



BEKEND VAN HET POPULAIRE BAKBLOG

# HET *Laura's Bakery* BAKBOEK



70 EENVOUDIGE RECEPTEN VOOR  
ALLERLEI SOORTEN GEBAK, KOEKJES,  
DESSERTS EN BORRELHAPJES



LAURA  
KIEFT

FORTE  
CULINAIR

LAURA KIEFT

BEKEND VAN HET POPULAIRE BAKBLOG

HET  
*Laura's Bakery*  
BAKBOEK

— ♥ —  
70 EENVOUDIGE RECEPTEN VOOR  
ALLERLEI SOORTEN GEBAK, KOEKJES,  
DESSERTS EN BORRELHAPJES

# INHOUD

## TIPS EN TRUCS

8

## TAARTEN EN CAKES

14

- Oma's appeltaart 16
- Blueberry-lemon cheesecake 20
- Frambozenslof 22
- Citroen-maanzaad yoghurtcake 26
- Amandelcake 28
- Chocolade-pindakaascake 32
- Appel-karamelcake 34
- Hazelnoot-schuimtaart 38
- Aardbeien charlotte 42
- Mango kwarktaart 46
- Stroopwafeltaart 50
- No-bake koffietaart 54
- Peren upside down cake 58
- Abrikozen kruimelvlaai 60

## KOEKJES

64

- Chocolate chip cookies 66
- Gezouten chocoladekoeken 70
- Fudge koeken 72
- Chocolade-hazelnoot cantuccini 74

- Cheesecake koekrepen 76
- Roomboterkoekjes 80
- Pindakaaskoekjes met jam 82
- Kleine boterkoekjes 86
- Citroen-witte chocolade koeken 88
- Karamel-pecannoten havermoutkoeken 90
- Appel rondo's 92
- Gevulde koeken 94
- Kaneel-witte chocolade koekjes 98
- Amandel shortbread koekjes 100

## KLEIN GEBAK

102

- Speculoos truffels 104
- Cinnamon roll muffins 106
- MonChou tartelettes 110
- Scones met clotted cream 114
- Chocolade swirl fudge 116
- Eenpersoons galettes met aardbeien en blauwe bessen 118
- Bladerdeegschelpen met banketbakkersroom en fruit 120
- Chocolade schuimpjes 122
- Sinaasappel madeleines 124
- Perzik-roomkaas taartjes 126
- Vanille whoopies 128



- Mini citroen fruittaartjes 130
- Wafels met room en fruit 132
- Pindakaas cookie dough cups 134

## DESSERTS

- Brownie-chocolade ijs 138
- Strawberry cheesecake ijsjes 142
- Koffie-karamel ijstaart 146
- Fruitige pavlova 148
- Tiramisu 150
- Chocolademousse zonder ei 152
- No-bake karamel cheesecakejes 154
- Chocolade-rood fruit crumble 156
- Snelle lemon meringue pie 158
- Aardbeien clafoutis 160
- Perzik cobbler 162
- Lavacakejes met witte chocolade 164
- Gebakken appel 166
- Frambozen-citroen panna cotta 168

## BORRELHAPJES

- Cheddarkoekjes met rozemarijn 172
- Pesto-Parmezaan broodstokjes 176

## 136

- Pizza bonbons 178
- Feta-spinazie mini muffins 180
- Carpaccio wraps 182
- BBQ-honing gehaktballetjes 184
- Hartige cake met paprika en tomaat 186
- Mini flammkuchen 188
- Limoen-chili popcorn 190
- Chorizo-cheddar spiralen 194
- Knoflookbroodjes 196
- Frisse yoghurt kipspiesjes 198
- Prosciutto-mozzarella bruschetta 200
- Cervelaat-roomkaas croissanthapjes 202

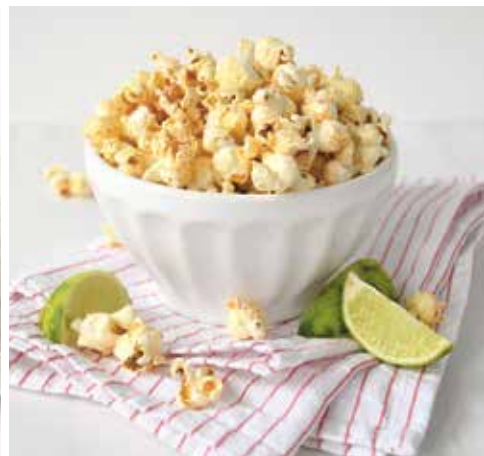
## VULLINGEN EN TOPPINGS 204

- Lemon curd 206
- Banketbakkersroom 207
- Botercrème 208
- Karamelsaus 209

## REGISTER 210

## DANKWOORD 214

## IK WIL MEER! 216









## CHOCOLATE CHIP COOKIES

De Amerikanen hebben hun koekjes het liefst zo zacht mogelijk, alsof ze nog niet helemaal gaar zijn vanbinnen. Hier in Nederland zijn de koekjes meestal bros en knapperig. Ik heb zelf het liefst een koekje dat daar tussenin zit. Knapperig aan de randjes, zacht vanbinnen. Deze koekjes zitten iets meer aan de zachte kant en dat is fantastisch lekker.

### Ingrediënten

Voor 16 stuks

- 100 gram boter
- 150 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 ei
- 1 tl vanille-extract
- 200 gram bloem
- snuf zout
- 1 tl baking soda
- 100 gram chocolate chips

**BEREIDING** Klop de boter en suiker romig in een kom. Voeg ei en vanille-extract toe en mix tot ze volledig zijn opgenomen.

Bloem, zout en baking soda kun je tegelijk toevoegen, kneed tot een stevig koekdeeg. Als laatste voeg je de chocolate chips toe, kneed deze gelijkmatig door het koekdeeg.

Laat het deeg minimaal een uur rusten in de koelkast.

Verdeel het deeg dan in balletjes en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat, houd minimaal 5 centimeter afstand tussen de balletjes deeg. Druk ze eventueel met je hand een heel klein beetje plat.

Bak de koekjes in 10 tot 12 minuten op 170 graden.

Laat de koekjes een paar minuten afkoelen op de plaat voordat je ze naar een rooster verplaatst om volledig af te koelen.

**BEWAREN** deze koekjes zijn het lekkerst als je ze binnen een week opeet, bewaar ze in een afgesloten koektrommel.

**TIP** houd jij meer van brosse koekjes? Bak ze dan ongeveer 15 minuten.





**BEWAREN** de koekbodem zelf kun je in een afgesloten trommel wel 2 weken bewaren. Met vulling zijn de taartjes in de koelkast 2 tot 3 dagen houdbaar.





## KNOFLOOKBROODJES

Bij de pesto-Parmezaan broodstokjes kon je zien dat ik mijn pizzadeeg zelf maak, maar ik moet toegeven dat ik soms zwicht voor kant-en-klaar deeg zoals bij dit recept. Met zo'n rol deeg zijn deze knoflookbroodjes echt heel erg snel gemaakt. Nog sneller waren ze op trouwens, want wat zijn deze broodjes verschrikkelijk lekker!

### *Ingrediënten*

Voor 34 stuks

- rol pizzadeeg
- 100 gram boter
- 5-6 teentjes knoflook
- 3 tl oregano
- 2 tl zout
- peper

**BEREIDING** Rol het deeg uit en snijd het horizontaal doormidden zodat je twee lange repen krijgt. Snijd die lange repen in strookjes van ongeveer 2 centimeter breed zodat je stukjes deeg van ongeveer 2x10 centimeter hebt.

Rol elk stukje deeg op je werkblad uit tot het 1,5 tot 2 keer zo lang is. Maak er dan een knoopje in en leg dit knoopje op een met bakpapier beklede bakplaat. Knoop zo alle stukjes deeg.

In een pannetje smelt je de boter, uitgeknepen teentjes knoflook, oregano, zout en peper. Smeer met een kwastje alle knoopjes in. Je houdt ongeveer de helft van het mengsel over, dat heb je straks nodig.

Bak de knoflookbroodjes in ongeveer 10 minuten op 200 graden.

Zodra ze uit de oven komen, smeer je de broodjes gelijk nog een keer in met het botermengsel. Laat ze even afkoelen voor je ze serveert.

**BEWAREN** afgedekt ongeveer 2 tot 3 dagen.  
Eventueel kun je ze ook opwarmen in 5 tot 10 minuten op 200 graden.

**TIP** deze broodjes kun je ook prima maken met het pizzadeeg van de pesto-Parmezaan broodstokjes.



## DE MUSTHAVE VOOR IEDERE THUISBAKKER!

In *Het Laura's Bakery Bakboek* laat Laura Kieft zien dat bakken echt niet moeilijk is. De recepten zijn toegankelijk en laagdrempelig en de ingrediënten zijn eenvoudig verkrijgbaar. In dit boek vind je heerlijke taarten, cakes, koekjes, klein gebak en desserts. Ook aan de hartige lekkere trek is gedacht met een hoofdstuk vol borrelhapjes.

Met maar liefst 70 recepten is er meer dan genoeg keuze voor ieder moment. Heerlijke chocolate chip cookies bij de koffie, een puntje van de aardbeien charlotte op een verjaardag, als dessert schotel je je gasten chocolademousse voor en als hartige snack kies je voor de kleine knoflookbroodjes. En kun je niet kiezen, dan organiseer je gewoon een high tea zodat je in één keer gelijk heel veel recepten kunt maken en proeven.

Laura Kieft is bekend van het populaire bakblog *Laura's Bakery*. Eerder verscheen *Het Basisbakboek*.



ISBN 978-94-6250-163-8



9 789462 501638

[www.forteculinair.nl](http://www.forteculinair.nl)