

**OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:**

Groentebijbel

Visbijbel

Bakbijbel

BBQbijbel

Vleesbijbel

Pizzabijbel

Pastabijbel

Soepbijbel

Worstbijbel

Broodbijbel

Saladebijbel

# KOEKJESBIJBEL

RUTGER BAKT VAN AMANDELKRULLEN  
TOT ZEEUWSE SPECULAAS

© 2018 Rutger van den Broek  
© 2018 Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam

Tekst en receptuur Rutger van den Broek  
Omslagontwerp, vormgeving en illustraties Tijs Koelemeijer  
Zetwerk Atelier van Wageningen  
Culinaire redactie Lars Hamer  
Redactie Suzanne Krom  
Portretfoto pagina 6 Ingrid Hofstra  
Fotografie Saskia Lelieveld  
Styling alexstyling

Met dank aan Baktotaal, Jan Gotjé noten, Le Creuset, KitchenAid, Magimix,  
Madame Tajine en de Pannenkoekenwinkel

ISBN 978 90 488 4284 1  
ISBN 978 90 488 4285 8 (e-book)  
NUR 440

www.carreraculinaire.nl  
www.kookbijbels.nl  
www.overamstel.com  
www.rutgerbakt.nl

**OVERAMSTEL**  
uitgevers

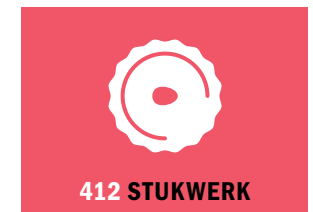
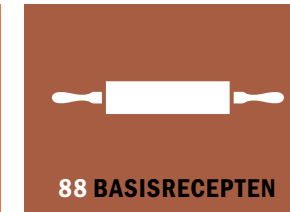
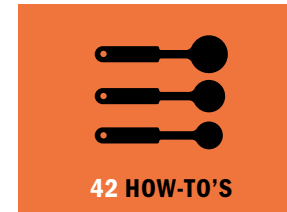
Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.  
Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door  
middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande  
schriftelijke toestemming van de uitgever.



7 **VOORWOORD**  
10 **HOE GEBRUIK IK DIT BOEK**  
13 **BAKBEGRIPPEN EN  
-TECHNIEKEN**

18 **BASISINGREDIËNTEN**  
22 **KOEKJESBAKTIPS**  
28 **KEUKENGEREI**



479 **DANKWOORD**  
480 **RECEPTENINDEX**  
488 **INGREDIËNTENINDEX**  
495 **ADRESSEN & LINKS**



## VOORWOORD

---

Volgens mij is er geen land ter wereld met een rijkere koekjescultuur dan de onze. In elk gezin vind je een goedgevulde koektrommel, die rond koffie- en theetijd op tafel komt. Bij ons thuis was dat zeker het geval, en de koektrommel was een van de eerste dingen die ik als kind blindelings wist te vinden. We hadden twee koektrommels: eentje met de gewone koekjes voor doordeweeks en een met de luxere koekjes, speciaal voor de weekenden of als er bezoek kwam.

Dat we in een echt koekjesland wonen, blijkt wel uit de geweldige verscheidenheid van koekjes. Zo vind je in dit boek klassiekers als pitmoppen, vanillebatons en hernhuttertjes, streekgebonden koekjes als Fryske dúmkjes en Zeeuwse speculaas en zelfs plaatsgebonden koekjes als Weespermoppen, Arnhemse meisjes en Utrechtse spritsen. Naast alle Nederlandse klassiekers vind je in *Koekjesbijbel* natuurlijk ook internationale koekjes als cantuccini, macarons, alfajores en briwat en nieuwe koekjesrecepten als pistachekoekjes met cranberry's, abrikozenkoeken en opgerolde dadel-walnotenkoekjes.

Koekjes in een hokje plaatsen is een aardige uitdaging, dat bleek wel bij het maken van de hoofdstukindeling. Bijna alle koekjes laten zich in meerdere hoofdstukken indelen, waardoor het moeilijk was om duidelijke lijnen te trekken. Uiteindelijk heb ik ervoor gekozen om de belangrijkste eigenschappen van het koekje de doorslag te laten geven. Zo zijn de koekjes verdeeld in *brosse koekjes*, *rijke koekjes*, *kruidige koekjes*, *luchtige koekjes*, *chewy koekjes*, *delicate koekjes*, *amandelkoekjes*, *gevulde koekjes* en *ijzerkoekjes*. Die laatste heten zo omdat ze gebakken worden tussen of op een wafelijzer.

Daarnaast moest er nog een belangrijke knoop worden doorgemaakt: wat is een koekje precies? Bij een speculaasje en een kletskep is dat duidelijk. Maar zijn een roze koek en een mergpijp ook koekjes? De bakker verkoopt ze als stukwerk, dat wil zeggen dat ze per stuk worden verkocht. De term koekje past dan misschien niet helemaal meer, maar een koek is het zeker. Omdat ik ze erbij vind horen (en ze enorm lekker zijn) heb ik een hoofdstuk *stukwerk* toegevoegd, met de grotere koeken en koekrepen. We eindigen hartig, met het hoofdstuk *hartige koekjes*.

Van koekjes bakken word je gelukkig! Het is leuk om te doen, het huis gaat er heerlijk van ruiken en iedereen wordt blij van versgebakken koekjes. Met de duidelijke uitleg bij alle recepten gaat het je zeker lukken om trommels vol te bakken. Dus nu aan de bak! Want wees nou eerlijk, er gaat toch niets boven een koekje van eigen deeg?

Rutger



Heb je gebakken uit *Koekjesbijbel*?  
Ik vind het heel leuk als je het op social media deelt met #Koekjesbijbel of als je mij tagt in je bericht!  
@Rutgerbakt





## KOEKJESBAKTIPS

---

### Tips voor het bakken van koekjes

- Houd altijd voldoende ruimte vrij tussen de koekjes als je het deeg op de bakplaat legt of spuit. Koekjes rijzen en lopen wat uit en het is zonde als ze tegen elkaar aan bakken. Sommige koekjes, zoals de craquants, lopen heel erg uit. In dat geval staat ook in het recept vermeld dat je de koekjes met voldoende afstand op de bakplaat moet leggen of spuiten.
- Zorg dat de bakplaat met koekjes zich tijdens het bakken altijd in het midden van de oven bevindt, tenzij in het recept anders staat aangegeven.
- Koekjes kunnen in een paar minuten van bleek naar donkerbruin bakken. Houd ze daarom, zeker aan het einde van de baktijd, nauwlettend in de gaten.
- Zorg dat de bakplaat tussen twee ladingen koekjes volledig afkoelt. Een warme bakplaat zorgt ervoor dat het deeg al zacht wordt voordat het de oven in gaat.

### Tips voor gelijkmatig gegaarde koekjes

- Bij het uitrollen van koekjes is het heel belangrijk dat ze allemaal even dik zijn, zodat ze gelijkmatig gaar worden. Als ze verschillend van dikte zijn, worden sommige koekjes veel eerder gaar (en donkerder) dan de andere koekjes. Zelf gebruik ik daarom altijd latjes bij het uitrollen van koekjesdeeg. Zie voor instructies de how-to op blz. 70.
- De warmte in sommige ovens is soms ongelijk verdeeld, waardoor koekjes achter in de oven sneller of juist minder snel gaar worden dan de koekjes vooraan. Om dit te voorkomen kun je de bakplaat na twee derde van de baktijd omdraaien.

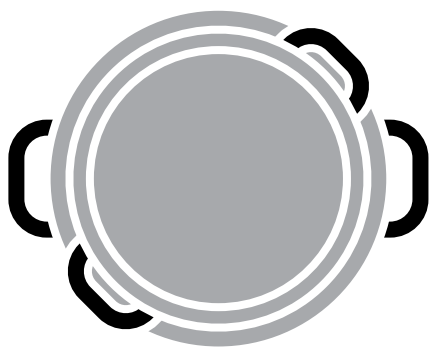
### Tips voor knapperige koekjes

- Bijna alle koekjes worden tijdens het afkoelen pas knapperig. Let er wel op dat ze goed goudbruin gebakken zijn, anders zijn ze misschien niet helemaal gaar en blijven ze zacht.
- Zetdeeg moet altijd rusten nadat het gekneet is. Tijdens het rusten wordt de boter weer steviger, wat het uitrollen makkelijker maakt. Daarnaast ontspannen de gluten in het deeg, waardoor de koekjes knapperiger worden.

### Tips voor het bewaren van koekjes

- Knapperige koekjes bewaar je in een luchtdichte (koek)trommel of plastic zak, om te voorkomen dat er vocht bij komt en ze daardoor zacht worden. Bewaar slechts één soort koekje bij elkaar, zo voorkom je dat koekjes elkaars smaak overnemen of te zacht worden doordat een ander soort koekje meer vocht bevat. Laat de koekjes altijd eerst helemaal afkoelen voordat je ze luchtdicht verpakt.
- Sommige koekjes horen (vanbinnen) zacht te zijn. Na verloop van tijd kunnen deze koekjes te hard worden. Doe ze in dat geval in een trommel of zakje met een boterham. Het vocht uit de boterham zorgt ervoor dat de koekjes weer wat zachter worden. Dit geldt vooral voor taaitaai, lebkuchen, pepernoten, zachte amaretti, kaneelsterren, Brussels banket, vanillenoetjes, paleisbanket, bitterkoekjes en Weespermoppen.

## KEUKENGEREI



### Bain-marie

Om producten au bain-marie te kunnen verwarmen heb je een pan met daarop een passende hittebestendige kom (of ovenschaal) nodig. Vul de pan tot zover met water dat dit de onderkant van de schaal niet raakt en breng het water aan de kook.



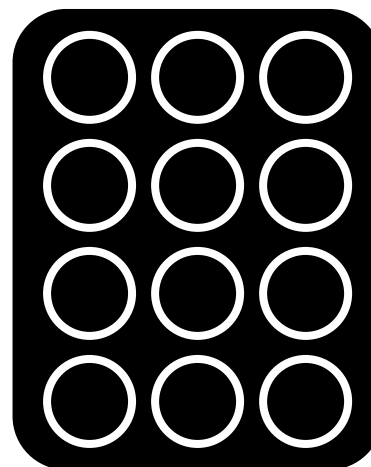
### Bakpapier

Speciaal hittebestendig papier voor eenmalig gebruik dat wordt gebruikt voor het bekleden van de bakplaat en van bakvormen, met als grootste voordeel dat er niets aan blijft plakken. In plaats van bakpapier kun je ook siliconen bakmatjes gebruiken; deze kunnen na het bakken worden afgewassen en zijn geschikt voor hergebruik.



### Bakplaat

Deze zit over het algemeen standaard bij een oven en is onmisbaar voor het bakken van koekjes.



### Cupcakevorm

Een metalen cupcakevorm is perfect om sommige koekjes en stukwerk in te bakken.



### Deegkrabber

Ideaal om (plakkerig) deeg mee uit een kom of van het werkblad te schrapen.



### Deegroller

Om deeg gelijkmatig uit te rollen is een deegroller een onmisbaar hulpmiddel. Bij gebrek hieraan werkt een schoongemaakte wijnfles ook goed.

### Frituurpan

Voor koekjes die gefrituurd moeten worden is een elektrische frituurpan ideaal. Deze blijft goed op de juiste temperatuur. Eventueel kun je ook een gewone pan (of wok) met thermometer gebruiken.







## CITRUSSCHILLETJES KONFIJTEN



**ZELF GEKONFIJTE CITRUSSCHILLETJES ZIJN ZOVEEL LEKKERDER EN PUURDER VAN SMAAK DAN DE GEKOCHTE VERSIE. JE MOET ER EEN PAAR DAGEN GEDULD VOOR HEBBEN, MAAR HET RESULTAAT IS HET WACHTEN ZEKER WAARD!**



### INGREDIËNTEN

- 3 à 4 sinaasappels (of 3 à 4 citroenen of 8 limoenen)
- ¼ tl zout
- 500 gr suiker
- water

**1** Snijd met een scherp mesje of dunschiller de schil van de sinaasappels en probeer daarbij zo min mogelijk van het wit mee te snijden, dit is namelijk bitter.

**2** Snijd de sinaasappelschil in reepjes van 0,5 centimeter breed.

**3** Doe de schilletjes in een pannetje en schenk er water op, tot ze net onderstaan. Voeg ¼ theelepel zout toe en breng dit aan de kook. Laat de schilletjes 1 minuut doorkoken. Giet ze af en doe ze nogmaals in een pannetje met water, maar dit keer zonder zout. Breng het water aan de kook en laat de schilletjes weer 1 minuut doorkoken.



**TIP** Na verloop van tijd ontstaan er suikerkristallen in de weckpot. Om de schilletjes weer goed te kunnen gebruiken, verwarm je ze met de aanhangende siroop in een pannetje. Voeg een paar eetlepels water toe, zodat de suikerkristallen kunnen oplossen. Schep de schilletjes in een zeef en laat ze goed uitlekken. Je kunt ze nu verder verwerken.

**4** Laat de schilletjes na de tweede keer opkoken uitlekken in een zeef. Breng in een andere pan 200 milliliter water en de suiker aan de kook. Laat de siroop 1 minuut doorkoken en haal de pan van het vuur. Houd de deksel zo veel mogelijk op de pan om te voorkomen dat er te veel water verdampt met te geconcentreerde siroop als resultaat. Voeg de sinaasappelschilletjes toe en laat de pan met het deksel erop 24 uur staan.

**5** Breng de volgende dag de siroop met de schilletjes weer aan de kook, laat ze 1 minuut doorkoken en haal de pan van het vuur. Laat dit weer 24 uur rusten.

**6** Breng de siroop met de schilletjes voor de derde en laatste keer aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Giet de schilletjes en de kokende suikersiroop in een brand-schone weckpot en laat weer 24 uur rusten. De gekonfijte schilletjes kunnen worden bewaard in de suikersiroop. Laat ze voor gebruik uitlekken in een zeef en daarna eventueel nog een paar uur drogen op een rooster.



## TEMPEREREN – MAGNETRON

MET BEHULP VAN DE MAGNETRON KUN JE OP EEN SNELLE EN MAKKELIJKE MANIER CHOCOLADE TEMPEREREN.



**TIP** Gebruik geen glas, aardewerk of metaal, dit houdt de warmte te veel vast waardoor het tempereren minder goed lukt.



**1** Doe de grof gehakte chocolade of chocolade-callets (kleine stukjes) in een magnetronbestendige kom van plastic. Zet de kom in de magnetron en verwarm 20 seconden op vol vermogen.

**2** Haal de kom uit de magnetron en roer de chocolade door. Ook als de chocolade niet gesmolten lijkt is het van belang dat je de chocolade doorroert, om de warmte te verdelen en ervoor te zorgen dat de chocolade niet aanbrandt. Verwarm de kom weer 20 seconden in de magnetron. Afhankelijk van de hoeveelheid chocolade die je gebruikt zal na drie tot vier keer (met tussendoor goed doorroeren) de chocolade beginnen te smelten.



**3** Zodra de chocolade goed begint te smelten verkort je de periodes in de magnetron van 20 seconden naar 10 seconden. Blijf tussen het verwarmen door roeren.

**4** Stop met verwarmen als het grootste deel van de chocolade gesmolten is, maar er nog wel enkele stukjes chocolade te zien zijn. Roer de chocolade door tot de laatste stukjes zijn gesmolten door de warmte van de al gesmolten chocolade. Hierdoor zakt de temperatuur van de gesmolten chocolade en dat is van belang voor het tempereren.

**TIP** Heb je de chocolade te lang verwarmd en zijn alle chocoladestukjes gesmolten? Voeg dan nog wat extra gehakte chocolade toe en roer door tot het gesmolten is.

**5** Als alle chocoladestukjes zijn gesmolten is de chocolade getempereerd en klaar om te verwerken.

DE **DIKKE VAN DALE** TYPEERT 'BROS' ALS 'MAKKELIJK BREEKBAAR', MAAR VOOR MIJ BETEKENT BROS MEER DAN ALLEEN MAKKELIJK BREEKBAAR: EEN BROS KOEKJE HEEFT ZO'N LEKKERE STRUCTUUR. IN DIT HOOFDSTUK VIND JE VEEL KLASSIEKERS ALS SPRITSEN EN GOUDSE MOPPEN, MAAR OOK MINDER BEKENDE KOEKJES ALS ANIJSBISCUITS EN KUPING GAJAH. ALLEMAAL MET EEN BROSE STRUCTUUR, WANT DAT EET ZO LEKKER WEG!

## BROSSE KOEKJES



HAZELNOOTROZETTEN **108** ANIJSBISCUITJES **109** JAN HAGEL **110** JODEKOEKEN **113**  
ZEEUWSE SPECULAAS **114** KOEKJES MET BEURRE NOISETTE **117** PITMOPPEN **120** VANILLEBATONS **121**  
BRETONSE KOEKJES **123** HERNHUTERTJES **125** UTRECHTSE SPRITSEN **128** GOUDSE SPRITSEN **129**  
ZANDKOEKJES **130** GOUDSE MOPPEN **134** EIKENBLADJES **135** DAMBORDKOEKJES **137**  
VICTORIAKOEKJES **141** BISCUITJES **144** MAIZENAKOEKJES **145** GESPOTEN KRAKELINGEN **147**  
SHORTBREAD **151** KROKANTE HAVERKOEKJES **154** KOKOSGALETES **155** KUPING GAJAH **156**  
KOEKJES MET DE KOEKJESBERS **158** KERSTKRANSJES **161**





## HERNHUTTERTJES

**DIT BROSSSE ZANDKOEKJE HEEFT ZIJN NAAM WAARSCHIJNLIJK TE DANKEN AAN EEN VROEGERE EVANGELISCHE BROEDERGEMEENSCHAP: DE HERNHUTTERS UIT ZEIST. ZIJ BAKTEN ONDER ANDERE DEZE FIJN GEVORMDE KOEKJES IN HUN BAKKERIJ.**

**1** Doe de boter, basterdsuiker, het vanille-extract en zout in een kom en meng door elkaar. Voeg beide soorten bloem toe en kneed alles tot een deeg. Verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast (zie how-to's op blz. 46 en 47).

**2** Verwarm de oven voor op 170 °C en vet hernhuttervormpjes in met boter.

**3** Kneed het deeg kort door en vul vervolgens de vormpjes tot twee derde met het deeg. Zet de vormpjes op een bakplaat en bak de koekjes 23-28 minuten. Laat ze na het bakken 2 minuten afkoelen in de vormpjes en stort de koekjes vervolgens op een rooster om verder af te koelen.

**TIP** Je kunt de koekjes voor het bakken garneren met ongeroosterde noten of meng wat (fijngehakte) rozijnen of sukade door het deeg.

### VOOR 50-65 KOEKJES

#### VOOR HET DEEG

- 200 gr boter, op kamertemperatuur
- 120 gr witte basterdsuiker
- 1 tl vanille-extract (zie blz. 101)
- ¼ tl zout
- 125 gr bloem
- 125 gr Zeeuwse bloem

#### VERDER NODIG

- boter, om in te vetten

**TIP** Als je geen hernhuttervormpjes hebt, kun je ook een bakvorm voor minicupcakes gebruiken. De baktijd zal dan wel een paar minuten langer zijn.



## KERSTKRANSJES



**VOOR IN DE KERSTBOOM OF GEWOON OM GELIJK OP TE ETEN. DEZE KLASSIEKE KERSTKRANSJES MET AMANDELSCHAAFSEL ZIJN ALTIJD GELIEFD!**

**1** Doe de boter, basterdsuiker, citroenrasp en het zout in een kom en meng door elkaar. Meng de eidooier erdoor en voeg tot slot de bloem en baking soda toe. Kneed alles tot een deeg, verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast (zie how-to's op blz. 46 en 47).

**2** Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**3** Kneed het deeg kort door en rol het op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 4 millimeter (zie how-to op blz. 70). Steek met een kerstkransjesuitsteker (of twee ronde uitstekers, waarbij je een kleinere gebruikt om het midden uit te steken) kransjes uit het deeg. Het deeg dat overblijft kun je opnieuw uitrollen. Leg de kransjes op de bakplaat, bestrijk ze met ei en bestrooi ze met amandelschaafsel.

**4** Bak de koekjes in 13-16 minuten tot ze licht goudbruin zijn. Laat ze afkoelen op een rooster.

**VOOR 60-80 KOEKJES**

**VOOR HET DEEG**

- 200 gr boter, op kamertemperatuur
- 160 gr witte basterdsuiker
- ½ citroen, rasp
- ¼ tl zout
- 1 eidooier, op kamertemperatuur
- 300 gr bloem
- ½ tl baking soda

**VERDER NODIG**

- bloem, voor het werkblad
- 1 ei, losgeklopt
- 100 gram amandelschaafsel

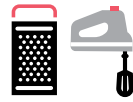
**TIP** In plaats van amandelschaafsel kun je de kransjes ook bestrooien met grove suiker of fijne parelsuiker.







# TAHINKOEKJES



**DEZE MIDDEN-OOSTERSE KOEKJES HEBBEN EEN HEERLIJKE, VOLLE SESAMSMAAK, PERFECT VOOR BIJ EEN KOP KRUIDIGE THEE.**

**1** Doe de boter, basterdsuiker, tahin, honing, citroenrasp en het zout in een kom en meng in enkele minuten tot een romig geheel. Meng de bloem en het bakpoeder erdoor. Het deeg is vrij plakkerig. Dek de kom af en zet deze minimaal 1 uur in de koelkast.

**2** Verwarm de oven voor op 175 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**3** Doe de sesamzaad in een diep bord. Kneed het deeg kort door en vorm bolletjes van ongeveer 20 gram van het deeg. Rol deze door de sesamzaad en leg ze op de bakplaat. Druk ze iets plat, tot ze 1 centimeter dik zijn.

**4** Bak de tahinkoekjes in 14-19 minuten goudbruin en gaar en laat ze afkoelen op een rooster.

**VOOR ONGEVEER 25 KOEKJES**

**VOOR HET DEEG**

- 100 gr boter, op kamertemperatuur
- 75 gr lichtbruine basterdsuiker
- 85 gr tahin (sesampasta)
- 40 gr honing
- ½ citroen, rasp
- ¼ tl zout
- 200 gr bloem
- 1 tl bakpoeder

**VERDER NODIG**

- 75 gr sesamzaad

**TIP** Naast wit sesamzaad om de buitenkant mee te bedekken kun je ook nigellazaad (of een combinatie van beide) gebruiken.

**TIP** Tahin is een pasta van gemalen sesamzaad. Er bestaan verschillende soorten, voor dit recept gebruik ik de lichte versie van gepeld sesamzaad. Je koopt tahin bij de toko of grotere supermarkt.





# SPECULAASJES



## DEZE KLASSIEKE EN KRUIDIGE KOEKJES DANKEN HUN FORM AAN DE SPECULAASPLANK WAARMEE ZE GEMAAKT WORDEN.

1 Doe de boter, basterdsuiker, citroenrasp en het zout in een kom en meng door elkaar. Meng de karnemelk erdoor en voeg vervolgens de bloem, speculaaskruiden en baking soda toe. Kneed alles door tot een deeg, verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast (zie how-to's op blz. 46 en 47).

2 Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

3 Kneed het deeg voor gebruik kort door. Als je een speculaasplank gebruikt, moet je deze eerst voorzien van een dun laagje rijstemeel om te voorkomen dat de koekjes in de plank blijven plakken. Dit gaat het makkelijkst door het rijstemeel met een theezeeffe over de plank te strooien en het overtollige meel er vervolgens af te kloppen. Druk het deeg stevig in de vormpjes en snijd het vlak af met een scherp mes. Draai de plank om en sla er voorzichtig mee op het werkblad om de speculaasjes uit hun vorm te krijgen (zie how-to op blz. 77). Leg ze met voldoende tussenruimte op de bakplaat. Als je geen speculaasplank hebt, kun je het deeg ook uitrollen tot een dikte van 3 à 4 millimeter en daar speculaasjes uitsnijden of -steken (zie how-to op blz. 70).

4 Bak de speculaasjes 14-18 minuten en laat ze afkoelen op een rooster.

### VOOR 50-65 KOEKJES

#### VOOR HET DEEG

- 190 gr boter, op kamertemperatuur
- 225 gr lichtbruine basterdsuiker
- ½ citroen, rasp
- ½ tl zout
- 45 ml karnemelk, op kamertemperatuur
- 400 gr Zeeuwse bloem
- 3½ el speculaaskruiden (zie blz. 97)
- 1½ tl baking soda

#### VERDER NODIG

- rijstemeel

**TIP** Voor amandel-speculaasjes leg je wat amandelschaafsel op het bakpapier voordat je het deeg erop legt.



DIT HOOFDSTUK BEWIJST DAT GEBAKKEN LUCHT LEKKER KAN ZIJN, WANT HET STAAT VOL MET LUCHTIGE KOEKJES. BIJ SOMMIGE KOMT DE LUCHTIGHEID VAN DE MERINGUE, ANDERE ZIJN LUCHTIG DOOR ZELFGEMAAKT BLADERDEEG. EEN GROTE FAVORIET IS TOCH WEL DE BRUTTI MA BUONI. WAANZINNIG LEKKER!

## LUCHTIGE KOEKJES



CHOCOLADE-SCHUIMBATONS 246 KRAKELINGEN 250 AMANDELSTENGELS 251 CITROENKUSJES 252

ARNHEMSE MEISJES 256 PALMIERS 257 LANGE VINGERS 262 BRUTTI MA BUONI 263

FRAMBOZENMERINGUES 265 SCHUIMKRANSJES 266



# CITROENKUSJES



**1** Verwarm de oven voor op 90 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**2** Zorg dat de kom en garde(s) die je gebruikt goed vetvrij zijn en dat er geen spoortje eigeel in de eiwitten zit. Doe de eiwitten met het zout in een kom en klop op. Voeg geleidelijk de fijne suiker toe en klop tot het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Klop op het laatst de kleurstof mee met het eiwit. Spatel tot slot de poedersuiker door de meringue.

**3** Doe de meringue in een spuitzak met een gladde spuitmond van ongeveer 1,5 centimeter en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat mooie toefjes (zie how-to op blz. 80). Laat de meringues 2-3 uur drogen in de oven. Zet de oven uit en laat de schuimpjes afkoelen in de oven.

**4** Week de gelatine in ruim koud water. Doe de boter, suiker, het sap en de rasp van de citroenen en de limoen in een hittebestendige kom en roer het door elkaar. Verwarm de kom au bain-marie tot de boter gesmolten is. Haal de kom van de pan, voeg de eieren en de eidooier toe en roer het mengsel goed door. Zet de kom terug op de bain-marie en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden. Een curd is klaar bij ongeveer 85 °C, de eieren zorgen dan voor een binding waardoor de lemon curd dikker wordt. Om te controleren of het goed is doop je een spatel in het mengsel en trek je er met je vinger een streep over; als de curd niet meer doorloopt, is hij goed. Haal de lemon curd van het vuur en giet hem door een zeef. Meng de uitgeknepen gelatine door de curd en laat afkoelen.

## VOOR 20-30 STUKS

### VOOR DE MERINGUE

- 3 eiwitten
- snuf zout
- 100 gr fijne suiker
- ca. ¼ tl gele kleurstof
- 90 gr poedersuiker

### VOOR DE VULLING

- 2 blaadjes gelatine
- 125 gr boter
- 200 gr suiker
- 2 citroenen, rasp en sap
- 1 limoen, rasp en sap
- 2 eieren
- 1 eidooier

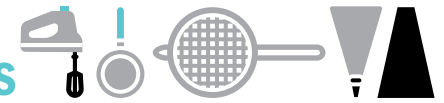
**5** Verdeel de afgekoelde lemon curd met behulp van een spuitzak of lepel over de helft van de meringues en plak de andere helften ertegenaan. Vul de citroenkusjes niet te ver van tevoren, want dan worden ze zacht.

**TIP** Het is heel belangrijk dat je het mengsel niet laat koken, dan krijg je stukjes gestold ei en dat wil je niet.





## FRAMBOZENMERINGUES



EEN KLEIN BEETJE ZELGEMAAKTE FRAMBOZEN-  
COULIS GEEFT DEZE MERINGUES EEN ONWIJS  
LEKKERE SMAAK EN EEN VERLEIDELIJK UITERLIJK!  
DE KOEKJES ZIJN OOK PERFECT VOOR EEN DESSERT  
ALS ETON MESS OF OM EEN TAART MEE TE  
DECOREREN.

**1** Verwarm de oven voor op 90 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**2** Doe de frambozen met de suiker in een steelpannetje en breng al roerend aan de kook. Laat het mengsel 2-3 minuten zachtjes koken. Wrijf het vervolgens door een fijne zeef en gooi de pitjes weg.

**3** Klop de eiwitten en het zout in een vetvrije kom op. Voeg als de eiwitten schuimig beginnen te worden geleidelijk de fijne suiker toe. Blijf doorkloppen tot de eiwitten stijf zijn en de suiker is opgelost. Spatel vervolgens de poedersuiker door de meringue en doe het mengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje van ongeveer 15 millimeter. Spuit dopjes van zo'n 4-5 centimeter op de bakplaat (zie how-to op blz. 80). Druppel voorzichtig maximaal ¼ theelepel van het frambozenmengsel op elk dopje en maak met behulp van een satéprikker een mooie swirl.

**4** Laat de meringues 2-3 uur drogen in de oven. Zet de oven uit en laat ze in de oven met de deur dicht helemaal afkoelen.

VOOR 20-30 MERINGUES

VOOR HET FRAMBOZEN-  
MENGSEL

- 75 gr (diepvries)frambozen
- 55 gr suiker

VOOR DE MERINGUE

- 3 eiwitten
- snuf zout
- 100 gr fijne suiker
- 90 gr poedersuiker

**TIP** Voordat de meringues de oven in gaan kun je ze nog bestrooien met wat grof gehakte pistacheenootjes.





## KOKOSBOLLEN MET CHOCOLADE

**OP BIJNA ELKE FOODMARKT OF BRADERIE ZIE JE ZE TEGENWOORDIG LIGGEN: KOKOSBOLLEN. HET LEUKE IS DAT ZE ONWIJS MAKKELIJK TE MAKEN ZIJN EN JE MET VERSCHILLENDE SMAKEN KUNT EXPERIMENTEREN.**

**1** Meng alle ingrediënten voor het beslag, behalve de chocolade, in een kom. Voeg als laatst de stukjes chocolade toe en laat het mengsel minimaal 1 uur rusten op kamertemperatuur.

**2** Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**3** Maak met een kleine ijslepel of met (natte) handen kleine bolletjes van het kokosmengsel en leg deze op de bakplaat. Bak de kokosbollen in 13-18 minuten goudbruin en gaar en laat ze afkoelen op een rooster.

**VOOR ONGEVEER 25 STUKS**

**VOOR DE KOKOSBOLLEN**

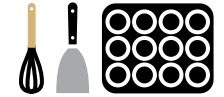
- 170 gr suiker
- 190 gr geraspte kokos
- 3 eieren
- ¾ tl zout
- 1 el custardpoeder
- 190 gr pure, witte of melkchocolade, grof gehakt

**TIP** Voeg ook eens wat vanillemerg toe aan de kokosbollen. Of combineer de witte chocolade met de rasp van een sinaasappel of limoen.

**TIP** Wel 130 gram rozijnen in 60 milliliter rum en gebruik ze in plaats van de chocolade.



## GELUKSKOEKJES



**HET IS ALTIJD WEER EEN VERRASSING WAT JE AANTREFT IN JE GELUKSKOEKJE. HET LEUKE VAN ZE ZELF BAKKEN IS DAT JE DE SPREUKEN ZELF KUNT BEDENKEN. LEUK OM IEMAND OP EEN ORIGINELE MANIER MEE TE VERRASSEN!**

**1** Verwarm de oven voor op 165 °C. Vet een bakplaat of siliconen bakmatje licht in met zonnebloemolie.

**2** Doe de eiwitten met de zonnebloemolie, het water, zout, vanille-extract, kaneelpoeder en gemberpoeder in een kom en klop door elkaar. Voeg de bloem, suiker en maizena toe en klop het geheel nogmaals goed door.

**3** Bak per keer steeds 2 of 3 koekjes tegelijk, want als ze uit de oven komen heb je maar kort de tijd om ze te vormen. Smeer het beslag in cirkels van ongeveer 8 centimeter doorsnede en 2 millimeter dik.

**4** Bak de koekjes 6-10 minuten tot de randjes lichtbruin zijn. Ga nu snel te werk: pak met een spatel een koekje van de plaat, keer het om en leg de gelukwens in het midden. Vouw het koekje als een taco dubbel. Plaats vervolgens de gevouwen kant op de rand van een mok en buig de twee punten naar beneden (zie illustraties op blz. 300). Laat het koekje verder afkoelen in een kopje of cupcakevorm om te voorkomen dat het terugbuigt. Doe hetzelfde met de andere koekjes.

**VOOR 15-20 KOEKJES**

**VOOR HET BESLAG**

- 2 eiwitten
- 40 ml zonnebloemolie
- 1 el water
- snuf zout
- ½ tl vanille-extract (zie blz. 101)
- ½ tl kaneelpoeder
- ¾ tl gemberpoeder
- 55 gr bloem
- 100 gr fijne suiker
- 2 tl maizena

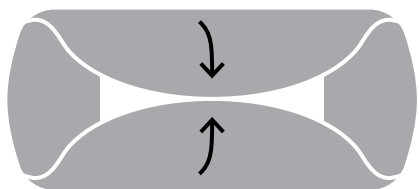
**VERDER NODIG**

- zonnebloemolie, om in te vetten
- papiertjes met je eigen gelukwensen

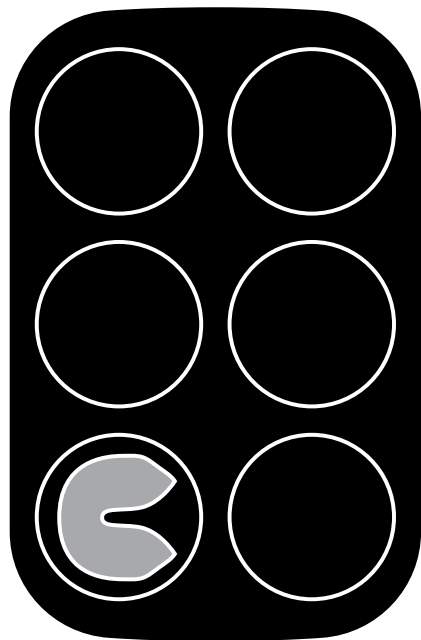
Zie de volgende pagina voor de illustraties.







**TIP** Knip uit een stuk dun karton een mal voor de cirkel van 8 centimeter. Met behulp van een paletmesje of lepel kun je zo het beslag gelijkmatig op de bakplaat strijken.









## KANEELSTERREN

**BIJ ONZE OOSTERBUREN ZIJN DEZE KOEKJES NIET WEG TE DENKEN TIJDENS DE ADVENTSTIJD. JE VINDT DEZE ZIMTSTERNE OP ELKE KERSTMARKT EN BIJ BIJNA ELKE BAKKER. DE SMAAK EN VORM DRAGEN EXTRA BIJ AAN HET WARMTE EN KNUSSE KERST-GEVOEL.**

**1** Verwarm de oven voor op 150 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**2** Klop de eiwitten op in een vetvrije kom. Voeg als het eiwit schuimig begint te worden geleidelijk de poedersuiker toe en klop alles door tot het eiwit stijf is. Weeg 75 gram van de stijfgeklopte eiwitten af en bewaar die voor het glazuur.

**3** Meng de rest van de opgeklopte eiwitten met het amandelmeel, kaneelpoeder, de amandellikeur en het zout tot een samenhangend geheel. Rol de amandelmassa op een met poedersuiker bestrooid werkblad uit tot een dikte van 0,75 centimeter. Steek of snijd sterren uit het amandeldeeg en leg deze op de bakplaat. Het overgebleven deeg kun je opnieuw uitrollen. Bestrijk de sterren met de achtergehouden stijfgeklopte eiwitten. Dit gaat het mooist met een fijn kwastje. Maak het glazuur met een klein beetje water vloeibaarder als het niet mooi uitvloeit. Laat de sterren na het bestrijken 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

**VOOR ONGEVEER 35-50 STUKS**

**VOOR DE KOEKJES**

- 2 eiwitten
- 250 gr poedersuiker
- 300 gr amandelmeel
- 2 tl kaneelpoeder
- 1 el amandellikeur
- snuf zout

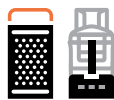
**VERDER NODIG**

- poedersuiker, om uit te rollen

**4** Zet de bakplaat met de kaneelsterren zo laag mogelijk in de oven. Plaats boven in de oven een tweede, lege bakplaat om te voorkomen dat de koekjes te veel warmte van boven krijgen en het witte glazuur verkleurt. Bak de kaneelsterren in 12-17 minuten gaar en laat ze afkoelen op een rooster.

**TIP** Vervang (een gedeelte van) het amandelmeel door gemalen hazelnoten.

## WEESPERMOPPEN



**KROKANT VANBUITEN EN SMEUÏG VANBINNEN,  
ER GAAT MAAR WEINIG BOVEN EEN VERSGEBAKKEN  
WEESPERMOP!**

**1** Doe de amandelen, suiker en citroenrasp in een foodprocessor en maal de amandelen fijn. Voeg het ei en de eidooier toe en mix alles tot een soepel amandelspijs (zie ook how-to op blz. 57). Het spijs hoeft niet heel fijn te zijn, er mogen nog stukjes in zitten. Verdeel het deeg in 2 rollen met een diameter van 2,5-3 centimeter. Verpak de rollen in plasticfolie en laat ze 1 uur rusten in de koelkast.

**2** Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**3** Strooi de suiker op het werkblad en rol het amandelspijs erdoorheen, zodat de rollen bedekt raken met suiker. Snijd de rollen in plakken van 1,5 centimeter dik en leg deze op de bakplaat.

**4** Bak de Weespermoppen 8-13 minuten tot de randjes lichtbruin zijn. Let op dat de onderkant niet te donker wordt. Laat ze afkoelen op een rooster.

**VOOR ONGEVEER 30 MOPPEN**

**VOOR HET AMANDELSPIJS**

- 210 gr blanke amandelen
- 300 gr suiker
- ¼-½ citroen, rasp
- 1 ei
- 1 eidooier

**VERDER NODIG**

- suiker, om in te rollen









# BOKKENPOOTJES



**DIT KOEKJE VIND IK EEN VAN DE LEUKSTE OM TE BAKKEN. ER KOMEN VERSCHILLENDE TECHNIEKEN EN BEREIDINGEN AAN TE PAS, MET EEN SUPERLEKKER KOEKJE ALS EINDRESULTAAT!**

**1** Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**2** Klop het eiwit met het zout op in een kom. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de suiker toe. Klop door tot het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Meng in een andere kom het amandelmeel, de poedersuiker en bloem. Spatel dit mengsel beetje bij beetje door het opgeklopte eiwit en probeer daarbij de luchtigheid zo veel mogelijk te behouden.

**3** Doe het mengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1-1,5 centimeter doorsnede. Spuit op de bakplaat zo'n 60 staafjes van ongeveer 6 centimeter lang (zie how-to op blz. 80). Druk de opstaande puntjes met een natte vinger plat en bestrooi de staafjes met het amandelschaafsel.

**4** Bak de koekjes 14-19 minuten tot ze lichtbruin zijn.

**5** Klop de botercrème los en doe deze in een spuitzak met een glad spuitmondje. Spuit op de helft van de koekjes een streep crème op de platte kant. Plak de andere helften erop en laat de vulling kort opstijven in de koelkast.

**6** Doop de bokkenpootjes met beide uiteinden in de getempereerde chocolade en leg ze op bakpapier tot de chocolade stevig is.

**VOOR ONGEVEER 30 KOEKJES**

**VOOR DE KOEKJES**

- 5 eiwitten
- ¼ tl zout
- 170 gr suiker
- 140 gr amandelmeel
- 60 gr poedersuiker
- 35 gr bloem
- 60 gr amandelschaafsel

**VOOR DE VULLING**

- 1 recept botercrème op basis van banketbakkersroom (zie how-to op blz. 60) of
- 1 recept botercrème op basis van pâte à bombe (zie how-to op blz. 63)

**VERDER NODIG**

- 200 gr pure chocolade, getempereerd (zie how-to's op blz. 83 en 86)

**TIP** Je kunt de bokkenpootjes ook vullen met een van de soorten ganaches van blz. 95.







## ROZE KOEKEN

**OM EERLIJK TE ZIJN HEB IK EVEN GETWIJFELD OF DIT RECEPT THUISHOORDE IN *KOEKJESBIJBEL*. ZE HETEN DAN WEL ROZE KOEKEN, MAAR EIGENLIJK ZIJN HET MEER CAKEJES. TOCH KON IK HET NIET LATEN OM ZE IN DIT BOEK OP TE NEMEN, ZE ZIJN ZO LEKKER!**

**1** Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een cupcakevorm met 12 holtes in met boter.

**2** Doe alle ingrediënten voor de cakejes in een kom en meng kort door elkaar tot een glad beslag. Verdeel het beslag over de 12 vormpjes. Dit gaat het makkelijkst met een spuitzak (zie how-to op blz. 80).

**3** Zet de vorm in de oven en leg een bakplaat op de cupcakevorm. Daardoor worden de cakejes minder bol in het midden. Bak ze 10 minuten, haal de bakplaat ervanaf en bak ze nog 6-11 minuten. De bovenkant van de cakejes blijft erg licht, dat hoort zo. Stort de cakejes op een stuk bakpapier en laat ze 10 minuten op hun kop liggen, zodat de bovenkant mooi plat wordt. Laat de cakejes verder afkoelen op een rooster.

**4** Pureer de frambozen met een vork. Druk de frambozen door een fijne zeef, zodat de pitjes achterblijven. Weeg 50 gram van de frambozenmoes af en doe het in een steelpan. Voeg de poedersuiker toe en meng tot een glazuur. Verwarm het glazuur al roerend tot lauwwarm. Doop de cakejes met de bovenkant in het glazuur en laat ze opdrogen.

### VOOR 12 KOEKEN

#### VOOR DE CAKEJES

- 100 gr boter, op kamertemperatuur
- 100 gr witte basterdsuiker
- 2 eieren, op kamertemperatuur
- 1 tl vanille-extract (zie blz. 101)
- ¼ tl zout
- 110 gr bloem
- 20 gr maizena
- ¼ tl bakpoeder

#### VOOR HET GLAZUUR

- 100 gr (diepvries)frambozen
- 200 gr poedersuiker

#### VERDER NODIG

- boter, om in te vetten

**TIP** Om er zeker van te zijn dat de koeken mooi uit de cupcakevorm komen kun je kleine rondjes van bakpapier knippen en deze na het invetten op de bodems van de vormpjes leggen.





## BISCOTTI MET PARMEZAANSE KAAS EN PECANNOTEN



**DIT IS DE HARTIGE VARIANT VAN DE BEKENDE ITALIAANSE KOEKJES. ZE WORDEN TWEE KEER GEBAKKEN WAARDOOR ZE SUPERKNAPPERIG ZIJN.**

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2 Doe de boter, Parmezaanse kaas, wat peper en het zout in een kom en mix enkele minuten tot een romig geheel. Klop vervolgens de eieren er een voor een door. Meng de bloem en het bakpoeder erdoor en voeg tot slot de stukjes pecannoot toe.
- 3 Vorm van het deeg twee staven van ongeveer 20 centimeter lang en 2 centimeter hoog en leg ze op de bakplaat. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en bestrooi met extra Parmezaanse kaas.
- 4 Bak de staven in 25-35 minuten goudbruin en gaar. Laat de staven na het bakken minimaal 30 minuten afkoelen.
- 5 Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C. Snijd de staven in plakken van ongeveer 1 centimeter dik en leg ze plat op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de biscotti nog 30-40 minuten, tot ze mooi lichtbruin en krokant zijn. Keer de biscotti halverwege de baktijd om en laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.

**VOOR 30-40 KOEKJES**

**VOOR HET DEEG**

- 75 gr boter, op kamertemperatuur
- 125 gr Parmezaanse kaas, geraspt
- peper
- ½ tl zout
- 3 eieren, op kamertemperatuur
- 225 gr bloem
- 1½ tl bakpoeder
- 125 gr pecannoten, grof gehakt

**VERDER NODIG**

- 1 ei, losgeklopt
- 25 gr Parmezaanse kaas, geraspt



