

Het grote



bakboek





Aardbeienhartjeskwarktaart van Nuage

Ingrediënten:

Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Aardbeien

50 g boter

ca. 15-20 verse aardbeien

Aardbeiensaus

500 g magere kwark

400 ml water

250 ml slagroom

Voor decoratie:

250 ml slagroom

30 g suiker

Suikerhartjes (Dr.Oetker)

Extra nodig:

mixer met garden

springvorm (24 cm)

Bereidingswijze:

Vet de rand van de springvorm dun in met boter of gebruik bakspray en bekleed de rand met een precies passende strook bakpapier. Klem de rand op de bodem (die ook met bakpapier is bekleed). Bereid de kruimelbodem volgens de bereidingswijze op de verpakking.

Halveer de aardbeien. Bestrijk, met een mes, het snijvlak van de aardbeien met wat aardbeiensaus en druk de halve aardbeien met het puntje naar boven tegen de rand van de springvorm aan.

Bereid de kwarktaartmix volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schenk of schep het kwarkmengsel in de springvorm en verdeel het gelijkmatig, zodat de aardbeien met kwarkmengsel worden bedekt. Zet de kwarktaart minstens 3 uur in de koelkast.

Klop de slagroom met de suiker stijf en bestrijk de bovenkant van de kwarktaart dik met slagroom. Bestrooi de kwarktaart vlak voor het serveren met de suikerhartjes.

Je kunt eventueel ook nog de bovenkant decoreren met aardbeistukjes.

Ingrediënten:

3 eieren,
150 gram meel (een mix van kastanjemeel, kokosmeel en/of amandelmeel),
125 gram honing,
125 gram roomboter,
150 gram pure chocolade (min. 70% cacao),
kaneel,
vanille,
zout.

Bereiding:

doe de boter samen met de chocolade in een pan en verwarm dit au-bain-marie. Doe het mengsel in een schaal. Voeg dan eieren, honing, kaneel, vanille en zout toe. Goed mixen. Daarna het meel toevoegen en goed mengen totdat een homogene bruine massa ontstaat (eventueel kun je ongeveer $\frac{1}{4}$ van de chocolade apart houden en in kleine stukjes breken en aan het einde toevoegen). Cakeblik invetten en deeg erin doen. Cake ca. 90 minuten bij 150gr C bakken. Goed laten afkoelen!

Men neme een pak cakemix, twee lekkere bakappelen, zooi kaneel en suiker en een bakvorm.

Cakedeeg maken volgens recept van de verpakking. Appels schillen en in blokjes snijden, grote van de brokjes naar wens. Groot of klein maakt niet uit, zelfs raspen kan heel goed.

Appels met de kaneel en suiker mengen. Kaneel en suiker naar smaak, voor mij is dat heel veel kaneel :9

Cakemix en appelmix door elkaar en volgens verpakking van de cake afbakken in de oven. Simpel maar erg lekker :9

Ingrediënten

Nodig: voor de muffins:

500 gr bloem, 2 theelepels baksoda, 125 gr suiker, een snufje nootmuskaat, 180 gram bruine basterdsuiker, 1 1/2 theelepel kaneel, 1/2 theelepel zout, 1/2 theelepel kruidnagelpoeder.

500 gr appels, in stukjes gesneden, 125 gr rozijnen, 125 gr walnoten ? fijngehakt, 3 eieren, 115 gr roomkaas, 125 gr boter ? gesmolten, 1 zakje vanillesuiker.

Nodig: voor de topping: 125 gr gehakte walnoten, 60 gram bloem. 1 tl rasp van een citroen, 125 gr bruine suiker, 1 tl kaneel, 30 gr boter ? gesmolten

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor tot 190 graden Celsius.

Meng het volgende en zet even apart:

500 gr bloem, 2 theelepels baksoda, 125 gr suiker, een snufje nootmuskaat, 180 gram bruine basterdsuiker, 1 1/2 theelepel kaneel, 1/2 theelepel zout, 1/2 theelepel kruidnagelpoeder.

Vermeng in een grote schaal:

500 gr appels, in stukjes gesneden, 125 gr rozijnen, 125 gr walnoten ? fijngehakt, 3 eieren, 115 gr roomkaas, 125 gr boter ? gesmolten, 1 zakje vanillesuiker.

Bereiding; Voeg de droge ingredienten beetje bij beetje toe aan het appelmengsel. Roer even door, maar niet te veel.

Topping: 125 gr gehakte walnoten, 60 gram bloem. 1 tl rasp van een citroen, 125 gr bruine suiker, 1 tl kaneel, 30 gr boter ? gesmolten.

Verdeel het muffinmengsel over papieren muffinvormpjes, en verdeel de topping erover. Bak ze in de oven 20-30 minuten. Serveren met melk, de officiële drank van New York State

Ingrediënten

Porties: 12

255 gr witte bloem

3 theelepels bakpoeder

1/2 theelepel zout

100 gr ruwe rietsuiker

60 gr boter

225 ml halfvolle melk

110 gr appel, geschild, geboord en in stukjes
naar smaak witte chocolade in kleine stukjes
kaneel

Bereiding

Vorbereiding: 10 minuten | Bereiding: 20 minuten

1. De oven voorverwarmen op 200°C/gasstand 6. Een bakvorm voor 12 muffins licht invetten of met papieren vormpjes vullen.
2. In een grote kom bloem, bakpoeder en zout door een zeef samenvoegen.
3. In een aparte kom suiker en boter tot een luchtige massa kloppen. Afwisselend bloemmengsel en melk aan het suikermengsel toevoegen.
4. De appel, een beetje kaneel en de witte chocolade erdoor mengen. Het beslag in de bakvorm gieten.
5. 20-25 minuten in de voorverwarmde oven bakken tot een cocktailprikker schoon uit het midden van een muffin verwijderd kan worden.

Ingrediënten;

800 gram speculaaskoekjes
500 gram roomboter
400 gram bruine basterdsuiker
400 gram pure chocolade
100 gram witte basterdsuiker
1 ei

Bereiding:

Breek de koekjes in kleine stukjes. Let op: het hoeft geen kruimelkoek te worden!

Zet de bakvorm klaar en stop hier folie in of vet het in met boter.

Doe de bruine en witte basterdsuiker in een grote kom en roer hier het ei doorheen. Zorg voor een papje. Verwarm de boter en de chocolade zodanig dat het geheel gesmolten en zonder klonten is. Voeg dit toe aan het papje van suiker en ei. Nogmaals goed roeren. Voeg de speculaasstukjes toe en roer nogmaals kort zodat er een goede verhouding ontstaat.

Vul de bakvorm met het mengels, vouw de folie dicht en duw het geheel goed aan. Laat het 5-10 minuten buiten de koelkast afkoelen, zet het daarna minstens 3-4 uur in de koelkast om hard te laten worden.

Als de arretjescaké hard is haal je deze uit de koelkast en laat het 5-10 minuten buiten de koelkast staan. Draai de bakvorm om en klop de arretjescake eruit. Snij de cake met een groot mes in cakeplakken en serveer de arretjescaké eventueel met een toefje slagroom.

Voor smaak en calorieënvariatie kun je:

de roomboter vervangen door gewone boter of margarine,
de pure chocolade vervangen door swiss pure chocolat (lekker!) of cacao-poeder (ieuh!),

helaas geen gewone bruine chocolade gebruiken. Het smaakt wel, maar de cake blijft erg zacht,

de chocolade en de bruine basterdsuiker vervangen door witte basterdsuiker en witte chocolade,

de speculaas vervangen door elk willekeurig harde koekjessoort, bijv. mariakoekjes of langevingers,

het ei vervangen door een eetlepel vanillevla,

de arretjescake serveren met een scheutje rum, tia maria of contreau, tijdens het maken een scheutje rum, tia maria of contreau toevoegen, tijdens het maken hazelnoten, pinda's of rozijnen toevoegen.

Ingrediënten

- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 ml melk
- 2 eieren
- 50 gram roomboter
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl gemalen kardemom
- 6 walnoten in kleine stukjes
- 2 bananen
- 150 ml honing

Bereidingswijze

- Pureer de bananen met een vork of staafmixer en smelt de boter in de magnetron.
- Meng de boter met de honing door de bananenpuree.
- Klop de eieren los en meng ze goed door de bananenpuree heen. Roer ook de melk door het banaanmengsel.
- Zeef het bakmeel en bakppoeder met de kardemom boven een aparte schaal en schep dit door het banaanmengsel
- Schep het beslag nu in de muffinvormpjes of muffinbakplaat en bestrooi ze met de stukjes walnoot
- Bak de muffins in ongeveer 25 minuten gaar op 200°C.

Ingrediënten voor 4 personen

225 gr tarwebloem
1 el bakpoeder
1/2 tl dubbelkoolzure soda
5 el fijne witte suiker
5 el bruine basterdsuiker
1 ei
2 dl melk
snufje zout
50 gr boter, gesmolten
2 grote bananen, geprakt

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bekleed 10 grote muffinvormpjes met papieren vormpjes. Zeef alle droge bestanddelen in een kom. Maak een kuiltje in het midden. Roer het ei, de melk en het zout door elkaar en werk dit door de bloem in de kom. Voeg eveneens de gesmolten boter toe. Roer alle ingrediënten goed door elkaar, maar roer beslist niet te lang. Voeg de banaan erbij. Vul de muffinvormpjes voor driekwart. Bak ze 20 minuten tot een ingestoken satepen er schoon uitkomt.



Je hebt nodig:

280 g kristalsuiker
250 g zelfrijzend bakmeel
1 tl bakzout (verkrijgbaar bij oa drogisterijen)
85 g boter
2 grote eieren, losgeklopt
200 ml melk
1 tl vanillesuiker
150 g blauwe bessen (bosbessen kunnen ook)

Bereiding.

Zorg dat alle benodigdheden op kamertemperatuur zijn!!!!

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht op 180). Zorg dat de oven warm en klaar is, zodat je vormpjes er onmiddellijk in kunnen als je ze gevuld hebt.

Meng de kristalsuiker, het zelfrijzend bakmeel en het bakzout (verkrijgbaar bij oa drogisterijen) in een grote kom door elkaar.

Meng de boter, de eieren, de melk en de vanillesuiker in een aparte kom door elkaar.

Voeg beide kommen same en roer ze voorzichtig door elkaar. Niet mixen! Of slechts op de laagste stand. Het is geen cake wat je maakt!

Schep tot slot de bessen erdoor en verdeel alles over de bakvormpjes. 15-20 minuten in de oven en voila!

Ingrediënten:

400 ml mousserende witte wijn
80 g suiker
1 roomboter cake (450 g), in plakken van 1/2 cm
50 g pistachenoten (bakje 95 g)
250 g witte chocolade
1 beker slagroom (250 ml)
2 blaadjes gelatine wit
1 vanillestokje (zakje 1.5 g)
150 g witte chocoladevlokken (pak 300 g).

Materialen:

ronde puddingvorm (inhoud ca. 1-1 1/2 liter)

Bereiden:

1. Breng de wijn met de suiker aan de kook en laat op matig vuur in 10 min. inkoken tot siroop. Laat afkoelen. Leg de cake in een schaal en besprenkel met de wijnsiroop, bewaar 75 ml. Bekleed de vorm met vershoudfolie (laat over de rand hangen) en met de cake. Bewaar wat plakken voor de bovenkant. De cake in de vorm moet vochtig zijn: besprenkel eventueel met extra siroop. Zet de vorm in de koelkast.
 2. Rooster de pistachenoten 3 min. in een koekenpan zonder olie of boter. Laat ze afkoelen en hak ze heel fijn. Smelt 100 g chocolade au bain-marie. Klop de slagroom stijf, schep de helft in een kom en meng met de pistachenoten en de helft van de chocolade. Neem de vorm uit de koelkast en bestrijk de cake met de rest van de chocolade. Schep het slagroommengsel erin, strijk glad en zet in de koelkast.
 3. Week de gelatine 3 min. in koud water. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Verwarm de wijnsiroop met het merg. Neem van het vuur, los de gelatine erin op en spatel door de rest van de slagroom. Vul de vorm hiermee en dek af met cake. Vouw de folie over de bombe en zet minimaal 6 uur in de koelkast.
 4. Stort de bombe op een bord. Smelt de rest van de chocolade au bain-marie en bestrijk de bombe ermee. Bestrooi direct met de vlokken.
- Tip: U kunt de bombe 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar in de koelkast, losjes afgedekt met vershoudfolie of onder een taartstolp.

Ingrediënten:

165g boter plus wat extra's voor het invetten
200g donkere chocolade
3 eieren
2 ei-gelen
1 vanillstokje
165g lichtbruine basterdsuiker
2 el bloem
1 el cacao poeder
Snufje zout
154g oreo's

beslagkom
muffinblik
steelpannetje
mixer
siliconen spatel
rasp
snijplank
schilmesje
theelepeltje

Verwarm de oven voor op 180°C en vet het muffinblik in met de extra boter. Smelt de boter langzaam in het pannetje, haal de pan van de hittebron zodra de boter gesmolten is

Rasp ondertussen de chocolade met de fijnste rasp, en voeg alle geraspte chocolade toe aan de gesmolten boter, roer de twee ingrediënten goed door elkaar met een pollepel. De chocolade zal nu mooi en geleidelijk aan smelten.

Mix in de mengkom de 3 eieren en de 2 ei-gelen tot een luchtige en schuimige massa. Leg het vanillestokje plat op de snijplank en druk met je hand lichtjes op het stokje. Snij vervolgens het stokje in de lengte doormidden en schraap het stokje leeg met het theelepeltje.

Voeg vervolgens al mixend het vanillemerg toe aan het ei-schuim. Mix nu in twee keer de suiker toe aan het ei-schuim, op deze manier houdt het schuim zijn luchtige vorm. Giet het gesmolten chocolade/boter-mengsel langs de zijkant van de mengkom bij het ei-schuim.

Schep nu met behulp van de siliconen spatel, de chocolaboter door het ei-schuim en voeg nu ook het bloem en de cacao poeder toe, blijf de massa goed rond scheppen tot het een mooie en bijna glad beslag wordt.

Verkruimel de helft van de koekjes en schep deze door het beslag. Vul elk vakje van het muffinblik nu voor helft met het beslag en verkruimel de overige koekjes en druk deze nog her en der in het beslag.

Bak de brownie muffins gaar en donkerbruin in 20 tot 25 minuten, laat de muffins volledig buiten de oven maar in het muffinblik afkoelen.

1. Een cake bakken

Als eerste maak je een cake of een biscuit. Je kan zelf kiezen welke smaak. Ik heb gekozen voor een chocolade-amandelcake uit Ons Bakboek. Je maakt dus het beslag, bakt hem gewoon en laat hem volledig afkoelen. Ik deed dit op één avond en liet dan de cake 24u afkoelen, ik ging dus pas de volgende dag verder.

2. De cake verkruimelen en tot balletjes rollen

Als de cake volledig is afgekoeld, mag je hem kapotmaken. Het voelt raar om zo een mooi gebakken cake (en lekker ook nog) helemaal kapot te maken, maar je moet aan het eindresultaat denken. Met mijn handen verkruimelde ik hem helemaal, je kan dit ook met een foodprocessor doen, als je die hebt. Dan maak je wat frosting of boterroom. Ik maakte vanille frosting volgens dit recept van Martha Steward. De hoeveelheid (1 cup) was ook net genoeg voor mijn cake. Je moet de frosting beetje bij beetje onder de verkruimelde cake mengen tot hij net aan elkaar blijft plakken. Te veel of te weinig frosting kan zorgen dat je balletjes uit elkaar vallen of niet goed stijf worden. Als je een andere cake of andere frosting gebruikt, test dan hoeveel druk je op de balletjes moet zetten eer ze uit elkaar vallen. Dit mag niet onmiddellijk zijn als je er op klein beetje op duwt, dan zijn ze te fragiel, je moet er wel balletjes van kunnen rollen.

Als je perfect ronde lollies wilt als eindresultaat, moeten je nu ook perfect ronde balletjes maken. Maak een gaatje in de balletjes met een tandenstoker en zet de balletjes een nachtje in de koelkast. Ik deed mijn balletjes deels in een springvorm en deel in een bord dat ik op de springvorm kon zetten, zo nam het niet te veel schappen in mijn koelkast in. De balletjes mogen elkaar gerust wat raken. Ik kon 70 balletjes rollen van één ronde cake.

3. Dip de balletjes in gesmolten chocolade

Na het nachtje in de koelkast zouden de balletjes nu heel hard moeten zijn. Smelt wat chocolade naar keuze en dop je lolliestokjes in de gesmolten chocolade om ze daarna in de balletjes te stoppen. Laat de chocolade hard worden. Dop daarna je cakeballetjes volledig in de gesmolten chocolade.. Er zit nu wel héél veel chocolade rond je bolletje, je maakt dit best dunner. Ik haalde de overtollige chocolade er af door een paar keer goed stevig te schudden met het stokje. Het balletje naar onder en dan een paar keer snel van boven naar onder schudden. Begrijp je wat ik bedoel? Dan nam ik een ander stokje en haalde ik het sliertje dat dan beneden ontstaat van het balletje af. Wat ook kan werken is heel snel draaien met het stokje, balletje vanonder, het stokje tussen je twee handen en draaien maar. Dan schudde ik nog een keertje van boven naar beneden en zo krijg je het beste resultaat. Dip daarna de bolletje in een kommetje met gekleurde discobolletjes of versier nog met streepjes glazuur. Zorg dat je cakeballetjes koud zijn, dan stolt de chocolade het snelst

Ik smelt in het totaal 250 gram pure chocolade om al mijn 70 bolletjes te bedekken. Ik gebruikte geen reep chocolade, maar chocolade callets van Callebaut, de samenstelling ervan is perfect voor het smelten en terug laten stollen van chocolade. Zorg dat je chocolade goed warm en vloeibaar blijft, ik heb mijn chocolade gesmolten in een pannetje en dan overgegoten in een chocoladefonduepotje met een kaarsje eronder, zodat hij niet te snel zou stollen.

Buiten chocolade worden ook vaak candy melts gebruikt om cake pops mee te bedekken, die hebben dan leuke felle kleurtjes. Die heb ik zelf nog nooit in huis gehad en uitgeprobeerd, maar dat wil ik zeker nog wel eens doen.

4. Laat de chocolade hard worden en presenteer

Als laatste laat je je chocolade hard worden. Dit gaat het eenvoudigst door de lolliestokjes in wat piepschuim te steken. Ik had nog wat piepschuim over uit een grote verpakking en dit werkte ideaal.

Eenmaal de chocolade droog en hard is, kan je ze gerust samen in één doos stoppen. Maar de presentatie vind ik ook het mooist in een piepschuim. Ik pakte een rechthoekig stuk piepschuim in in wat cadeaupapier en stopte hier de lollies in. Dit geeft een heel mooi effect en is ideaal om op een feestje te presenteren!

Ingrediënten

250 gram zelfrijzend bakmeel
250 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
4 eieren
1,5 dl olie (arachide-olie, zonnebloemolie oid.)
Kaneel naar eigen smaak
400 gram geraspte wortelen

- Verwarm de oven voor op 180°.
- Mix de eieren dat ze luchtig worden, voeg daarna suiker en vanillesuiker toe.
- Voeg bakmeel en olie afwisselend toe (beetje olie, beetje bakmeel, mengen, beetje olie, beetje bakmeel etc.).
- Meng de kaneel onder het deeg. Hoeveelheid hangt af van je eigen smaak, maar hij moet wel goed doorsmaken want anders heeft je cake niet veel smaak. Ik doe meestal 2 à 3 flinke theelepels.
- Voeg als laatste de wortelen toe en meng goed.
- Giet het deeg in een (ik doe altijd ronde) ingevette en bebloemde bakvorm.
- Bak 45 minuten à één uur op 180°. Kan ook langer zijn, bij mij heeft het al een keer 1,5 u gemoeten. Gewoon goed controleren met een mes of het overal gaar is.

Cream Cheese Frosting

220 gram cream cheese (bv. Philadelphia)
115 gram boter
110 gram poedersuiker
1 theelepel vanille-extract

- Doe de cream cheese in een mengkom en meng het met een vork, zodat het wat zachter wordt.
- Voeg de iets zacht geworden boter (bv. 30 sec in de microgolf) geleidelijk aan toe en mix alles door elkaar met de mixer. Mix goed tot het geheel glad is.
- Voeg de poedersuiker en vanille-extract toe en mix nogmaals tot alles homogeen is. Zorg dat je lang genoeg mixt, zodat het geheel luchtig genoeg is.
- Laat een uurtje afkoelen/opstijven in de koelkast.

Let wel op: zorg dat je cake helemaal is afgekoeld voor je de frosting er overheen smeert. Anders smelt de frosting gewoon.

Je hebt nodig:

- 8 eieren
- 250 gr. boter
- 250 gr. bloem
- 200 gr. pure chocolade
- 250 gr. kristalsuiker
- theelepel cacao
- bakvormpjes

Klop de eieren in een grote schaal en voeg de suiker toe. Verwarm dit au bain marie. Smelt de boter in een pannetje (maar in de magnetron kan ook). Smelt de chocolade ook, kan ook in de magnetron, maar wel af en toe roeren! Roer de eerst de chocola, dan de bloem en daarna de cacao langzaam door de warme suiker-ei-prut. Als laatste voeg je de gesmolten boter toe. Beboter en vul de bakvormpjes. Zet ze in een voorverwarmde oven van 180° en bak ze in ±20 minuten gaar. Wel meteen opeten als ze uit de oven komen!

Cakejes 24 stuks

115 g pure chocolade, in stukjes

1 el water

275 g bloem

1 tl bakpoeder

1/2 tl zuiveringszout

snufje zout

300 g basterdsuiker

175 g boter of margarine, op kamertemperatuur

150 ml melk

1 tl vanille-essence

3 eieren

Glazuur

40 g boter of margarine

115 g poedersuiker

1/2 tl vanille-essence

1-2 el melk

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet 24 muffinvormpjes in en zet er papieren cakevormpjes in.

2. Maak eerst het glazuur. Maak de boter of margarine zacht. Roer de poedersuiker er in kleine gedeelten door.

Voeg de essence toe en dan drupje voor drupje net genoeg melk om er een smeerbare massa van te maken.

Zet de schaal goed afgedekt weg.

3. Smelt de chocolade met het water au bain marie. Zeef van het vuur af de bloem, de bakpoeder, het zuiveringszout, het zout en de suiker boven een kom. Voeg de chocolade, boter, melk en vanille-essence toe.

4. Klop het mengsel glad. Zet de mixer op de hoogste stand en klop nog eens 2 minuten.

Voeg de eieren toe; klop na elk ei 1 minuut. Verdeel het beslag over de vormpjes.

5. Bak ze in 20-25 minuten gaar. Laat ze na 10 minuten in de vormpjes op een taartrooster afkoelen.

Bestrijk elk cakeje met een toef glazuur en draai daar een mooie krul in.

Ingrediënten

250 g koekjes (Oreo, pakje 154 g)
100 g boter, gesmolten
3 tabletten chocolade extra puur 72% (a 100 g)
9 pakjes roomkaas (a 100 g)
340 g witte basterdsuiker
4 eieren

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Maal de koekjes fijn in de keukenmachine. Voeg de boter toe. Verdeel het mengsel over de bodem van de springvorm, druk aan en zet 5 min. in de oven. Laat afkoelen.
2. Smelt de chocolade au bain-marie. Meng de roomkaas en de suiker in de keukenmachine. Voeg 1 voor 1 de eieren toe. Schep 8 el van dit mengsel in een kom en houd apart. Spatel de gesmolten chocolade door de rest van het mengsel en schenk in de springvorm. Verdeel er met een lepel druppels van het apart gehouden roomkaasmengsel over. Maak er met een satéprikker mooie krullen van, zodat er een marmerpatroon ontstaat.
3. Bak de taart 1 uur in de oven. Dek af met aluminiumfolie als hij te donker wordt. Laat afkoelen en verwijder de vorm. Serveer koud.

Ingrediënten

150 gram pure chocolade
100 gram margarine of boter
250 gram bloem
2 afgestreken theelepels bakpoeder
150 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
1 snufje zout
2 eieren
1dl sterke koffie
4 eetlepels whisky
50 gram geraspte chocolade

Voor de creme ter afwerking:

Ongeveer 200 gram creme fraische (1 a 2 bekertjes)
2-3 eetlepel whisky
1 zakje vanillesuiker
Suiker

Bereiding

Breek de chocolade in stukjes en roer dit op laag vuur met de boter, au bain marie, tot een gladde massa.

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een beslagkom en meng dit met de suiker, de vanillesuiker en het zout.

Voeg de eieren, de koffie en de chocolademassa toe, mix dit tot een soepel deeg. Mix tot slot de geraspte chocola er door.

Verdeel het deeg over 12 vormpjes en bak ze in ca 25 minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven gaar.

Voor de afwerking, roer de whisky door de creme fraische en breng dit op smaak met vanillesuiker en suiker. Bestrijd de muffins vlak voor serveren met de creme.

Ingrediënten

1 1/2 cup bloem
1/2 tl zout
1 3/4 tl. bakpoeder
1/2 tl nootmuskaat
1/2 cup suiker
1/3 cup boter (zacht)
1 ei (geklopt)
1/2 cup melk
1 1/2 cup appels (in kleine dobbelsteentjes)
1/2 cup suiker
3/4 tl kaneel
110 gr boter (gesmolten)

Benodigdheden:

2 mengkommen
mixer
spatel
muffinblik
steelpannetje
pollepel

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C en vet het muffinblik in.
Zeef het bloem, zout bakpoeder en nootmuskaat in de beslagkom
Mix de boter en suiker tot een romige massa. Mix het geklopte ei erbij.
Voeg nu om en om een deel melk en een deel van het bloem-mengsel al mixend toe.

Schep met de spatel de appel-dobbelsteentjes door het beslag.
Vul het muffinblik tot 2/3 met het beslag en bak de muffins gaar en goudbruin in ongeveer 15 tot 18 minuten.
Zodra de donuts gebakken zijn, laat je ze eerst 10 minuten afkoelen in het muffinblik.

Terwijl de donut muffins staan af te koelen, smelt je de boter en haal je de pan van het vuur.

Roer de suiker en het kaneel door de gesmolten boter. Schenk het botermengsel in een diep bord.

Zodra de muffins wat afgekoeld zijn kun je ze met de bovenzijde in het botermengsel dippen en rechtop op een rooster verder laten afkoelen.

Voor 12 cakejes :

135 gram bloem
2 theelepels bakpoeder
25 gram cacaopoeder
175 gram donkere basterd suiker
1 zakje vanillesuiker
50 gram zachte ongezouten boter
125 ml zure room
2 eieren
100 gram pure chocolade

Voor de topping:

100 gram ongezouten boter
200 gram poedersuiker
½ tl zout
100 ml kokosmelk
1 tl vanille-extract
80 gram kokosrasp

Voordat je begint, terwijl je handen dus nog schoon zijn verwarm je alvast de oven op 170 graden, zet je alles klaar, en vermorzel je de pure chocolade in kleine stukjes (en geef dit in bewaring bij iemand die je vertrouwt). Zeef dan de bloem, het bakpoeder en de cacaopoeder en meng het met elkaar. Voeg dan een snufje zout toe en de boter, basterdsuiker en vanillesuiker en meng alles in een kom door elkaar. Mix het op lage stand tot de structuur aanvoelt als zand. Vanaf dit moment is het proeven van je beslag aan te raden.

Meng dan in een aparte kom de zure room met 1 ei, als dat volledig opgelost is voeg je het tweede ei toe, dan voeg je langzaam het eimengsel toe aan het deeg en mix je alles nog even door elkaar. Als laatste lepel je de kleine stukjes chocolade door het deeg.

Vul de muffinvormpjes tot twee derde met het mengsel. Bak de muffins in 20-25 minuten gaar. Laat de cupcakes de eerste tien minuten buiten de oven maar in het muffinbik afkoelen, daarna kun je ze verder laten afkoelen op een rooster.

Zorg ervoor dat de muffins volledig afgekoeld zijn voordat je verder gaat met de topping. Rooster de kokosrasp heel kort in een koekenpan totdat deze nét niet meer wit is. Mix in de beslagkom de boter tot deze helemaal zacht en romig is geworden. Voeg daarna al mixend alle andere ingrediënten schep voor schep toe, van de kokosrasp bewaar je de helft. Vul de spuitzak met de kokosbotercreme en spuit op elke cupcake een mooie toef, als laatste kun je wat van de gebakken kokosrasp over de toef strooien of een partje van een goed schoongeschrobde limoen bovenin toef drukken. Heb je geen spuitzak: geen probleem. Smeer de botercreme over de bovenkant van de cupcake en gebruik de rest van de kokosrasp om het gebrek aan mooie toef te verdoezelen.

Ingrediënten

125 g zachte boter
125 g suiker
2 eieren, 125 g bloem
2 el cacao
1½ tl bakpoeder, 24 toffeebonbons (bijv. rolo)
50 g pure chocolade (minstens 70% cacao)
50 ml slagroom
poedersuiker om te bestuiven
12 papieren vormpjes

Bereiding

1 Verdeel de papieren vormpjes over 12 holtes van een muffinbakblik. Klop de boter en de suiker met de mixer romig. Klop de eieren er een voor een doorheen. Zeef de bloem, de cacao en het bakpoeder eroverheen en roer ze er kort doorheen.

2 Verhit de oven voor (elektrisch: 175 °C / hetelucht: 150 °C / gas: stand 2). Doe in elk vormpje 1 el deeg. Leg er 2 toffees in en verdeel de rest van het deeg eroverheen. Bak de muffins 15-18 minuten in de oven. Laat ze afkoelen.

3 Hak de chocolade grof, smelt hem met de slagroom au bain marie. Bestrijk de helft van de muffins met het chocolademengsel, bestuif de andere helft met poedersuiker.

Ingrediënten:

- mix voor muffins
- 125 ml plantaardige olie
- 75 ml water
- 2 eieren
- potje gember
- 1 tl geraspte schil van een limoen

Verdere benodigdheden

- Muffinplaat of papieren vormpjes
- Elektrische oven op 200°C Bereiding (12 muffins)

Bereidingswijze:

Hak de gember in fijne stukjes. Doe de mix in een beslagkom en voeg olie, water, eieren en limoenrasp toe. Klop het geheel met de mixer op de hoogste stand gedurende 1 minuut tot een glad beslag. Verwarm de oven voor. Meng de gehakte gember door het beslag. Verdeel het beslag met 2 lepels over de vormpjes. Bak de muffins in het midden van de oven gaar en goudbruin.

Voor wie de muffins wil decoreren:

- glazuurmix
- 50 g suiker
- 50 g gehakte gember
- 1 el gembersiroop
- 1 el limoensap

Bereid de glazuurmix volgens de aanwijzing op het zakje. Giet het glazuur in een schaaltje en voeg gembersiroop en limoensap toe. Bestrijk de muffins met het glazuur (gebruik eventueel een lepel). Meng de gehakte gember met de suiker en decoreer de muffins hiermee.

En smullen maar!



Hartige Minimuffins *van Jitske*

Ingrediënten:

- 100 gram kaasvlinders
- 100 gram zelfrijzend bakmeel
- 50 gram geraspte belegen kaas
- 50 gram ham, fijnggehakt
- 1 bosuitje in dunne ringen
- 1 eetlepel verse Italiaanse kruiden
- 1 ei
- 100 ml melk

Hulpmiddelen:

Muffinvorm met holtes van 3-4 cm, keukenmachine

Voorbereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bereidingswijze:

Maal de kaasvlinders fijn in de keukenmachine.

Meng in een kom de fijnggehakte kaasvlinders met het zelfrijzend bakmeel, de geraspte kaas, ham, bosui en Italiaanse kruiden.

Breek het ei erboven en roer de melk erdoor.

Blijf roeren tot het een stevig beslag wordt.

Vet de holtes van de muffinvorm in en schep het beslag erin.

Bak de muffins in het midden van de oven in 25 minuten goudbruin en gaar.

We hebben nodig voor ongeveer 24 stuks.

- * 20 bitterkoekjes
- * 300 gram zachte boter
- * 300 gram bruine basterdsuiker
- * 6 eieren
- * 300 gram zelfrijzend bakmeel
- * 200 gram gepelde walnoten
- * 2 theelepels kaneelpoeder
- * poedersuiker
- * 4 peren
- * zout
- * papieren cakevormpjes

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Hak de bitterkoekjes in stukken en doe ze in een kom.
3. Mix in een andere kom de boter met de suiker.
4. Voeg al mixend 1 voor 1 de eieren toe.
5. Zeef de bloem en mix het met een mespunt zout en het kaneelpoeder door het beslag.
6. Schil de peren en snijd ze in blokjes.
7. Schep de perenblokjes en koekstukjes door het beslag.
8. Schep het beslag in papieren bakvormpjes. (iets meer dan de helft vullen).
9. Verdeel de noten over het beslag.
10. Bak de muffins in ongeveer 25 minuten gaar.
(Strooi ter garnering er nog een beetje poedersuiker over.)

Prik met een satéprikker in de cakejes, als deze er schoon uit komt zijn de cakejes gaar.



Kaneel en Suikermuffins

van Nadia

Deze Kaneel en Suiker Muffins smaken echt naar donuts! Ze zijn heel makkelijk om te maken en ik maak ze graag als mini muffins zodat ik ze als snack kan eten.

Ingrediënten

220 gr bloem
1-½ tl bakpoeder
1/2 tl zout
1/2 tl nootmuskaat
1/2 tl kaneel
1/2 tl vanilla extract
80 ml olie
350 gr suiker
1 ei
175ml melk

Topping

60 gr boter
70 gr suiker
1 el kaneel

Bereiding

Beboter een muffinvorm en bestrooi met bloem.

In een kom, meng bloem, bakpoeder, zout, nootmuskaat en kaneel.

In een andere kom, meng olie, suiker, ei, vanille extract en melk.

Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten en spatel alles voorzichtig door elkaar. Let op dat je het mengsel niet te veel door mengt. Meng zodat alles net is samengevoegd. Klontjes zijn geen probleem.

Bak op 175°C voor 15-20 minutes in het midden van de oven, of tot de muffins goed zijn gerezen en als je er in het midden met een satéstokje in prikt deze er droog uitkomt.

Smelt ondertussen de boter in een schaal. Meng in een andere schaal de suiker en kaneel.

Schud de muffins uit de muffinvorm als ze nog heet zijn. Dip vervolgens de muffins in de boter, bedek volledig, en daarna in de suiker/kaneel mix. Laat afkoelen.

Ingrediënten:

- 125 g roomboter, op kamertemperatuur
- 150 g patentbloem
- 110 g kristalsuiker
- 1 Nature's Pride mango, in blokjes (200 g vruchtvlees)
- 100 g yoghurt
- 2 eieren
- ½ tl bakpoeder
- ½ tl baking soda
- snuf zout

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 180' C en doe 12 papierenvormpjes in een muffinvorm.
2. Klop de boter, zout en suiker licht en romig.
3. Voeg één voor één de eieren toe en mix goed tussendoor
4. Zeef de bloem, bakpoeder en de baking soda en meng door het botermengsel. Voeg de yoghurt toe en meng goed.
5. Voeg 2/3 deel van de mangoblokjes toe en meng ze door het deeg.
6. Verdeel het deeg in de muffinvorm en verdeel de rest van de mango erover.
7. Bak de muffins 25 minuten in de oven tot ze bruin zijn. Laat afkoelen.

Ingrediënten

Porties: 12

225 g bloem

1 el bakpoeder

¼ tl zout

1 el fijngehakte verse tijm

klein handvol verse blaadjes basilicum, in kleine stukjes gescheurd

75 g fijn maïsmeel of instant polenta, plus een beetje om te bestrooien

3 lente-uien, in dunne ringetjes gesneden

50 g parmezaanse kaas, fijngeraspt

4 el olijfolie, extra vergine

150 g magere yoghurt

175 ml halfvolle melk

2 eieren

Bereidingswijze

Vorbereiding: 15 minuten | Bereiding: 20 minuten

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Leg in een bakplaat met 12 muffin-vormpjes papieren vormpjes.

2. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven een grote kom. Voeg de tijm, het basilicum, het maïsmeel of de polenta, de lente-uien en de parmezaanse kaas toe en meng alles goed.

3. Meng in een andere kom de olijfolie, de yoghurt, de melk en de eieren. Giet dit mengsel over de droge ingrediënten en roer langzaam tot de droge ingrediënten vochtig zijn. Er moet een beetje droge bloem zichtbaar blijven.

4. Schep het deeg in de papieren vormpjes. Bestrooi de muffins met een beetje extra maïsmeel of polenta en bak ze dan 20 minuten of tot ze goed gerezen en licht goudbruin zijn en stevig aanvoelen. Leg ze op een rooster om af te koelen. Serveer ze liefst zolang ze nog een beetje warm zijn. Deze muffins smaken het beste binnen 24 uur. Bewaar ze in een luchtdichte doos in de koelkast.



Muffins met Pistachenoten

van Nickeltje

6 stuks, 10 minuten voorbereiden, 25 minuten oventijd

Ingrediënten

50 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
1 ei
50ml karnemelk
50ml zonnebloemolie
150 gram zelfrijzend bakmeel
1/2 zakje ongezouten gepelde pistachenoten (ong 30 gram), grof gehakt
6 muffinvormpjes

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 180 graden.

Doe de suiker, vanillesuiker, met snufje zout in een kom. Ei er bovenop en helft van de karnemelk. Goed kloppen.

Tweede helft karnemelk en zonnebloemolie toevoegen en goed kloppen.

Voeg bakmeel gezeefd toe en spatel door het eimengsel. Als beslag mooi glad is, roer pistachenoten er door.

Muffinvormen vullen, in 20 tot 25 minuten gaar bakken.

Extra: snij de kap van de afgekoelde muffin af, lepel deze iets uit en doe er een lepel abrikozenjam in, kap weer terug op muffin, eet smakelijk.

Ingrediënten

- 400 gram witte broodmix (bijv. luxebrood)
- 100 gram Frans broodmix
- 300 mL Water
- 5 gram (droge) gist
- +- 200 gram Pepernoten
- Suikerparels

Voor de broodbakmachine.

1. Laat de broodmixen met het water en het gist mengen in de broodbakmachine. Controleer of er geen meel aan de zijkanten van het bakblik blijft zitten tijdens het mengen, voeg zo nodig een klein beetje water bij.
2. Laat het deeg een halfuur in de broodbakmachine rusten, tot het signaal voor toevoeging van ingrediënten klinkt.
3. Haal de bal deeg uit het bakblik en verwijder de roerarm uit het blik. Doe de deegbal in een met bloem bestrooide mengkom of leg hem op een met bloem bestrooid werkvlak.
4. Kneed de pepernoten en de suikerparels door het deeg tot alles gelijkmatig is verdeeld.
5. Doe de deegbal terug in het bakblik (zonder roerarm) en strooi hier eventueel nog wat pepernoten en suikerparels overheen.
6. Stel de broodbakmachine in op het programma Zoet Brood.
7. Haal het brood uit de machine zodra het programma afgelopen is en laat afkoelen op een rooster.
Heerlijk als het nog een beetje warm is met een laagje boter!

Voor 12 cupcakes

50 gram ongezouten boter, op kamertemperatuur

150 gram lichtbruine kristalsuiker

1 groot ei

Zeezout

1 theelepel vanille-extract

3 eetlepels rode voedingskleurstof

2 volle eetlepels cacao

150 gram bloem

1 1/4 dl karnemelk

1/2 theelepel dubbelkoolzure soda

1 1/5 theelepel witte wijnazijn

50 gram ongezouten boter, op kamertemperatuur

100 gram poedersuiker

150 gram volle kwark

1/5 theelepel vanille-extract

Geraspte schil van 1 citroen

Verhit de oven tot 180 graden/gasovenstand 4 en leg papieren cupjes in een muffinvorm met 12 bakjes.

Sla de boter en suiker met een elektrische mixer of met de hand tot een licht en luchtig mengsel. Klop er de eieren door met een snuf zout, het vanille-extract en de rode kleurstof. Spatel beetje bij beetje de cacao en de bloem door het botermengsel, gevolgd door de karnemelk.

Klop in een kleine kom de dubbelkoolzure soda en de witte wijnazijn door elkaar tot het mengsel begint te schuimen en roer het door het cakebeslag.

Verdeel het mengsel over de cupjes en zet ze 20 tot 25 minuten in de oven. Steek een prikker in het midden van een cakeje om te controleren of ze gaar zijn - als de prikker er schoon uit komt zijn ze perfect, zo niet, nog even laten staan.

Laat ze vervolgens 5 minuten in de vormpjes staan en leg ze vervolgens op een rooster om volledig af te koelen terwijl je het glazuur maakt.

Meng voor het glazuur de boter en de poedersuiker in een kom. Klop in een andere kom dekwark los en voeg die toe aan de boter en de poedersuiker. Spatel het vanille-extract, citroensap en de citroenrasp erdoor en zet tot gebruik in de koelkast. Schep het romige glazuur op de afgekoelde cupcakes en zet ze op tafel.

Ingrediënten voor 8 personen

2 eieren
50 ml. olie
2 EL aardbeienjam
1/4 kop aardbeienyoghurt (kop is 250 ml)
100 gr. suiker
200 gr. zelfrijzend bakmeel
100 gr. roomkaas (bv mon chou)
poedersuiker en aardbeien voor de garnering

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 180 graden C.
8 Muffin vormpjes (170 ml.) invetten

Bereidingswijze

Eieren, olie, jam, yoghurt en suiker in een kom doen. Het mengsel met een houten lepel 1 min. kloppen, zo kort mogelijk, tot alle ingrediënten goed vermengd zijn. Het gezeefde bakmeel toevoegen, voorzichtig omscheppen, maar niet kloppen. In elk vormpje 2-3 EL beslag scheppen. Roomkaas in acht porties verdelen. In het midden van elke muffin een stukje roomkaas leggen met daarop 2 tl. jam. Het resterende beslag over de vormpjes verdelen.

30 min. bakken tot de muffins gerezen en lichtbruin zijn. Muffins 5 min. in de vormpjes laten rusten, daarna op een rooster af laten koelen.

Voor het serveren bestuiven met gezeefde poedersuiker en garneren met aardbeien.

Benodigdheden circa 16 stuks

- 125 g blanke rozijnen
- 2-3 el blanke rum
- 275 g bloem, gezeefd
- snufje zout
- 4 tl bakpoeder
- merg uit 1 vanillestokje
- 75-100 g kristalsuiker
- 2 grote eieren, losgeklopt
- 125 g gesmolten boter
- 1½ dl melk

Bereidingswijze:

1. Week de rozijnen circa 20 min. in de rum.
2. Meng bloem, zout, bakpoeder en vanillemerg.
3. Klop de suiker met de eieren licht en schuimig.
4. Voeg boter en melk toe en spatel het bloemmengsel en de geweekte rozijnen erdoor.
5. Schep het mengsel in inge- vette muffinvormen, vul de holtes voor maximaal tweederde.
6. Bak de muffins in 20-30 min. gaar en lichtbruin in het midden van een voorverwarmde oven op 200°C.

Ingrediënten

- 225 gram cakemeel
- 60 gram donkere basterdsuiker
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 1 theelepel bakpoeder
- 75 gram gesmolten boter
- 1 ei
- 200 ml melk
- snufje zout

Verdere benodigdheden

- Muffinplaat of papieren vormpjes
- Voorverwarmde oven op 200°C

Bereiding (12 muffins)

- Zeef de cakemeel met bakpoeder, suiker, een halve theelepel zout en de kruiden boven een kom, maak in het midden een kuiltje.
- Roer in een andere kom het ei los met een vork en meng de melk en de gesmolten boter hier doorheen. Schenk nu het eimengsel in het kuiltje van het cakemeel mengsel dat je eerder gemaakt hebt.
- Meng alles door elkaar tot een glad beslag
- Schep het beslag in de muffinvormpjes en bak de muffins in ongeveer 20 minuten tot ze gaar en goudbruin van kleur zijn. Als je een satéprikker in de muffins kunt steken en deze er schoon weer uit komt zijn de muffins gaar.
- Laat de muffins goed afkoelen en smullen maar!

Ingrediënten voor 12 stuks

3 eieren
250 g zachte boter
225 g basterdsuiker
125 ml melk
190 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
25 g cacao
1 el kersenlikeur

Voor de garnering:

100 ml slagroom
60 g chocolade in krullen
12 verse kersen

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Zet 12 papieren cakevormpjes op een bakplaat of in een muffinvorm. Klop de eieren los in een kom, voeg de boter en suiker toe en klop alles tot een luchtig geheel.

Roer melk, bakmeel en cacao erdoor. Klop de massa met een elektrische mixer in circa 2 minuten romig en spatel dan de kersenlikeur erdoor.

Verdeel het mengsel over de vormpjes. Bak de cakejes circa 18-20 minuten, zodat ze stevig aanvoelen. Laat ze een poosje afkoelen en zet ze op een rooster. Garneer ze als ze volledig zijn afgekoeld.

Garnering: klop ondertussen de slagroom stijf. Schep eerst een lepel slagroom op elk cakeje en garneer dan met chocoladekrullen en een kers.

Ingrediënten

50 gram boter of margarine
250 gram bloem
60 gram suiker
2,5 tl bakpoeder
zout
2 eieren
1,5 dl melk

Bereiden

De boter laten smelten. De bloem boven een kom zeven en de suiker, het bakpoeder en iets zout toevoegen. In het midden een holletje maken. De eieren enigszins loskloppen en met de melk en de boter in het holletje gieten. Met een houten lepel alles snel door elkaar roeren. Een muffinvorm voor 2/3 met beslag vullen. De muffins 20 tot 25 minuten in het midden van een hete oven van 200 graden gaar en goudbruin bakken.

Vanille-Citroen Muffins:

Door het deeg nog 1 zakje vanillesuiker en 3 theelepels citroensap mengen.

Abrikozen-Sinaasappel Muffins:

In plaats van melk 1 dl karnemelk gebruiken. In 1 dl sinaasappelsap en 2 eetlepels honing, 50 gram kleingesneden abrikozen en 2 theelepels sinaasappelrasp mengen en dit 15 minuten laten staan. Het sinaasappelmengsel door het deeg roeren. Elke muffin met een amandel versieren.

Chocolade Muffins:

Een afgestroken eetlepel cacaopoeder met de bloem meezeven en 1 eetlepel suiker extra toevoegen. Een reep pure chocolade van 50 gram kleinhakken en door het beslag spatelen.

Appel-Kaneel Muffins:

De suiker door bruine basterdsuiker vervangen en nog 1 theelepel kaneel en 1 gesnipperde appel door het beslag spatelen.

Zweedse Muffins:

Een eetlepel warm water met 1 dopje rum-aroma en 50 gram rozijnen omroeren. De rozijnen met 30 gram gehakte walnoten en 1 theelepel gemalen kardemom door het beslag roeren. De muffins met een walnoot versieren.

Banaan-Kokos Muffins:

De melk door karnemelk vervangen. Een kleingesneden banaan en 3 eetlepels gemalen kokos door het beslag spatelen.

Muesli Muffins:

De helft van de bloem door volkorenmeel vervangen en in plaats van melk 2 dl karnemelk nemen. Door het beslag nog 4 eetlepels muesli met noten, 2 eetlepels honing en 50 gram rietsuiker scheppen. Met wat muesli versieren.

Bosbessen Muffins:

Een blikje bosbessen laten uitlekken of 100 gram diepvries bosbessen ontdooien. De bosbessen met 1 eetlepel cassissiroop, 1 zakje vanillesuiker en 2 eetlepels extra bloem door het beslag spatelen.

Wortel-Gember Muffins:

Door het beslag 100 gram geraspte wortel, 1 eetlepel extra suiker en 2 eetlepels gehakte bakgember met siroop spatelen. Met geschaafde amandelen versieren.

Pecan-Dadel Muffins:

Door het beslag 30 gram gehakte pecannoten, 50 gram ontpitte dadels en 2 eetlepels honing spatelen. Elke muffin met een pecannoot versieren.



Verwenmuffins *van Patricia*vt

Ga naar de supermarkt en koop een pak verwenmuffins van Dr. Oetker. Naast het pak heb je ook nog boter (90gr) 2 eieren en een klein beetje water nodig (en een maatbeker dus)

Belangrijk om de boter op kamertemperatuur te hebben. Als je dat vergeet (zoals ik dat altijd doe) dan is even laten smelten in de magnetron ook een optie. Het is dan ook nog eens makkelijker te mixen :D Eieren, water en cakemeel bij elkaar doen, de helft van de chocoladebrokjes (op het pak staat een eetlepel achter houden, maar ik doe standaard de helft achter houden voor decoratie O:)) erdoor en dan 8 muffinvormpjes vullen. De rest van de chocoladebrokjes en de bijgevoegde parelsuiker verdelen over de 8 muffins en dan 20 min in de oven

Ingrediënten:

4 eieren
250 gram roomboter (kamertemperatuur)
250 gram suiker
200 gram bloem
75 gram tot bloem gemalen walnoten
75 gram in stukjes gehakte walnoten
1 zakje vanillesuiker
snufje zout
scheutje melk als het mengsel te dik wordt

Verwarm de oven tot 150 graden (Hoe 'zwaarder' de cake, hoe lager de temperatuur)

Mix de boter en de suiker (incl vanillesuiker) tot een luchtig mengsel. Klop de eieren er 1 voor 1 doorheen. Meng de bloem met de gemalen walnoten en spatel daarna de bloem/walnotenbloem door het boter/eier/suikermengsel. Voeg als laatste de gehakte walnoten toe. Beboter een cakevorm en vul 'm met het cakemengsel.

Zet het rooster in het midden van de oven - als dat niet kan, zet 'm dan onder het midden, dat voorkomt een verbrande bovenkant en een ongere bodem.

Bak gedurende 1 uur 20 minuten tot anderhalf uur.

Controleer na 1 uur hoe 'ver' je cake ongeveer is: steek een metalen sateprikker in het midden van de cake, komt die er droog uit maar is je cake nog wat bleekjes, zet dan de oven wat hoger voor het laatste kwartiertje. Is je prikker nog vochtig, maar je cake dreigt donker te worden, zet dan de rest van de tijd de oven wat lager.

Let op: na één sneetje van deze cake heb je de rest van de dag geen trek meer!

Ik maak nooit cupcakes, maar je zal hetzelfde mengsel ook wel in vormpjes kunnen gieten ipv in een normale bakvorm.

Ingrediënten (voor 24 muffins):

375 gram bloem
110 gram suiker
1 el bakpoeder
95 gram (licht)bruine basterdsuiker
125 gram gesmolten roomboter
3 eieren
250 ml melk
200 gram aardbeien (in stukjes gesneden)
120 gram witte chocolade in kleine brokjes
1 zakje vanillesuiker

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 200°C en plaats cupcakevormpjes in een muffinpan.
2. Zeef de bloem, suiker, vanillesuiker en het bakpoeder boven een kom, roer daarna de basterdsuiker erdoorheen.
3. Vervolgens voeg je de gesmolten boter, eieren en melk toe aan de droge ingrediënten en roer dit totdat alles netjes gemengd is.
4. Schep daarna de stukjes aardbei en chocolade callets er losjes doorheen en vul de cupcakevormpjes mee voor $\frac{3}{4}$ met het mengsel. Bak de muffins in de oven voor 25 minuten totdat deze lichtbruin zijn.

Ingrediënten voor 12 muffins die eigenlijk cupcakes zijn:

- 150g kristalsuiker (liefst fijne variant)
- 80g boter (die een tijdje uit de koelkast is)
- 2 grote eieren (drie kleine mag ook)
- 225 zelfrijzend bakmeel (of gewone bloem met 15g bakpoeder)
- 150g karnemelk (gewone (bij voorkeur volle) melk mag ook, wel minder lekker)
- 400g rabarber (eventueel te vervangen door friszure appels bij gebrek aan rabarber)
- 250g witte chocolade (Dit is inclusief 100g extra i.v.m. verliezen tijdens bereiding)

Executive summary:

Maak de rabarber schoon en hak in blokjes, mix alles op volgorde door elkaar, vul de vormpjes en plaats in de oven tot alles gaar is.

Bereiding:

Begin met het in stukjes hakken van de witte chocolade en leg 150g op een moeilijk bereikbare plaats. Pak je mixer en mix de boter en de suiker tot dit een soort van fluffy geheel is. Vanaf dit moment is het proeven van je beslag aan te raden. Verwijder de schil van de eieren en voeg de inhoud van het ei bij de net gemixte suikerboter. Laat de mixer aanstaan tot alles goed gemengd is en herhaal dit proces met het meel en de karnemelk.

Zorg dat iemand tijdens het mixen de rabarber schoonmaakt en in stukjes snijdt. De draderige buitenkant mag daarbij verwijderd worden (voor als je ze zelf schoonmaakt; wat van de draderige buitenkant laten zitten is geen ramp). Roer vervolgens de rabarber door het beslag met een spatel, kan met de mixer maar dan krijgen we rabarbermoes, niet helemaal het idee hier. Als dit gelukt is roer je voorzichtig de overgebleven brokken witte chocolade door het beslag.

Pak je mooie nieuwe siliconen muffinvormenhouder en vul deze met je mooie nieuwe papieren muffin vormpjes. Vul de vormpjes vervolgens tot net onder de rand met het beslag. Het beslag zal iets gaan rijzen maar de rabarber wordt wat kleiner in de oven, zou elkaar redelijk onder controle moeten houden.

Vervolgens in een voorverwarmde oven plaatsen van 225 graden en wacht 20 tot 25 minuten waarna je een sateprikker of iets dat daarop lijkt in een van je baksels prikt. Als er hierna deeg aan de prikker zit mag alles nog even in de oven blijven staan, als er alleen een dun laagje vocht blijft hangen dan zijn de mufcakes klaar en begint het lastige deel van het recept. Het wachten. Volgens de overleveringen zijn ze na een dag namelijk het lekkerst. Bewaren kan het beste in de afgekoelde oven, bewaren in een luchtdichte bak zorgt dat ze superkief worden en niet persé lekkerder.

Als het gelukt is om chocolade over te houden kan deze gebruikt worden voor het decoreren van je bakproducten, zeer aan te raden :9 Enjoy!

Ingrediënten

250 g bloem
1 tl bakpoeder
1/2 tl zuivingszout
1 tl kaneel
2 tl cacaopoeder
180 g wortels
2 eieren
90 g bruine suiker
80 ml olie
snufje nootmuskaat
2 el fijngehakte walnoten
mascarpone

Verdere benodigdheden

- muffinblik en papieren vormpjes
- Elektrische oven op 180°C Bereiding (12 muffins)

Bereiding

Verwarm de oven voor en zet de vormpjes in het muffinblik. Meng bloem, bakpoeder, zuiveringszout, kaneel en cacaopoeder. Was en droog de wortels en rasp ze fijn.

Klop de eieren los en roer er de suiker, olie en nootmuskaat door. Voeg het bloemmengsel toe en roer kort totdat alle ingrediënten vermengd zijn. Spatel de geraspte wortel en fijngehakte walnoten door het deeg. Verdeel het deeg over de vormpjes en bak de muffins in het midden van de oven in 25 minuten gaar. Daarna nog 5 minuten afkoelen. Decoreer ze met mascarpone (eventueel nog halve walnoten).

Ingrediënten

Natte kom:

250 gram gesmolten boter

3 eieren

Droge kom:

250 gram bloem

225 gram suiker

250 gram versgeraspte worteltjes

100 gram geschaafde amandelen

2 theelepels zout

1/2 eetlepel bakpoeder

2 theelepels zuiveringzout (monosodiumbicarbonaat)

1/2 eetlepel kaneelpoeder

Vorbereiding

Neem twee kommen: in één kom meng je de losgeklopte eieren met de *gesmolten boter, in de andere de bloem, suiker en rijspoeders. Nu doe je de inhoud van beide kommen bij elkaar, en je schept het beslag luchtig om. Tot slot gaan wortelrasp en amandelschaafsel erdoor.

Giet het beslag in een springvorm (doorsnee 18 of 20 centimeter), of een cakeblik, of een blik muffinvormpjes. Wat je ook kiest, de vormen moeten goed met boter ingevet zijn.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190grC. Zet de vorm met inhoud in het midden van de oven, en bak gaar. Een springvorm of cakevorm heeft 55 tot 65 minuten nodig, muffinvormpjes ongeveer 18 minuten. Controleer op gaarheid met een satehprikker (steek hem in het gebak, komt de prikker er droog uit dan is het gebak gaar).

Laat de taart vijf minuten in de vorm afkoelen, haal hem er dan ook om verder af te koelen. Ook kleine muffins eerst een paar minuten laten staan alvorens ze uit de vormpjes te halen.

Ingrediënten:

Glazuur:

200 gram poedersuiker

2 eetlepels gezeefd citroensap

enkele druppels voedselkleurstof

Worteltjes:

200 gram marsepein

100 gram poedersuiker

oranje voedselkleurstof

50 gram gepelde pistachenootjes

Maak een glazuur door de poedersuiker te mengen met het citroensap tot een glad geheel. Bestrijk de bovenkant van de taart, cake of muffins hiermee. Glazuur droogt snel, dus werk ook snel.

Kneed de marsepein met de poedersuiker en een beetje oranje kleurstof, en vorm hier kleine worteltjes van. Steek in het uiteinde wat pistacher-eepjes als wortelloof. Leg de worteltjes op het gebak, plak ze vast met wat van de glazuur.

Als je aparte muffins hebt gemaakt (volgens mij kun je met deze hoeveelheden ongeveer twaalf muffins bakken) kun je op iedere muffin een marsepeinen worteltje leggen.



Yoghurt Bosbessenmuffins *van Iris82*

Ingrediënten voor 12 personen

- 250 gram bosbessen
- 100 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- snufje zout
- 300 gram bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1 ei
- 150 gram volle yoghurt
- 100 ml. melk
- 4 el. olie
- 1/2 theel. kaneel
- 1 mespuntje gemalen nootmuskaat
- 12 papieren cakevormpjes

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 175 graden C.

Hete lucht op 150 graden C.

Bereidingswijze

- Was de bosbessen en laat ze uitlekken
- Meng de suiker, vanillesuiker, zout, bloem en het bakpoeder in een kom door elkaar
- Voeg het ei, de yoghurt, de melk, de olie, de kaneel en de nootmuskaat toe; goede roeren
- Schep de bosbessen erdoorheen
- Vet de muffinvormpjes in en vul ze met deeg
- Bak de muffins in ca. 30 minuten gaar
- Laat ze afkoelen

Garneer ze met bosbessenyoghurt, bosbessen en partjes limoen.

Ingrediënten

Basis voor muffin:

50 gram boter of margarine

250 gram bloem

60 gram suiker

2,5 tl bakpoeder

zout

2 eieren

1,5 dl melk

Voor de Zweedse muffin:

50 gram rozijnen

30 gram gehakte walnoten

Paar hele walnoten voor versiering

1 theelepel gemalen kardemom

1 dopje rum-aroma

Bereiden

- Oven voorverwarmen op 200 graden.
- Een eetlepel warm water met 1 dopje rum-aroma en 50 gram rozijnen omroeren.
- De boter laten smelten.
- De bloem boven een kom zeven en de suiker, het bakpoeder en iets zout toevoegen. In het midden een holletje maken.
- De eieren enigszins loskloppen en met de melk en de boter in het holletje gieten.
- Met een houten lepel alles snel door elkaar roeren.
- De rozijnen met 30 gram gehakte walnoten en 1 theelepel gemalen kardemom door het beslag roeren.
- Een muffinvorm voor 2/3 met beslag vullen.
- De muffins 20 tot 25 minuten in het midden van een hete oven van 200 graden gaar en goudbruin bakken.
- De muffins met een walnoot versieren.

Wat heb je nodig?

- een pak cakemix voor kleine cakejes
- poedersuiker
- limonadesiroop (kunnen verschillende smaken zijn)
- kleine cakevormpjes
- chocoladeglazuur
- kleine snoepjes (mini Smarties of mini M&M's)
- spuitzak met spuitmond
- hagelslag / chocoladevlokken

Bereiding

Maak de cakejes zoals op het pak staat beschreven. Als de cakejes in de oven staan, kun je alvast verder: maak het chocoladeglazuur zoals op de verpakking staat. Maak hierna van de siroop en de poedersuiker een stevig papje (dat wordt het gekleurde glazuur). Zodra de cakejes klaar zijn, bestrijk je de bovenkant met het chocoladeglazuur. Met de mini snoepjes kun je ogen maken en het gekleurde glazuur kun je in de spuitzak doen. Hiermee kun je voorzichtig een mond en neus maken. Met de hagelslag of de vlokken kun je Zwarte Piet haren geven.