

HEEL HOLLAND

BAKT



KERST

DE
LEUKSTE
BAK
MAAND



TIJD VOOR FEEST, OVENS AAN!

HEEL HOLLAND
BAKT

KERST



KOSMOS

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN

COLOFON

Eerste druk, 2017

© 2017 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
The Great British Bake Off © Love Productions

Een deel van de recepten is afkomstig uit *The Great British Bake Off Christmas*, door Lizzie Kamenetzky, uitgegeven door BBC Books, onderdeel van Penguin Random House.

Tekst en recepten © Love Productions 2014

Photography and design © Woodlands Books Ltd 2014

Concept, art direction en vormgeving: Studio Room Naarden

Auteur: Heel Holland Bakt

Receptontwikkeling: Martine Steenstra

Fotografie: © Woodlands Books Ltd 2014, Harold Pereira (blz. 11-13, 33-35, 55-57, 65-67, 71-73, 79-81, 109-111, 121-123)

Foodstyling: Martine Steenstra

Illustraties: Bella Donna Nag

Styling: Mirjam van der Rijst

ISBN 978 90 215 6682 5

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.



INHOUD

INLEIDING 6

VAN TEVOREN 9

KERSTKRANS 10
FLORENTINES 14
KERSTSTAL VAN GEMBERKOEK 16
KALENDERKOEKJES 20
MARY'S PEPERKOEKHUISJE 22

ONTBIJT 27

KANEEL-FRAMBOZENKRANS 28
KERSTSCONES 32
KRANSEKAKE 36
PAULS KERSTSTOL 40
SNEEUWMANBRIOCHE 42

KOFFIE 47

CARROT CAKE 48
LINZERTORTE 50
RED VELVET NUDE TAART 54
MARY'S BÛCHE DE NOËL 58

THEE 63

SNEEUWPOP MACARONS 64
STICKY CLEMENTINE STERANIJSKAKE 68
KERSTBOOM VAN CUPCAKES 70
KRUIDIGE MINI DONUTS 74
KANEEL-PERENCAKE 78
MINCE PIES 82

DINER 85

HERTENPIE VOOR KERSTAVOND 86
GEITENKAASTAART 90
HARTIGE TAART MET STICKY UIEN 92
FEESTELIJKE VISPIE 96
ZALM WELLINGTON 98
PAULS 2E KERSTDAG PIE 102

TOETJES 107

CRANBERRY-CHOCOLADETAART 108
PAVLOVATAART 112
BREAD & BUTTERPUDDING 114
AMANDEL-HAZELNOOTTAART 116
FEESTCHARLOTTE 120

OUD&NIEUW 125

FEESTPRETZELS 126
EIERPUNCH CUSTARDVLAAI 128
FILODEEG DRIEHOEKJES 132
AARDAPPELBLINI'S 134
ZADENCRACKERS VOOR KAAS 136

TEMPLATES 138

REGISTER 140

INLEIDING



Kerstmis is het onbetwiste hoogtepunt van de wintermaanden. Als de dagen korter worden, beginnen we al snel te denken aan de feestdagen – en de voorbereidingen daarvoor.

Deze tijd van het jaar heeft iets bijzonders, en de warme gloed van de keuken wordt elke dag uitnodigender. Bakken is onlosmakelijk verbonden met de feestdagen, en de vertrouwde geur van kaneel, kruidnagel, gember en nootmuskaat vult onze huizen. Die geuren horen net zo veel bij de kerstdagen als cadeautjes en kerstballen.

Heel Holland Bakt Kerst is jouw ultieme bakhulp voor de feestdagen. Van Kalenderkoekjes en kerstmaaltijd tot snacks bij de champagne.

Zalig kerstfeest iedereen!



ONTBIJT

KANEEL-FRAMBOZENKRANS 28
KERSTSCONES 32 KRANSEKAKE 36
PAULS KERSTSTOL 40 SNEEUWMANBRIOCHE 42

KERSTSCONES

MET APPEL EN CRANBERRY'S

Wat is er lekkerder dan zoete warme broodjes op kerstochtend? Scones zijn in een handomdraai gemaakt: ze hoeven niet te rijzen, dus dat scheelt wachten en ze hoeven ook niet lang in de oven. *A piece of scone.*

INGREDIËNTEN VOOR 8 SCONES



DEEG

2 appels

225 g bloem

60 g volkorenmeel

125 g walnoten, grofgehakt

1,5 el bakpoeder

2 el rietsuiker

1 tl zout

200 g koude boter, in blokjes

2 eieren

60 ml karnemelk

75 ml ahornsiroop

100 g gedroogde cranberry's



CRANBERRYGLAZUUR

4 el cranberrysap

200 g poedersuiker

BEREIDING

1 + 2 DEEG MAKEN

Verwarm de oven voor tot 190 °C. Verwijder het klokhuis van de appels en snijd ze ongeschild in blokjes. Doe voor het deeg bloem, meel, walnoten, bakpoeder, rietsuiker en zout in een kom en meng met een pollepel. Voeg geleidelijk de koude boter toe en mix het kort met de elektrische mixer tot grove kruimels.

3 SCONES BAKKEN

Voeg de eieren, karnemelk en ahornsiroop toe en mix heel kort. Schep vervolgens de appelblokjes en cranberry's erdoor met de pollepel. Verdeel het deeg in acht gelijke porties en schep ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in circa 30 minuten goudbruin en gaar.

4 GLAZUUR

Neem de gebakken scones uit de oven en laat ze iets afkoelen op een rooster. Maak een lichtroze glazuur door het cranberrysap door de poedersuiker te roeren.

DIT IS JE BAKGEREI



ELEKTRISCHE
HANDMIXER

+



BAKPLAAT





Voeg indien nodig extra cranberrysap toe en roer tot het glazuur de consistentie van dikke yoghurt heeft. Zigzag het glazuur met een lepel over de scones. Serveer ze lauwwarm of koud. ♦

Baktip

Deze scones zijn vrij groot. Maak je een uitgebreid ontbijtbuffet voor veel mensen, verdeel het deeg dan in 16 kleinere porties. Let wel goed op de baktijd.

VARIATIETIP

Je kunt eindeloos variëren en allerlei gedroogde vruchten en noten toevoegen. Denk aan stukjes abrikozen, gojibessen, geraspt kokos, macadamia-, hazel- of paranoten. Vervang de appels door peren of in de zomer door frambozen of blauwe bessen.

4



DINER

HERTENPIE VOOR KERSTAVOND 86
GEITENKAASTAART 90
HARTIGE TAART MET STICKY UIEN 92
FEESTELIJKE VISPIE 96 ZALM WELLINGTON 98
PAULS 2E KERSTDAG PIE 102



GEITENKAASTAART

MET RODE BIET EN WATERKERS

Bladerdeeg is altijd goed om op voorraad te hebben, aangezien je daarvan heel snel een lekkere hartige taart kunt maken. Rode biet gaat van nature goed samen met anijsachtige smaken, zoals steranijs, dille of dragon, die de aardse zoetheid van dit knolgewas naar voren brengen.

INGREDIËNTEN

VOOR 4-6 PERSONEN



- 1 el olijfolie
- 2 banaansjalotten, in dunne ringen
- 4 middelgrote rode bieten (ca. 500 g, gekookt), geschild en grofgeraspt
- 3 el wittewijnazijn
- 2 stuks steranijs
- een klontje boter
- 375 g roomboterbladerdeeg (ontdood indien uit de diepvries)
- bloem om te bestuiven
- 1 middelgroot ei, losgeklopt met 1 el melk
- 150 ml crème fraîche
- 2 el verse dille, fijngehakt
- 150 g middelzachte geitenkaas, verkruimeld
- een grote handvol waterkers gemengd met een scheutje citroensap en een scheutje extra vergine olijfolie
- zout en zwarte peper

BEREIDING

1 VULLING BAKKEN

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Verhit de olie in een pan en fruit de sjalot 5 minuten, tot ze zacht is. Voeg de rode biet, azijn, steranijs, boter en 3 eetlepels water toe en kook 5-10 minuten, tot al het vocht is verdampt.

2 BLADERDEEG BAKKEN

Rol ondertussen het bladerdeeg uit tot een rechthoek van 25 x 38 cm op een met bloem bestoven werkvlak. Leg het op de bakplaat en snijd het deeg op 2 cm van de buitenrand rondom in met een mes. Bestrijk met losgeklopt ei en snijd de lijn nog een keer in. Zet het deeg in de oven en bak het 10-12 minuten. Neem het uit de oven en druk het midden met je handen naar beneden.

3 VULLING TOEVOEGEN + BAKKEN

Verwijder de steranijs uit het bietenmengsel. Roer de crème fraîche en dille erdoor en breng op smaak met zout en peper. Bestrijk de deegbodem ermee en verdeel de geitenkaas erover. Zet de hartige taart nog 4-5 minuten in de oven, tot hij mooi goudbruin is en de kaas begint te smelten. Laat de taart 10 minuten afkoelen en bestrooi dan met de waterkers. Serveer direct. ♦

DIT IS JE
BAKGEREI



DEEGROLLER

+



BAKPLAAT,
BEKLEED MET
BAKPAPIER

Baktip

Rode bieten kleuren je handen flink rood, dus wil je er niet als een moordenaar uit gaan zien, dan is het verstandig om tijdens het schillen en raspen latex handschoenen te dragen!

BEST MAKKELIJK



VERDER LEZEN?
BESTEL HET BOEK



FIJNE FEESTDAGEN MET HEEL HOLLAND BAKT



**MET ZOETE BAKSELS EN HARTIGE GERECHTEN
VOOR THUISBAKKERS VAN ELK NIVEAU
BOORDEVOL BAKTIPS VOOR STRESSLOZE FEESTDAGEN**



LOVE
productions

MAX

K
KOSMOS



9 789021 566825

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL