randen. Zorg dat er steeds een beetje saus over de randen heen vloeit; zo krijgt u de mooie 'drips' aan de zijkant. Versier de taart verder met macarons, roze spikkels, bloesems en bloemen uit de tuin. De taart kan uitstekend een dag van tevoren gemaakt worden. Haal de taart een uur voor het serveren uit de koelkast. 🍷🍷



A person is holding a round, golden-brown pie crust. The crust is held in both hands, and the person is wearing a dark blue apron with green and white floral patterns. The background is a light blue wall. The entire image is framed by a decorative border with a repeating floral pattern. The text 'BASIS taart BODEM' is overlaid on the pie crust in a mix of black and white fonts. 'BASIS' and 'BODEM' are in a black, all-caps, serif font. 'taart' is in a black, lowercase, cursive font. There are white decorative flourishes around the text.

BASIS
taart
BODEM

EEN FIJN **BASISRECEPT**
 WAAR U ALLERLEI KANTEN
 MEE OP KUNT. IN DIT
 HOOFDSTUK VINDT U
 VERSCHILLENDE VULLINGEN
 DIE U KUNT GEBRUIKEN.




INGREDIËNTEN

- 200 G BLOEM
- 100 G KRISTALSUIKER
- 100 G ROOMBOTER,
OP KAMERTEMPERatuur
- 1 EI
- SNUF ZOUT

Doe alle ingrediënten in een ruime kom en meng zo snel mogelijk tot een mooi deeg. Als het deeg wat droog blijft, kunt u een eetlepel koud water toevoegen.

Vorm van het deeg een bal en verpak deze in huishoudfolie. Laat rusten in de koelkast. U kunt het deeg ook prima een avond van tevoren maken.

Vet de rand en de bodem van uw taartvorm goed in. Bedek de bodem van de vorm met bakpapier op maat en vet dit ook in.

Verdeel het deeg grofweg in tweeën. Rol van de ene helft een slang en druk deze tegen de randen. Rol het overige deeg uit op een met bloem bestrooid werkblad tot een rondje zo groot als de bodem. Leg dit in de taartvorm en druk de randen goed aan, zodat de bodem en de rand goed aansluiten. Prik met een vork her en der gaatjes in de bodem. Bedek de bodem met een laag bakpapier en vul de vorm met keramische blindbakkorrels (of droge rijst of gedroogde bonen). Bak de taartbodem een half uur in een op 175 graden voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier met de blindbakkvulling en bak de bodem nog eens een kleine tien minuten, zodat hij mooi goudbruin wordt. Laat de bodem afkoelen en verwijder hem uit de vorm. Nu kunt u deze taartbodem verder verwerken of vullen naar keuze. 





VOOR DE BASISAARTBODEM

Frisse MASCARPONE-CITROEN vulling



- 200 ML. SLAGROOM, KOUD
- 50 G. FIJNE KRISTAALSUIKER
- 250 ML. MASCARPONE
- RASP EN SAP VAN 1/2 CITROEN

DEZE VULLING KUNT U GEBRUIKEN IN DE BASISAARTBODEM. MAAK DE TAART AF MET VERS FRUIT UIT HET SEIZOEN.

BEREIDINGSWIJZE

Klop de slagroom lobbig met de suiker. Roer in een kom de mascarpone los met de citroenrasp en het citroensap. Roer de mascarpone voorzichtig door de slagroom tot een luchtig en homogeen geheel. 🍋🍋🍋





Tip

ZET DE BODEM VOOR HET BAKKEN
EVENTUEEL EERST TWINTIG MINUTEN IN
DE VRIEZER. DE BOTER IN HET DEEG
WORDT DAN WEER HARD, WAARDOOR HET
DEEG GOED ZIJN VORM HOUDT.



Vijgentaart

MET BANKETBAKKERS ROOM



IN NEDERLAND BLIJFT DE VIJGENOOGST
VAAK BEPERKT. ALS UW STRUIK TOCH EEN
HANDJEVOL VIJGEN OPLEVERT, MAAK DAN
DEZE HEERLIJKE TRAKTATIE. DE VULLING IS
VAN BANKETBAKKERSROOM.

Bereidingswijze

Maak eerst de banketbakkersroom. Giet daarvoor de melk en de room in een pannetje. Snijd het vanillestokje open (zonder de zaadjes eruit te schrapen) en leg het in de pan. Breng het mengsel van melk en room bijna aan de kook, zet het vuur lager en laat het zo een kwartier trekken. Meng in een kom de eieren met de suiker en de maizena. Haal het vanillestokje uit de melk. Giet de helft van de warme melk bij het eimengsel en klop het goed door met een garde. Giet er dan de rest van de melk bij terwijl u goed blijft kloppen. Schraap de overgebleven zaadjes uit het vanillestokje en voeg ze toe. Schenk het geheel nu terug in de pan en laat het zo'n twee minuten heet worden tot het mengsel dik wordt. Giet de room dan in een kom, bedek hem met huishoudfolie zodat er geen vel op komt en laat helemaal afkoelen.

De bodem maakt u als volgt. Zeef de bloem en de poedersuiker in een kom. Voeg de boter toe en wrijf deze tussen uw vingers, zodat er kruimels ontstaan. Voeg de overige ingrediënten toe en meng met de hand snel tot een samenhangend deeg (voeg eventueel nog 1 eetlepel koud water toe als het deeg te droog is). Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit en leg het voorzichtig in de ingevette bakvorm. Snijd overhangend deeg af. Prik de bodem her en der in, leg er bakpapier op en steunvulling (droge bonen, rijst of keramische bakkorrels). Bak de bodem nu blind, tien minuten op 180 graden. Haal de steunvulling en het bakpapier weg en bak de bodem nog tien minuten tot hij mooi goudbruin is.

Vul de afgekoelde bodem vlak voor serveren met de koele banketbakkersroom. Snijd elke vijg in zes parten en verdeel deze over de taart. Maak het af met een straaltje honing.

INGREDIËNTEN

VOOR DE BANKETBAKKERSROOM

● 250 ML MELK

● 200 ML ROOM

● 1 VANILLESTOKJE

● 2 EIEREN

● 75 G SUIKER

● 30 G MAIZENA

VOOR DE BODEM

● 250 G BLOEM

● 50 G POEDERSUIKER

● 125 G BOTER, KOUD
EN IN BLOKJES

● 1 EI

● SNIJF ZOUT

● 1 EL MELK

VOOR DE AFWERKING

● CA. 5 VIJGEN

● 1/2 EL HONING

TIP

EEN KANT-EN-KLARE TAARTBODEM
KAN SOMS WAT DROOG ZIJN.
BESPENKEL DE BODEM MET EEN
EETLEPEL ZELFGEMAAKTE
CITROENVERBENASIROOP (ZIE
WWW.LANDLEVEN.NL/VERBENA VOOR
EEN RECEPT) DE BODEM WORDT
WEER WAT SAPPIGER ÉN HET
VOEGT EXTRA SMAAK TOE.



Makkelijke

ZOMERTAART

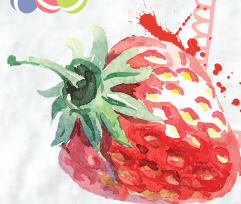


'SUMMERTIME, AND THE LIVING IS EASY',
ZO GAAT EEN BEKEND LIEDJE. IN DE ZOMER DOEN
WE LIEVER OOK MAKKELIJK IN DE KEUKEN,
DAAROM DIT RECEPT VOOR EEN HEERLIJKE TAART
DIE BINNEN VIJF MINUTEN OP TAFEL STAAT.

Klop de slagroom lobbig. Als u van zoet houdt, kunt u nu wat kristalsuiker toevoegen, maar het hoeft niet. Roer de mascarpone los en klop deze luchtig door de slagroom. Snijd de vanillepeul in de lengte doormidden en schraap er met een mesje de vanillezaadjes uit. Roer de zaadjes door het roommengsel. Verdeel het roommengsel over de taartbodem. Verdeel het fruit over de room en maak het geheel af met wat blaadjes verse munt. 🍌🍌🍌

INGREDIËNTEN

- 200 ML SLAGROOM
- 250 G MASCARPONE
- 1 VANILLESTOKJE
- KANT-EN-KLARE TAARTBODEM UIT DE WINKEL
- VERS ZOMERFRUIT ZOALS AARBEIEN, FRAMBOZEN, BRAMEN, BLAUWE BESSEN EN AALBESSEN
- KLEINE BLAADJES VERSE MUNT





TAART met slagroom & aardbei




EEN MOOIE MANIER
OM TE VARIËREN MET
HET BASISRECEPT VOOR
EEN TAARTBODEM.

Ingrediënten

- ZELFGEBAKKEN TAARTBODEM
- 250 ML SLAGROOM
- SUIKER NAAR KEUZE
- 200 G CRÈME FRAÎCHE
- 1 FL. GEMALEN KARDEMOM
- 500 G AARDBEIEN,
VERS OF UIT DE WECK

BEREIDINGSWIJZE

Bak een taartbodem met het recept van pagina 29 en laat deze afkoelen. Klop de slagroom lobbig, maak hem naar eigen wens zoeter met wat fijne kristalsuiker. Roer in een kommetje de crème fraîche los en roer deze voorzichtig door de slagroom samen met de kardemom. Vul de taartbodem met het roommengsel en maak de taart af met schoongemaakte, in stukjes gesneden aardbeien of aardbeien op siroop uit de eigen weck. 



Land vaartjes

MET STOOFPREER

DE BODEM VAN DEZE ZANDTAARTJES
IS EEN LEKKERE BROSSSE BASIS VOOR ALLERLEI
VULLINGEN. VUL ZE MET HANGOP OF BANKETBAKKERSROOM
EN VERVOLGENS MET HET BESTE VERSE FRUIT DAT HET
SEIZOEN TE BIEDEN HEeft. AARDBEIEEN, FRAMBOZEN, RODE
BESSEN OF VANILLE-STOOFPEERTJES!




Bereidingswijze

INGREDIËNTEN

- 225 G ZACHTE BOTER
- 50 G POEDERSUIKER
- MERG VAN 1 VANILLESTOKJE
- 200 G BLOEM
- 60 G MAIZENA
- SNIJF ZOUT

Klop met een mixer de boter met de poedersuiker en de vanillezaadjes mooi bleek en luchtig. Zeef boven een kom de overige ingrediënten. Meng het botermengsel zo kort mogelijk met het bloemmengsel. Het moet een n t samenhangend deeg zijn. Verpak dit deeg in huishoudfolie en laat het een uur rusten in de koelkast. Verdeel het deeg in zes gelijke stukken. Vet zes eenpersoonsbakvormpjes goed in. Rol de stukjes deeg uit en bekleed de bakvormen ermee: druk het deeg goed in de hoeken en randen. Prik met een vork her en der gaatjes in de bodem. Zet de taartbodems weer terug in de koelkast voor een half uur. Bak ze daarna in een op 175 graden voorverwarmde oven in twaalf tot vijftien minuten goudbruin en gaar. Laat ze even rusten en haal de taartbodems daarna uit de vormpjes. Laat ze goed afkoelen voordat u ze vult.

Vul de taartbodems vlak voor het serveren met een vulling uit de voorgaande recepten. Vanille-stoofpeertjes maakt u door 1,5 kilo stoofpeertjes (geschild en in parten) aan de kook te brengen met 2 opengesneden vanillestokjes, een flinke eetlepel honing en genoeg water tot de peertjes onder staan. Kook de peertjes op een laag vuurtje tot ze gaar zijn en laat ze daarna afkoelen in hun siroop. 



Landtaartjes CHOCOLADE MET VULLING

IN
GRE
DIËN
TEN

KLEINE TAARTJES
VOOR ECHE
CHOCOLADE -
LIEFHEBBERS!



Bereidings wijze

Hak de chocolade in kleine stukjes en laat deze smelten op zeer zacht vuur. Verwarm in een ander pannetje de slagroom, maar laat hem niet koken. Giet de slagroom bij de chocolade en roer tot het mooi gemengd is. Nu hebt u een chocoladeganache gemaakt. Giet de ganache in de afgekoelde taartbodems. Leg in elke taartje één kers (of ander fruit naar keuze) en laat de taartjes minimaal een kwartier opstijven in de koelkast voor u ze serveert.

- 6 KLEINE TAARTBODEMS
(ZIE RECEPT PAGINA 39)
- 200 G PURE CHOCOLADE
- 200 ML SLAGROOM
- 6 VERSE KERSEN





Boter & KOEK

TIP

ER ZIJN SPECIALE BOTERKOEKVORMEN. DIE HEBBEN EEN HANDIG SCHUIFJE OP DE BODEM DAT U ROND KUNT DRAAIEN. OM ZO DE KOEK UIT DE VORM TE KRIJGEN. HEBT U GEEN BOTERKOEKVORM? GEEN NOOD, GEBRUIK DAN EEN QUICHEVORM OF ANDERE LAGE BAKVORM. GEBRUIK WEL EEN DICHTE VORM; UIT EEN SPRINGVORM KAN DE SMELTENDE BOTER DRUIPEN.

DIT RECEPT IS ERG RIJK, HET IS ECHT EEN
VERWENNERIJ. NIET VOOR IEDERE DAG DUS,
MAAR ALS U EEN KEER ZIN HEBT IN BOTERKOEK,
DAN IS EEN ZELGEMAAKTE ALTIJD ZOVEEL
LEKKERDER DAN DIE UIT DE WINKEL!

INGREDIËNTEN


- 300 G ZACHTE ROOMBOTER
- 100 G FIJNE KRISTALSUIKER
- 100 G WITTE BASTERDSUIKER
- SNUFJE ZOUT
- 300 G BLOEM
- 1 EI, LOSGEKLOFT



IDEE

HET IS OOK ERG
LEKKER OM 4 BOLLETJES
FIJNGESNEDEN STEMGEMBER
DOOR HET DEEG TE MENGEN
VOOR EEN GEMBER-
BOTERKOEK.

BEREIDINGS- wijze

Klop de boter met de suikers en het zout tot een romig geheel. Meng er de bloem door en kneed tot een samenhangend geheel. Bedek het deeg met huishoudfolie en laat het minimaal een uur rusten in de koelkast. Vet een boterkoekvorm in met wat boter. Druk het deeg in de vorm en maak de bovenkant plat. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en maak er met een vork een mooi ruitpatroon in. Bak de boterkoek in een op 200 graden voorverwarmde oven in ongeveer twintig minuten goudbruin en gaar. Laat de koek afkoelen voordat u hem in stukjes snijdt en serveert. 



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

