

Inhoud

Inleiding	6
Opmerkingen van de auteur	16
Cakes & taarten	18
Koekjes	66
Desserts	82
Bakken voor Pesach (met veel glutenvrije recepten)	106
Brood	138
Zoete broodjes	172
Zoete deegwaren	196
Hartige deegwaren	222
Register	246
Dankwoord	254

Sesam-specerijencake

Ik maakte deze cake omdat ik dol ben op tahin. En dan heb ik het niet over die compacte, grijze smurrie uit de supermarkt, maar over de zijdezachte, romige Midden-Oosterse tahin die je in Midden-Oosterse winkels vindt. Deze is heel rijk en glad en heeft een muskusachtige geur die ik erg aantrekkelijk vind, vooral in combinatie met honing, sinaasappel en specerijen. In deze cake springt de sesam er echt uit, dus als je een liefhebber bent, pak dan een houten lepel en een paar kommen en ga aan de slag.

Voor 12 personen

100 ml zonnebloemolie
50 ml sesamolie
3 eieren
100 g honing
220 g donkere basterdsuiker
220 g tahin
geraspte schil en sap van 2 onbespoten sinaasappels
100 g gele rozijnen
1 tl kaneel
1 tl gemalen kruidnagel
1 tl gemberpoeder
½ tl gemalen nootmuskaat
½ tl piment
85 g sesamzaad, plus extra om de bakvorm te bestrooien (optioneel)
300 g zelfrijzend bakmeel
een snufje zout
bakspray

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Spray een tulbandvorm (ø 24 centimeter – 2,4 liter) in met bakspray. Je kunt de binnenkant van de vorm eventueel ook nog met sesamzaad bedekken: strooi er een handvol sesamzaadjes in, rol de tulbandvorm heen en weer en schud voorzichtig tot de gehele binnenkant met sesam is bedekt.

Klop de zonnebloemolie en de sesamolie met de eieren in een grote kom schuimig en voeg de honing, de basterdsuiker, de tahin, de geraspte sinaasappelschil en het sinaasappelsap toe. Roer glad en roer de rozijnen erdoor.

Meng in een andere kom de kaneel, de kruidnagel, het gemberpoeder, de nootmuskaat en de piment met het sesamzaad, het zelfrijzend bakmeel en het zout. Meng de droge ingrediënten zorgvuldig door de natte ingrediënten en schenk het beslag in de tulbandvorm.

Bak 45 minuten, tot de cake goudbruin en gerezen is, goddelijk ruikt en een satéprikker er schoon weer uit komt.



Pruimen-vanillecake

Dit is een traditionele Oost-Europese cake waaraan ik zelf nog vanille, geraspte citroenschil, gember en een krokante kruimeltopping met hazelnoot heb toegevoegd.

Voor 12 personen

125 g boter, op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten
125 g fijne kristalsuiker
3 eieren
merg van 1 vanillestokje of 1 tl vanille-extract
geraspte schil en sap van 1 onbespoten citroen
210 g zelfrijzend bakmeel
een snufje zout
1 tl gemberpoeder
1 kg pruimen, ontpit en in kwarten

Voor de kruimeltopping

100 g bloem
75 g boter, in blokjes
50 g kristalsuiker
1 tl kaneel
50 g hazelnoten, fijngehakt

Verwarm de oven voor tot 170 °C. Vet een springvorm van 22 centimeter in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.

Maak eerst de topping. Wrijf in een kom de bloem met de boter, de kristalsuiker en de kaneel tot een kruimeldeeg. Roer de hazelnoten erdoor en zet apart.

Klop de boter met de fijne kristalsuiker in 10 minuten bleek en romig. Voeg de eieren één voor één toe en klop goed na elk ei. Voeg een eetlepel van het zelfrijzend bakmeel toe als het eimengsel begint te schiften. Roer het vanillemerg, de geraspte citroenschil en het citroensap erdoor. Spatel het zelfrijzend bakmeel, het zout en het gemberpoeder erdoor tot een romig, klontvrij beslag.

Schep het beslag in de cakevorm, verdeel de pruimen erover en bestrooi met de hazelnoottopping. Bak 35 tot 45 minuten, tot de cake terugveert als je er zachtjes op duwt en een satéprikker er schoon weer uit komt.



Oranjabloesemringen met pistachenoten

Deze zandkoekjes bestaan in verschillende varianten die in heel het Midden-Oosten stuk voor stuk populair zijn. Ze worden geserveerd met koffie of zoete muntthee.

Voor 20 stuks

225 g boter, op kamertemperatuur
225 g fijne kristalsuiker
geraspte schil van 1 onbespoten sinaasappel, plus sap van ½ sinaasappel
2 tl oranjabloesemwater (Marokkaanse en Turkse winkel)
400 g bloem
pistachenoten, ter garnering

Verwarm de oven voor tot 170 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Klop de boter met de kristalsuiker in 10 minuten bleek en romig en voeg de geraspte sinaasappelschil, het sinaasappelsap en het oranjabloesemwater toe. Meng goed. Voeg de bloem in delen toe tot je een samenhangend deeg hebt. Vorm tot een bal.

Breek kleine stukjes deeg ter grootte van een abrikoos af, rol tot strengen van ongeveer 10 centimeter lang en vorm tot ringen. Leg een of twee hele pistachenoten op de naad of bestrooi de koekjes met gehakte pistachenoten: aan jou de keuze.

Bak ongeveer 10 minuten in de oven tot de koekjes stevig maar niet bruin zijn: ze moeten bleek blijven. De koekjes worden harder naarmate ze afkoelen. Bewaar in een luchtdicht afgesloten bakje.



Speltcrostata met abrikozen, feta en crème fraîche

Een crostata is een Italiaanse taart die meestal niet in een bakvorm wordt gebakken. De taart is reuze simpel om te maken en ziet er toch heel indrukwekkend uit. Het zanddeeg heb je zo gemaakt en speltbloem heeft een geweldige smaak en structuur. Het lijkt misschien een vreemde combinatie van zoet en zuur, maar geloof me: deze taart is fantastisch.

Voor 8 personen

3 el abrikozenjam
500 g abrikozen, ontpit en in kwarten
50 g demerarasuiker of ruwe rietsuiker
100 g feta, verkruimeld
blaadjes van een paar takjes tijm
1 ei, losgeklopt, om te bestrijken
300 ml crème fraîche
2 el vloeibare honing

Voor het deeg

70 g speltbloem
70 g bloem
25 g fijne kristalsuiker
¼ tl zout
115 g heel koude boter, in blokjes
2 el koud water uit de koelkast, plus meer indien nodig

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Maak eerst het deeg. Meng de speltbloem met de bloem, de kristalsuiker en het zout in een kom en wrijf de boter erdoor tot je fijne kruimels hebt. Doe dit met de hand of gebruik hiervoor een keukenmachine. Voeg het koude water geleidelijk toe en vorm tot een samenhangend deeg. Wellicht heb je iets meer water nodig. Maak van het deeg een platte schijf, wikkel in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koelkast.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een cirkel van ongeveer 30 centimeter. Leg op de bakplaat, bestrijk met jam en laat daarbij een rand van 5 centimeter vrij. Verdeel de abrikozen erover, gevolgd door de demerarasuiker, de feta en wat tijm.

Vouw de rand van het deeg, hier en daar plooiend, zo over de abrikozen dat het fruit in het midden nog zichtbaar is. Bestrijk de deegranden met het losgeklopte ei.

Bak 25 minuten, tot het deeg goudbruin is, er geen vochtige plekken meer te zien zijn en het fruit gaar is.

Doe intussen de crème fraîche in een kom en besprenkel al roerend en proevend met honing; het mag niet te zoet worden. Serveer stukjes taart met de crème fraîche.



Challe

Challe is misschien wel het lekkerste brood van al. Het is een rijk, briocheachtig vlechtbrood dat elke vrijdagavond in Joodse gezinnen wordt gegeten om de sabbat in te luiden. De vrouw van mijn rabbi, Anna Bergson, heeft me geleerd hoe ik challe moet maken. Ik bak het nu bijna elke week, tot grote vreugde van mijn gezin.

Voor 1 groot brood of 2 middelgrote broden

750 g patentbloem
75 g fijne kristalsuiker
7 g instantgist
1 el zout
3 el zonnebloemolie, plus extra om in te vetten
300 ml lauw water
2 eieren, geklutst, plus 1 ei losgeklopt met een scheutje koud water om te bestrijken
maanzaad, sesamzaad of zeezoutvlokken, om te bestrooien

Doe de patentbloem met de kristalsuiker, de gist en het zout in de kom van een keukenmachine of een grote mengkom. Meng alles door elkaar en maak in het midden een kuiltje.

Meng de zonnebloemolie met het water en de geklutste eieren in een maatbeker en schenk in het kuiltje. Meng tot een licht kleverig, zacht deeg en kneed daarna 10 minuten met een deeghaak of 15 minuten met de hand tot een zijdezacht, elastisch deeg.

Verdeel het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak in vier even grote stukken voor een groot brood. Als je twee broden maakt, verdeel het deeg dan in twee porties en verdeel elke portie in vier even grote stukken. Rol uit tot strengen.

Nu ga je vlechten. Pak hiervoor vier strengen en nummer ze, van links naar rechts, 1 tot 4. Druk de strengen aan de bovenkant samen en vlecht als volgt: leg streng 1 over streng 3, leg streng 2 over streng 3, leg streng 4 over streng 2. Herhaal tot beide broden zijn gevlochten.

Je kunt ook kleine broodjes maken door kleine strengen van het deeg te knopen, of maak een ronde *challe* door een lange vlecht te maken en deze als een spiraal op te draaien.

Bestrijk de broden met losgeklopt ei en bestrooi met maanzaad, sesamzaad of zeezoutvlokken. Leg op een licht met olie bestreken bakplaat, dek af met ingevet plasticfolie en laat 45 minuten tot 1 uur op een warme plek rijzen tot het deeg in omvang is verdubbeld.

Verwarm intussen de oven voor tot 190 °C.

Bak de broden 45 minuten en dek na 25 minuten af met aluminiumfolie om te voorkomen dat de bovenkant verbrandt.



Kugelhopf met abrikozen en witte chocolade

Er bestaan veel verhalen over de herkomst van kugelhopf die te maken hebben met Marie-Antoinette, de Drie Koningen en zelfs Turkse krijgers. Het is hoe dan ook een traditioneel nagerecht in Oostenrijk en volgens de Encyclopedia of Jewish Food brachten Europese Joden in de negentiende eeuw kugelhopf naar de Verenigde Staten, waar het sindsdien een favoriete cake voor bij de koffie is. Ik heb witte chocolade en abrikozen gebruikt in plaats van de traditionele amandelen en rozijnen. Je kunt de kugelhopf drenken in alcohol en met slagroom serveren, met boter en abrikozenjam bestrijken voor een heerlijk ontbijt of gewoon zo bij een kopje koffie serveren.

Voor 12 personen

100 g boter, op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten
85 g kristalsuiker
240 ml volle melk
500 g bloem, plus extra om te bestuiven
10 g instantgist
1 tl zout
2 eieren
200 g gedroogde abrikozen, in stukjes
100 g wittechocoladedruppels
geraspte schil van
1 onbespoten sinaasappel
1 tl vanille-extract
poedersuiker

Vet een kugelhopf- of tulbandvorm (ø 24 centimeter – 2,4 liter) in met boter en bestuif met bloem.

Doe de boter met de kristalsuiker en de melk in een pan en verhit tot de boter is gesmolten en de suiker is opgelost. Laat afkoelen tot de melk lauw is (als de melk te heet is, werkt de gist niet meer).

Zeef intussen de bloem in de kom van een keukenmachine of in een grote kom. Voeg de gist en het zout toe en roer goed door. Maak in het midden een kuiltje, schenk het melkmengsel erin en werk langzaam de bloem vanaf de rand erdoor. Voeg de eieren één voor één toe en klop goed na elk ei. Roer de abrikozen, de chocoladedruppels, de geraspte sinaasappelschil en het vanille-extract erdoor.

Kneed het zachte, kleverige deeg ongeveer 10 minuten in de keukenmachine of 15 minuten met de hand, tot het deeg glad en soepel is. Vet eventueel je handen in zodat het deeg niet plakt.

Schraap het deeg in de vorm en dek af met licht ingevet plasticfolie. Laat 1,5 tot 2 uur op een warme plek rijzen tot het deeg in omvang is verdubbeld en de vorm helemaal vult. Verwarm intussen de oven voor tot 200 °C.

Bak de cake in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar, tot een satéprikker er schoon weer uit komt. Dek na ongeveer 10 minuten af met aluminiumfolie als de cake te snel bruin wordt. Laat in de vorm afkoelen tot je de cake kunt vastpakken. Haal uit de vorm en laat volledig afkoelen op een taartrooster. Bestrooi met poedersuiker en serveer.

