

# Natuurlijk Lekker Bakken

puur, vers, biologisch en natuurlijk

400

RECEPTEN

100%

NATUURLIJK

Monique van der Vloed

Van Duuren Media

# INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD	VIII
VOORDAT JE BEGINT	X
1 KOEKJES	1
2 CAKE	75
3 CUPCAKES EN MUFFINS	99
4 TAARTEN EN GEBAK	125
5 TYPISCH NEDERLANDSE EN VLAAMSE RECEPTEN	189
6 PANNENKOEKEN	227
7 DESSERTS	241
8 ZOET EN HARTIG BROOD	255
9 HARTIGE HAPJES	287
10 VULLINGEN EN DECORATIES	305
BAKKEN IS WETEN	334
NUTTIGE TIPS	354
BEGRIPPENLIJST	360
REGISTER VAN RECEPTEN	366



# KOEKJES

100 RECEPTEN



Koekjes... wie houdt er nu niet van?

We kunnen ons eigenlijk al niet eens meer een wereld zonder koekjes voorstellen: koekjes zijn overal.

Bij de koffie, bij de thee, als tussendoortje, in een lunchtrommel, als lief cadeautje om iemand een hart onder de riem te steken of te troosten; koekjes kunnen altijd.

Niets is bovendien leuker om zelf te bakken. Ondanks dat we een scala aan koekjes kunnen kopen in de supermarkt, bakken we gelukkig zelf onze koekjes nog het best.

Helaas zitten bakmeel en andere bakproducten vol met suiker en E-nummers. Je bakt dan wel zelf je koekjes, maar echt gezonder worden ze er dan natuurlijk niet op.

In dit hoofdstuk vind je een hele reeks aan koekjes die naast leuk om te maken ook nog eens ontzettend gezond zijn – maar vooral lekker!

Naast de meest populaire varianten vind je ook nieuwe, originele recepten. Laat je verrassen door de meest bijzondere combinaties!





## CRÈMEWAFELTJES

Voor dit recept heb je een speciaal stroopwafelijzer nodig. Deze zijn overal gemakkelijk verkrijgbaar, in goedkope en wat duurdere varianten.

250 g melenmix  
1 groot ei  
1 el rijstemelk  
1 el stevia kristal sweet xtra  
5 el gesmolten kokosolie  
1 tl kaneelpoeder  
1 tl gemberpoeder  
1 el koekkruiden

*Voor de crème:*

5 el kokosolie/vet op kamertemperatuur  
2 el erythritolsuiker  
1 el Bourbonvanille  
1 el rozijnen  
rijstemelk

Maak eerst het deeg voor de wafels. Meng hiervoor de suikers door de olie. Klop de eetlepel melk door het ei. Voeg het oliemengsel toe aan het eimengsel en klop dit goed door met de garde. Zeef het meel boven de kom, roer door en kneed het tot een deeg. Voeg tenslotte de kruiden en specerijen toe en kneed deze goed door het deeg. Wikkel het deeg in plastic folie en laat dit 10 à 15 minuten rusten.

Maak intussen de crème door alles behalve de melk en rozijnen samen in een kom te voegen, en klop dit romig. Blijft alles wat te korrelig, voeg er dan een heel klein beetje melk aan toe, niet te veel. Meng de rozijnen erdoor.

Verwarm het wafelijzer.

Draai kleine balletjes uit het deeg en bak deze steeds in het wafelijzer. Als de wafeltjes goed zijn afgekoeld, bekleed dan de helft van het aantal wafeltjes met wat crème. Druk hierop een ander wafeltje.

## FROSTY'S

Deze zeer simpele zandkoekjes krijgen door de lekkere frosting een heerlijke smaak! Het recept om zelf deze frosting te maken vind je elders in het boek.

80 g steviapoedersuiker, gezeefd  
200 g melenmix  
25 g hazelnootmeel  
2 eieren  
4 el kokosolie/vet op kamertemperatuur

*Voor de garnering:*  
frosting (zie blz. 317)

Verwarm de oven voor op 185 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Voeg alle ingrediënten voor het koekdeeg samen en kneed ze tot een soepel deeg.

Draai er mooie ronde koeken van en druk deze licht plat op de bakplaat.

Bak de koekjes in het midden van de oven gaar in 20 à 25 minuten, controleer tussentijds.

Laat de koekjes goed afkoelen.

Maak de frosting volgens het recept, smeer die over de koekjes en laat ze drogen.



## FRUITCAKE

Deze cake is erg snel klaar en je kunt de ingrediënten lang van tevoren in huis halen (diepvriesfruit of vers ingevroren), zodat de cake altijd in een mum van tijd gemaakt kan worden. Voor een snelle, homemade cake!

100 g melenmix  
100 g walnootmeel  
50 g gierst  
50 g amarant  
2 bananen, in stukken  
2 middelgrote eieren  
1 el stevia kristal sweet xtra  
5 el kokosolie/vet op kamertemperatuur  
1 el kaneelpoeder  
½ el Bourbonvanille  
enkele druppels vanille-extract  
1 kopje geweekte rozijnen  
1 tl baking soda  
appelazijn

Voor de topping:  
diepvriesfruit zoals kersen,  
aardbeien, en bramen  
steviala-poedersuiker

Verwarm de oven voor op 175 graden en gebruik liefst een ronde anti-aanbakspringvorm.

Klop de kokosolie, suiker, kaneel, vanille, banaan en het vanille-extract romig. Voeg één voor één de eieren toe en klop ze erdoor.

Voeg het meel, de gierst en de amarant toe en klop dit erdoor. Voeg de rozijnen toe en klop ze erdoor.

Voeg de baking soda toe en schenk hierop wat azijn. Roer het er direct door en stort het beslag in de vorm. Beleg het in rijtjes met steeds een ander soort fruit.

Bak de cake in het midden van de oven gaar in ongeveer 40 minuten. Controleer tussentijds.

Bestrooi met wat poedersuiker.

## VIJGENCAKE

Voor de echte zoetliefhebber! Dit is een geweldig lekker recept om doordeweeks te maken!

150 g melenmix  
½ tl wijnsteenbakpoeder  
enkele druppels stevia naar smaak  
4 volle el gesmolten kokosolie  
3 eieren  
ca. 5 dadels, in stukjes gesneden  
3 vijgen, in stukjes gesneden

Voor de garnering:  
gehalveerde vijgen  
amandelschaafsel  
kaneelpoeder  
maanzaad  
sesamzaad

Meng de melen met het bakpoeder goed samen. Pureer de dadels en vijgen met een staafmixer tot er een smeuge massa ontstaat.

Verwarm de oven voor op 170 graden en gebruik een siliconen cakebakvorm. Deze hoeft je niet in te vetten of te bekleden met bakpapier.

Voeg de stevia toe aan de olie en klop hier één voor één de eieren door. Zeef het meel en spatel het door het beslag. Spatel de vijgen-dadelpuree erdoor.

Stort het beslag in de bakvorm, leg er de gehalveerde dadels op en bestrooi het met de rest van de garnering.

Bak de cake gaar in 50 à 55 minuten. Laat de cake goed afkoelen.

Bewaar in een goed afgesloten cakeblik.





## CUPCAKES EN MUFFINS

30 RECEPTEN



Veel mensen denken dat muffins en cupcakes iets hups zijn van deze tijd. Niets is echter minder waar: ze gaan al eeuwen mee! Het eerste echte cupcakerecept stond in een kookboek uit 1818. Cupcakes zijn eigenlijk gewoon minicakejes die zeer handig zijn om uit te delen, maar ook prettig zijn om per persoon te consumeren; het is precies genoeg. Cupcakes worden meestal gebakken in speciale papieren cupcakebakjes, maar die hoeft je uiteraard niet te gebruiken.

Cupcakes zijn in het bijzonder populair in Engeland, waar ze veelal worden geserveerd bij de beroemde high teas. Muffins zijn vooral populair in Amerika, waar zelfs speciale muffinwinkels zijn. Muffins worden daar voornamelijk gegeten als ontbijt.

Je kunt op zowel cupcakes als muffins je fantasie volledig loslaten. Dat is dan ook wat ik heb gedaan bij deze verrassende combinaties!





## BROODPUDDINGMUFFINS

Om eens met een anders-dan-andersmuffin voor de dag te komen! Verras je bezoek met deze heerlijke muffins of verwen jezelf of je kinderen ermee!

½ brood (liefst homemade, zie recept van amarant-teffbrood op blz. 264), of  
½ biologisch, glutenvrij brood, enkele dagen oud  
500 ml havermelk of  
amandelmelk  
1 el stevia kristal sweet xtra  
2 el kaneelpoeder  
2 el Bourbonvanille  
1 kopje geweekte rozijnen (goed laten uitlekken)  
4 eieren  
1 el wijnsteenbakpoeder  
25 g biologisch custardpoeder  
40 g melenmix

Maak met een klein beetje van de melk een papje van het custardpoeder. Doe de rest van de melk in een steelpan en breng deze aan de kook.

Scheur het brood in stukken en voeg hieraan de rest van de ingrediënten toe. Voeg, zodra de melk begint te koken, het custardpapje toe en roer het goed door. Schenk de melk zodra deze opnieuw begint te koken over het brood. Roer alles met een pollepel goed door elkaar en prak het brood wat fijn.

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet twee muffintrays voor zes grote muffins in met kokosolie. Vul de vormpjes met het beslag en bak de muffins in het midden van de oven gaar in 20 à 25 minuten. Controleer tussentijds. Laat ze goed afkoelen.

## FRUITIGE MUFFINS

Deze heerlijke muffins zijn rijkelijk gevuld met homemade jam. Je kunt elk gewenste jamsort in dit recept gebruiken. Erg lekker is bijvoorbeeld een fruitjam van verschillende soorten fruit, zoals aardbeien, blauwe bessen, perziken en vlierbessen.

100 g melenmix  
100 g walnootmeel  
50 g zonnebloempitmeel  
1 tl wijnsteenbakpoeder  
1 groot ei  
2 el kokosolie/vet op kamertemperatuur  
2 el stevia kristal sweet xtra  
9 el jam

Voor de garnering:  
jam

Verwarm de oven voor op 175 graden en vet een muffintray (voor zes grote muffins) in met kokosolie.

Klop de kokosolie, het ei en de stevia romig. Voeg het meel, het bakpoeder en de jam toe en klop het tot een beslag.

Vul de vormpjes en verdeel het beslag.

Bak de muffins in het midden van de oven gaar in 30 à 35 minuten. Controleer tussentijds. Laat ze goed afkoelen.

Als de muffins goed zijn afgekoeld, schep dan op iedere muffin een schep fruitmix jam en bestrooi ze eventueel met wat steviapoedersuiker.





## TAARTEN EN GEBAK

65 RECEPTEN



Denk je aan feest, dan denk je aan taart. Ze lijken wel onlosmakelijk met elkaar verbonden. Wie wordt er nu niet vrolijk van een prachtige, feestelijke taart?

In taarten en gebak worden veel kleuren en smaken verwerkt. Dit houdt dus ook in dat taarten en gebak die we zowel in de supermarkt als bij een bakkerswinkel kunnen kopen, volzitten met suiker, E-nummers en vetten. Hoe meer kleur, hoe meer kleurstoffen; hoe zoeter, hoe meer suiker enzovoort. Ook worden er in taart en gebak enorm veel hulpstoffen gebruikt om een taart bijvoorbeeld mooi compact, stevig, stijf en glad te maken. Er wordt gestreefd naar perfectie om de lekkernij zo aantrekkelijk mogelijk te maken. En tja, met een flinke zandschep suiker wordt alles natuurlijk lekker.

Ik bedacht een reeks taarten die naast ontzettend lekker ook honderd procent meukvrij zijn gebleven. Ondanks dat bevatten ze toch ook nog veel kleur en aantrekkelijkheid om met trots te kunnen serveren. Verras je bezoek maar eens met een van deze heerlijke recepten!

Geniet ook zelf eens van een homemade taart!







## BANANENTAART

Voor de echte banaanliefhebber – dat zijn heus niet alleen maar apen!

100 g zonnebloempitmeel  
100 g hazelnootmeel  
50 g boekweitmeel  
4 bananen, in stukken  
2 el stevia kristal sweet xtra  
1 tl wijnsteenbakpoeder  
3 el kokosolie/vet op kamertemperatuur

*Voor de topping:*

4 bananen, in stukken  
2 el stevia kristal sweet xtra  
100 ml havermelk

*Voor de garnering:*

homemade banketbakkersroom (zie blz. 333)  
5 el kokosolie/vet op kamertemperatuur  
3 bananen, licht gepureerd  
steviapoeidersuiker

Verwarm de oven voor op 185 graden en vet een hoge, ronde springvorm van 22 cm in met kokosolie.

Klop de banaan, stevia en kokosolie romig. Voeg het meel en bakpoeder toe en klop het tot een stevig beslag.

Stort de massa op de bodem van de bakvorm en verdeel deze gelijkmatig.

Maak de topping door de stevia en de banaan romig te kloppen. Voeg de melk toe en roer die er goed door. Schenk het mengsel uit over de massa in de vorm en verdeel het.

Bak de taart in het midden van de oven gaar in 40 à 45 minuten. Controleer tussentijds. Laat goed afkoelen, anders zal de crème er afsmelten.

Maak de banketbakkersroom volgens het recept en laat dit goed afkoelen.

Als de room koud is, voeg dan de kokosolie, stevia en bananenpuree toe en meng dit goed tot een luchtige crème. Vul een spuitzak met de crème en spuit mooie toefjes en/of rondjes op de taart.

Bestrooi de taart met poedersuiker.

## BANANENKWARKTAART

Voor deze heerlijke, simpele kwarktaart gebruik ik magere geitenkwark. Dit geeft de taart een zeer bijzondere smaak. Je kunt uiteraard ook andere fruitsoorten gebruiken, zoals aardbeien, perziken of frambozen!

1 bakje magere geitenkwark  
3 bananen, licht gepureerd  
1 banaan, in plakjes gesneden  
4 g agar-agar  
½ el stevia kristal sweet xtra

*Voor de bodem:*

8 à 9 homemade zandkoekjes (zie blz. 2)  
5 el gesmolten kokosolie

Bekleed een kleine, ronde springvorm met bakpapier.

Verkruimel hierin de koekjes. Het mogen ook andere homemade koekjes zijn, zoals speculaas of biesjes! Schenk de gesmolten kokosolie eroverheen en verdeel die goed over de koekjes.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bak de bodem gaar in 20 à 25 minuten. Controleer tussentijds en laat goed afkoelen.

Breng de gepureerde bananen aan de kook samen met de agar-agar en blijf roeren tot alles wat is ingedikt.

Meng de stevia en de kwark in een kom. Haal het banaanmengsel van het vuur en laat het al roerend heel even afkoelen.

Voeg al roerend het mengsel toe aan de kwark en klop het goed door.

Stort het mengsel op de afgekoelde bodem en zet dit ongeveer een uur in de koelkast om op te stijven. Garneer met de stukjes banaan.



## GEVULDE KOEKEN

Nog steeds ongekend populair, deze heerlijke koeken gevuld met echte amandelspijs!

225 g melenmix  
5 el kokosolie/vet op  
kamertemperatuur  
75 g steviapoedersuiker,  
gezeefd  
1 groot ei

*Voor de spijsvulling:*

1 groot ei  
100 g amandelmeel  
2 el stevia kristal sweet xtra

*Voor de garnering:*

enkele losse amandelen

Voeg het meel, de kokosolie, de poedersuiker en één ei in een kom en klop dit tot een samenhangende deegbal. Laat dit circa 10 minuten rusten.

Voeg intussen het andere ei en de suiker bij het amandelmeel en klop het luchtig tot een romige spijs. Rol dit in een stukje plastic huishoudfolie en laat het even rusten.

Verwarm de oven voor op 165 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Bestuif een werkplek met wat meel en rol het deeg voor de koek hierop uit tot een dikke lap van ongeveer een halve centimeter. Steek er (liefst met een mooie ronde uitsteker) acht rondjes uit en leg er vier op de bakplaat. Verdeel de spijs over de vier rondjes, leg de andere rondjes erop en druk de randjes dicht met een vork. Besmeer ze met wat eidooier en druk in het midden van elke koek een amandel. Lukt het uitrollen niet goed, maak dan acht ronde koeken van stukken deeg met de hand uit het geheel getrokken en steek daar met de uitsteker mooie ronde koeken uit.

Bak de koeken mooi goudbruin gaar in 35 à 45 minuten. Controleer tussentijds. Laat de koeken goed afkoelen.

## ECH WELKOEKKIES

Ik ben een geboren en getogen Rotterdamse. Door de jaren heen zijn er al diverse echt streekgebonden lekkernijen uit Rotterdam uitgebracht. Een bekende is bijvoorbeeld de havenmeester, een soort rijk gevulde vlaai. Ik vond het echter de hoogste tijd om ook een honderd procent meukvrij, echt Rotterdams koekje te bedenken! Het zijn de ech welkoekkies geworden! Hoe deze kanjers smaken? Maak ze zelf maar snel!

175 g melennix  
1 tl wijnsteenbakpoeder  
1 groot ei  
1 el stevia kristal sweet  
5 el kokosolie/vet op kamertemperatuur  
3 el geweekte cranberry's, goed uitgeknepen  
3 el geweekte rozijnen, goed uitgeknepen  
200 g tuffifrutti, fijn-gesneden  
1 tl kaneelpoeder  
1 tl anijspoeder  
1 tl Bourbonvanille  
1 snufje kruidnagelpoeder

Voor de garnering:  
kokosrasp

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Voeg het bakpoeder toe aan het meel en meng het goed door elkaar. Voeg vervolgens alle kruiden, de suiker en de stevia toe en roer het opnieuw goed door.

Gooi het meel in een kom en voeg hieraan de kokosolie en het ei toe. Kneed dit tot een kruimelige massa. Voeg steeds kleine beetje heet water toe tot er een homogeen deeg is ontstaan. Zorg ervoor dat je het deeg niet te papperig maakt. Voeg de rozijnen, tuffifrutti en cranberry's toe en spatel ze door het deeg.

Schep met een grote opscheplepel deeg op de bakplaat en vorm er mooie platte, ronde koeken van. Bestrooi ze met de kokosrasp en druk dit zeer lichtjes aan in het deeg.

Bak de koeken in het midden van de oven gaar in 25 à 35 minuten. Laat ze goed afkoelen.







## MAÏSBROOD

Maïs wordt ontzettend veel verwerkt in tal van producten. Het is helaas dan ook een erg bewerkte en veel genetisch gemanipuleerde soort geworden. Zorg er dus wel voor dat je een maïsmeel kiest dat gegarandeerd GMO-vrij is. Dan heb je een echt gezond meel in handen!

500 g maïsmeel  
2 tl baking soda  
appelazijn  
2 el psyllium  
1 el stevia kristal sweet xtra  
3 eieren  
400 ml rijstemelk  
3 el kokosolie/vet op  
kamertemperatuur

Voor de garnering:  
maïsmeel

Vet een broodblik in met kokosolie.

Voeg alle ingrediënten, behalve de melk, de baking soda en de azijn, samen in een kom en roer. Voeg de melk toe en roer het opnieuw goed door. Laat dit ongeveer 10 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 190 graden. Voeg de baking soda toe aan het mengsel en schenk hierop een beetje appelazijn. Dit zal direct gaan sissen – dit hoort. Roer het direct goed door het mengsel en stort het geheel in het broodblik. Bestrooi het brood wat met maïsmeel. Bak het brood in het midden van de oven gaar in circa 30 minuten. Zodra het brood hol klinkt als je erop tikt, is het gaar.

Laat het goed afkoelen.

## QUINOABROOD

Van het zeer gezonde pseudograan quinoa kunnen we ook een erg lekker en gezond brood maken voor elke dag!

300 g gekookte quinoa  
(fijne korrel), goed  
uitgelekt en afgekoeld  
2 el psyllium  
2 tl baking soda  
azijn  
1 el kokosolie/vet op  
kamertemperatuur  
2 el stevia kristal sweet xtra  
3 eieren  
300 ml heet water

Vet een klein cakeblik in met kokosolie. Voeg alle ingrediënten, behalve het water, de baking soda en de azijn, samen en roer dit goed door elkaar. Zorg dat de kokosolie geheel is opgenomen, zodat er geen klontjes meer zichtbaar zijn.

Voeg het water toe en roer dit goed door. Het is vrij waterig geworden, maar geen zorgen – dit hoort. Laat dit ongeveer 20 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 190 graden (hete lucht). Voeg de baking soda toe aan het beslag. Schenk hierop wat azijn en roer het er direct goed door. Schenk alles in het blik en zet dat meteen in de oven. Bak het brood gaar en goudbruin in 45 à 50 minuten. Prik even met een prikker in het brood. Is het nog erg vochtig, bak het dan nog 5 à 10 minuten langer.

Laat het goed afkoelen.



## REGISTER VAN RECEPTEN

### KOEKJES

Aardbeikoeken	32	Hazelnootschuimkoekjes	31
Amandelbiscuitkoekjes	48	Hellefies	39
Amandelblokken	62	Hernhuttertjes	60
Amandelwally's	12	Het makkelijke koekje	26
Amarantkoekjes	34	High five! cookies	50
Ana-nasjes	56	High tea walnoottrofeeën	64
Ananaskoeken	51	Holy oatskoeken	68
Anijskoeken	62	Italiaanse maïskoek	19
Appelcakeringen	65	Jammie jamkoekjes	45
Appelledokies	4	Kandijsuikerkoekjes	46
Appelmoesjes	10	Kandijsuikermoppen	9
Appelzoentjes	2	Kaneelbrokken	35
Banaan-avocadokoekjes	65	Kelties	38
Banaanreepjes	25	Ketelbinkies	18
Bananenchip cookies	7	Kikkerkoek	64
Boekweit-giersteierkoeken	72	Koko-mo-choco's	69
Boekweit-kokosbloesemsuikerkoeken	59	Kokosbanana's	48
Caramelcrèmekoekjes	25	Kokosdoppen	46
Chocoladekoekbrokken	60	Kokoskroontjes	52
Chocoladekoekjes	18	Kokoskussentjes	4
Chocolade-pindakaascrumble cookies	44	Kokosnootkoekjes	55
Chocolate chip cookies	11	Komkommer-limoenkoekjes	43
Citroenkoekjes	72	Kringloopkoekjes	24
Cornettoijsjeskoekjes	61	Kruidige koffiekoek	21
Crèmewafeltjes	14	Lavendelkoekjes	26
Frosty's	14	Madammekes boekweit	5
Froufrou	12	Madeleines met citroen	38
Fruiffeestkoek	39	Mangochutneykoekjes	36
Fruittige nootkoekjes	19	Melkkoekjes	41
Geitenkaaskoekjes	58	Meneer boekweitkoekjes	5
Gemberkoekjes	44	Mergpijpen	22
Gevulde pecannotenkoeken	69	Minikokosboterkoeken	54
Havermoutkoekjes	40	Mueslikoekjes	26
Hazelnootkussentjes	8	Norikoekjes	54
		Noten-zadenkoekjes	45



Speculaascupcakes	111
Stoofpeertjescupcakes	112
Toffee-ananasmuffins	102
Walnoot-haverroommuffins	112
Walnoot-maanzaadcupcakes	101
Zadenmuffins	104
Zonneschijntjes	114

## TAARTEN EN GEBAK

Aardbeiencrèmetaart	129
Apfelstrudelgebakje	181
Appel-bietenboemel	159
Appel-kaneelroomsoesjes	180
Appelmoeskrumelpie	144
Avocado-kokosboterkoek	159
Bananas going nutstaart	148
Bananenkwardaart	151
Bananentaart	151
Basisrecept voor biscuittaart	126
Bodem voor taart	127
Bruintjes	133
Celebrate good times come ontaart	174
Choco raw crumble	187
Choco-havertaart	164
Chocolaagjestaart	138
Coconut-bananataart	185
Crazy eggstaart	179
Droomroomtulband	178
Exotische taart	171
Flensjesberg	137
Fruiteestvlaai	182
Fruitschelpen	176
Gember-banaan-baobabtaart	160
Haverroom-perzikschuitjes	167
Havertaart (ontbijttaart)	168
Hazelnootschuimtaartje	184
Hazelnootsoezen	177
Herfsttaartje	135
Hongaarse geitenkwardaart	176
Jokes taart	163
Kersenkoek	182
Kersenvlaai anders	134
Kokos-appeldroom	142
Kokosboterkoek	158

Kokosdroom	184
Kokos-pocus-pastaart	143
Marsepeintaartje	170
Mirjams kersen-kokoscrumble	152
Monchoutaart	175
Moniques appeltaart (Hidden flower)	155
Notenvlaai bodem	146
Pannenkoekentaart	132
Partytaart	153
Pecan dream	130
Peergebakjes	181
Perzik-notenpie	158
Piece of cake (basisrecept voor cake)	126
Pineapple dream	165
Rabarberruitkoeken	129
Radijs-havertaart	147
Slagroomcaketart	135
Slagroomtaart (biscuit)	169
Snelle chocoladetaart	164
Spekkoek	166
Strawberry cheesecake	186
Taartje lekker	156
Tarte tatin	177
Vanilleroomtaart	172
Vlaai bodem	127
Vogelnest	140
Walnootschuimtaart	141
With lovechocko taart	180
Worteltaart	134
Zoete bietentaart	137

## TYPISCH NEDERLANDSE EN VLAAMSE RECEPTEN

Anijskrollen	220
Antwerpse voetjes	219
Appeltaart	196
Arnhemse meisjes	218
Arretjescake	195
Banquetbakersroomtompouce	190
Belgische wafels	208
Bloksijler brokkoek	198
Bodding (broodpudding)	200
Boekweitkoek (pannenkoek)	208
Bokkenpootjes	193





Stoofperenvulling	320
Suikerfiguren	316
Sukade	331
Toffeecrumble	308
Turks fruit	316
Vanille-extract	322
Zoethoutextract	322

#### DIVERSEN

Bruine steviabasterdsuiker	342
Chocoladekruidenmix	350
Kandijnsuiker	341
Kaneelbooster	349
Kurkumapasta	350
Melenmix	336
Paneermeel	350
Speculaas-/koekkruiden	349
Taaitaaikruiden	350
Vanilla crush	350