

INHOUD

SWEET CHRISTMAS COOKIES

Whoopie Pies, Snickerdoodles & Co

- 15 Candy Cane Cookies
- 16 Lemon Cookies
- 19 Sugar Cookies
- 22 Snowflakes met zure room
- 25 Stained Glass Cookies
- 26 Coconut Macaroons
- 31 Pumpkin Spice Whoopie Pies
- 32 Snowball Cookies
- 37 Biscotti met pistachenoten en cranberry's
- 38 Black and White Cookies
- 41 Sandwich Cookies met pindakaas
- 44 Ginger Snaps met witte chocolade
- 47 Rugelach
- 48 Pinwheel Cookies
- 53 Snickerdoodles
- 54 Gingerbread Men
- 57 Cheesecake Cookies
- 60 Cookies met appel en havervlokken

HOLIDAY CAKES

Pies, Cupcakes & Co

- 65 Grape Pie
- 66 Gingerbread Cookie Cups
- 69 Coffee Cake met cranberryfrosting
- 70 Chocolate Pecan Bars met gezouten karamel
- 75 Holiday Bundt Cake met sinaasappelglazuur
- 76 Red Velvet Christmas Cupcakes
- 79 Gingerbread-perencake
- 80 Upside-down Cake met cranberry's
- 83 Eggnog Cheesecake
- 86 Fruit Cake met chocolade
- 89 Mini Cranberry Pies

CHRISTMAS BREAKFAST

Bread, Muffins & Buns

- 92 Banana Pecan Waffles
- 97 Babka met kaneel en walnoten
- 98 Muffins met appelkruimel
- 101 Chocolate Sticky Buns
- 104 Candy Cane Bread
- 107 Bread Pudding
- 108 Buttermilk Breakfast Puffs
- 110 Cinnamon Roll Pancakes
- 114 Date Nut Bread
- 117 Donuts met appelwijn en ahornsiroop
- 118 Challah Buns

- 124 Register



STAINED GLASS COOKIES

Wil je eens iets anders uitproberen deze kerst? Dan zijn deze Stained Glass Cookies precies wat je zoekt. Het snoeppoeder smelt in de oven, waardoor na het bakken kleine gekleurde 'raampjes' in de koekjes ontstaan. Hierdoor kun je ze ook perfect als versiering in de kerstboom hangen.

Meng de bloem met het bakpoeder en het zout in een kom en zet opzij. Doe de boter en suiker in een andere kom en roer in 3 minuten tot een romig geheel. Roer het ei, het vanille-extract en de citroenrasp erdoor. Schep het bloemmengsel er in twee porties doorheen en meng tot een glad deeg. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat 2 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160 °C en bedek twee bakplaten met bakpapier. Sorteert de snoepjes op kleur, maal ze in de keukenmachine fijn tot poeder en verdeel op basis van kleur over verschillende schaaltes. Rol het deeg uit op het licht met bloem bestoven werkblad tot een plak van 3-4 mm dik en steek hier vormpjes uit (bijv. sterren, kerstbomen of kerstballen).

Verdeel de koekjes over de bakplaten, steek er kleine vormpjes uit en vul de gaatjes op met een beetje snoeppoeder. Als je de koekjes wilt ophangen, maak dan ook een klein gaatje voor het lintje. Bak de koekjes in ca. 10 minuten goudgeel en laat ze vervolgens op de bakplaat afkoelen.



INGREDIËNTEN

Voor ca. 60 stuks

300 g bloem
¼ tl (wijnsteen)bakpoeder
¼ tl zout
200 g boter
op kamertemperatuur
120 g ruwe rietsuiker
1 ei
1 ½ tl vanille-extract
¼ tl rasp
van 1 biologische citroen
Ca. 180 g gekleurde,
harde snoepjes

En:

Bloem voor het werkblad



GRAPE PIE

Een bezoek aan New York is niet compleet zonder een echte Amerikaanse 'pie' te proberen. Zo moeilijk is dat niet, want elke zichzelf respecterende bakkerij heeft een uitgebreid assortiment om uit te kiezen. De beroemdste variant is de klassieke Apple Pie, waarvoor zelfs een feestdag in het leven is geroepen: 'National Apple Pie Day' op 13 mei.

Meng voor het deeg eerst de suiker, het zout en de kaneel in een kom. Voeg de boter toe en kneed alles met je vingers tot grove kruimels. Voeg vervolgens steeds een scheutje water toe, totdat een glad deeg ontstaat. Druk het deeg plat, wikkel in vershoudfolie en leg 2 uur in de koelkast.

Doe voor de vulling de druiven in een pan en laat op middelhoog vuur ca. 8 minuten zachtjes koken. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer goed door, totdat het mengsel indikt.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel het deeg in 2 porties. Zorg ervoor dat één portie iets groter is. Rol het grotere stuk deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad en bekleed hiermee een taartvorm. Zorg ervoor dat de randen iets boven de vorm uitsteken. Sla de randen om en versier ze door bijv. met drie vingers golven te vormen of met een vork een patroon in het deeg te drukken. Zet de taartvorm in de koelkast. Rol intussen de rest van het deeg uit en steek hieruit sterren of andere vormpjes.

Verdeel de vulling over de taartbodem en verdeel de deegsterren gelijkmatig over de vulling. Meng de eierdooier met de slagroom en bestrijk hiermee het deeg. Bak de taart 20 minuten in de oven, verlaag de oventemperatuur naar 175 °C en bak de taart nogmaals ca. 20 minuten.

Tip: serveer de taart met een bolletje vanille-ijs.



INGREDIËNTEN

Voor 1 taart (Ø 22 cm)

Voor het deeg:

280 g bloem

1 el ruwe rietsuiker

½ tl zout

een snuffje kaneel

180 g koude boter, in blokjes

ca. 6 el ijskoud water

Voor de vulling:

1 kg donkere blauwe druiven
(Sable-druiven)

100 g ruwe rietsuiker

2 tl citroensap

3 ½ el zetmeel

1 tl rasp van 1 biologische
sinaasappel

een snuffje gemalen kruidnagel

En:

Bloem voor het werkblad

1 eierdooier

1 el slagroom

COFFEE CAKE MET CRANBERRYFROSTING

Bereid de dag van tevoren de gesuikerde cranberry's voor. Breng daarvoor eerst 30 ml water met 25 g suiker aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost. Schep de cranberry's door de siroop, haal ze eruit en laat ze 1 uur licht drogen op een rooster. Wentel ze vervolgens door de rest van de suiker en laat ze een nacht drogen op een stuk bakpapier.

Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet twee springvormen in en bestuif met cacao-poeder. Laat voor het beslag de boter in hete koffie smelten. Doe de cacao met de bloem, beide soorten suiker, het bakpoeder, de baking soda en het zout in een kom en meng alles goed door elkaar. Klop de eieren met de karnemelk en het vanille-extract in een andere kom los. Roer vervolgens afwisselend het ei-karnemelkmengsel en het boter-koffiemengsel in meerdere porties door het bloemmengsel. Verdeel het beslag over de bakvormen en bak 35-40 minuten in de oven. Doe de satéprikkertest!

Haal de taartbodems uit de oven, laat 10 minuten afkoelen en verwijder ze uit de bakvormen. Laat ze volledig afkoelen op een rooster. Maak de bodems eventueel recht met een groot kartelmes.

Doe voor de crème de cranberry's in een pan met suiker, zout en 80 ml water. Breng aan de kook en laat ca. 5 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur, pureer de cranberry's en laat afkoelen. Doe de boter in een kom en roer in 3 minuten tot een romig geheel. Voeg de roomkaas, poedersuiker en cranberrypuree toe en roer alles tot een gladde crème.

Bestrijk de eerste taartbodem met ca. 1/3 van de crème en leg de tweede bodem erop. Bestrijk de taart rondom met een dun laagje crème en zet 15 minuten in de koelkast. Bedek de taart daarna volledig met de rest van de crème. Strooi de gesuikerde cranberry's tot slot als topping over de taart.



INGREDIËNTEN

Voor 2 springvormen (Ø 20 cm)

Voor het deeg:

100 g boter, in blokjes
240 ml hete koffie (of water)
100 g cacao-poeder
200 g bloem
180 g ruwe rietsuiker
120 g bruine suiker
2 tl (wijnsteen)bakpoeder
1 ½ tl baking soda
¼ tl zout
3 eieren
240 ml karnemelk
2 tl vanille-extract

Voor de crème:

300 g verse cranberry's
40 g ruwe rietsuiker
een snufje zout
300 g boter
op kamertemperatuur
150 g roomkaas
op kamertemperatuur
120 g poedersuiker

Voor de cranberry's:
ca. 100 g ruwe rietsuiker
70 g verse cranberry's

En:

Boter en cacao-poeder
voor de springvormen



CHOCOLATE STICKY BUNS

Doe voor het deeg de bloem, suiker, gist, het zout en de nootmuskaat in een kom en meng alles goed door elkaar. Roer de karnemelk, eierdooiers, boter en het vanille-extract door elkaar en giet bij het bloemmengsel. Vermeng alles met elkaar en kneed het deeg 5 minuten. Laat het deeg afgedekt 2 uur rijzen.

Bereid kort voordat de 2 uur voorbij zijn de karamel. Smelt daarvoor de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de suiker, slagroom, honing en het zout toe en breng aan de kook. Laat op laag vuur in ca. 4 minuten lichtbruin karamelliseren en haal de pan vervolgens van het vuur. Roer de hazelnootpasta en het vanille-extract erdoor. Doe de helft van de karamel in een rechthoekige bakvorm en strooi de helft van het amandelschaafsel eroverheen. Zet de rest van de karamel opzij.

Haal het deeg uit de kom, druk het voorzichtig plat en rol het op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot een rechthoek (ca. 30 x 50 cm). Bestrijk het deeg met ca. $\frac{3}{4}$ van de gesmolten boter. Verdeel de hazelnootpasta over de boter. Meng de suiker met de kaneel en het zout en strooi dit over de laag hazelnootpasta. Rol het deeg vanaf de lange kant op en snijd de deegrol in plakken van ca. 3 cm dik. Leg de plakken naast elkaar in de bakvorm en laat 45 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 160 °C. Bak de Sticky Buns in ca. 35 minuten goudbruin, haal ze uit de oven en bestrijk ze terwijl ze nog warm zijn met de rest van de karamel. Versier ze met amandelschaafsel en laat ze kort afkoelen.



INGREDIËNTEN

Voor ca. 15 stuks

Voor het deeg:

400 g bloem

40 g bruine suiker

1 pakje gedroogde gist

1 afgestr. tl zout

een mespunt versgeraspte

nootmuskaat

200 ml

karnemelk op kamertemperatuur

3 eierdooiers

50 g boter, gesmolten

1 tl vanille-extract

Voor de vulling:

75 g boter, gesmolten

ca. 300 g hazelnootpasta

60 g bruine suiker

1 tl kaneel

een snufje zout

Voor de karamel:

120 g boter

200 g ruwe rietsuiker

240 ml slagroom

80 ml honing

$\frac{1}{4}$ tl zout

2 el hazelnootpasta

$\frac{1}{2}$ tl vanille-extract

En:

Ca. 50 g amandelschaafsel

Bloem voor het werkblad