



# UIT ÉÉN BAKBLIK

**zoet & simpel  
cakes, taarten,  
bars en broodjes**

**Edd Kimber**

# UIT ÉÉN BAKBLIK

**Edd Kimber**

**OPGEDRAGEN AAN ROSE KIMBER EN JENNY WILSON,  
MIJN GEWELDIGE OMA'S**

# UIT ÉÉN BAKBLIK

zoet & simpel  
cakes, taarten,  
bars en broodjes

**Edd Kimber**  
**@THEBOYWHOBAKES**

**Fotografie Edd Kimber**

**KOSM • S**

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN

### **Opmerkingen bij de recepten**

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.

# KOSM • S

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

Eerste druk, 2022

Oorspronkelijke titel: *One tin Bakes*

© 2020 Kyle Books, an imprint of Kyle Cathie Ltd

Tekst copyright: 2020 © Edd Kimber

Vormgeving: 2020 © Kyle Books

Fotografie en foodstyling: Edd Kimber, Simon Kimber (blz. 175)

Voor de Nederlandse editie:

© 2022 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK | media

Vertaling: Tekstcase Deventer

Redactie: Julia Hulleman en Michiel van der Velde

Productie: Wouter Eertink

ISBN 9789021590325

NUR 440

Printed in China

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke ander wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de groots mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

**INLEIDING** 6

**CAKES** 10

**REPEN & KOEKJES** 42

**GEBAK & TAART** 70

**DESSERTS &  
NO-BAKES** 102

**BROODJES & BROOD** 132

**WAAR VIND IK WAT** 165

**INGREDIËNTEN** 166

**KEUKENGEREI** 170

**REGISTER** 172

# INLEIDING

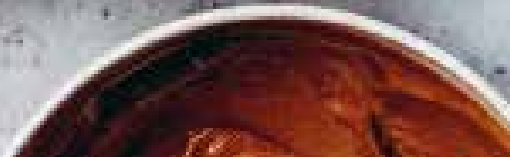
Dit is een boek voor de thuisbakkers, voor de hobbykoks die graag bakken na een lange werkdag en voor hen die graag bakken maar niet beschikken over een toverdoos aan bakhulpmiddelen die er te koop zijn.

Ik hou van bakken. Ik ben elke dag opnieuw in de keuken aan het rommelen met boter, suiker, eieren en bloem, en soms zeg ik bij wijze van grap dat dit misschien wel het enige is waar ik goed in ben. De afgelopen tien jaar heb ik geprobeerd om mensen enthousiast te maken voor een met bloem bedekt schort, een vriezer vol koekjesdeeg en spetters cakebeslag die op onverklaarbare wijze op het plafond terechtgekomen zijn. Gedurende die tien jaar heb ik geprobeerd recepten te schrijven voor de thuisbakker. Ik heb recepten ontwikkeld met verschillende moeilijkheidsgraden om boeken te schrijven die toegankelijk en bruikbaar zijn, maar die je ook aanmoedigen om eens iets te proberen waarvoor wat meer ervaring is vereist, als je daar klaar voor bent. De recepten zijn voor veel verschillende gelegenheden, van een eenvoudig dessert dat je in het weekend je gezin voorziet tot creaties die perfect zijn voor een feestje.

In mijn vorige boek heb ik ook geprobeerd om de hoeveelheid keukengerei te beperken dat nodig is om prachtige en heerlijke baksels te maken. *Uit één bakblik* is de ultieme combinatie van deze ideeën, want voor de recepten in dit boek heb je maar één eenvoudig bakblik nodig.

Elk recept in dit boek kun je bakken in een bakvorm van 23x33 cm, zo'n vorm die je doorgaans voor brownies gebruikt. Met dit boek loop je niet het risico dat je straks niet meer weet waar je al je bakspullen moet laten. Je hebt maar één bakvorm nodig.

Een voor de hand liggende vraag is natuurlijk waarom deze bakvorm, en niet een bakplaat, een ronde springvorm of misschien zelfs een broodvorm? Ik denk dat geen enkele vorm zo flexibel, veelzijdig en bruikbaar is als deze. Het is een trouwe dienaar in het arsenaal van elke bakker en in mijn boek – dit boek dus – is het zelfs een ware held. Je kunt er koekjes in bakken, cakes, desserts, brownies, pies en taarten. Ik zou haast durven zeggen: als je het kunt bakken, dan kun je het in deze bakvorm bakken. Ik heb deze bakvorm ook gekozen omdat het al een populaire vorm is, hij is overal voor geschikt en als je al regelmatig bakt, is de kans groot dat je er al een hebt. Zo niet, dan zijn deze vormen in elke winkel met keukengerei te krijgen.





**CAKES**

<b>PLAATCAKE MET MELK- CHOCOLADE-KARAMEL</b>	<b>12</b>	<b>KLASSIEKE VERJAARDAGS- CAKE</b>	<b>30</b>
<b>'KOFFIE'-KOFFIECAKE</b>	<b>14</b>	<b>MAISMEEL BUCKLE CAKE MET BLAUWE BESSEN</b>	<b>33</b>
<b>DUMP CAKE VAN AMANDELEN EN GEMENGDE BESSEN</b>	<b>17</b>	<b>LAMINGTONS MET FRAMBOZENROOM</b>	<b>34</b>
<b>TRES LECHEs CAKE MET PASSIEVRUCHTEN EN LIMOEN</b>	<b>18</b>	<b>WORTELCAKE MET CHOCOLADE EN KARDEMOM EN EEN ROOMKAASGLAZUUR VAN BRUINE BOTER</b>	<b>36</b>
<b>ONE BOWL VANILLEPLAAT- CAKE</b>	<b>20</b>	<b>ONDERSTEBOVEN BANANEN-BOEKWEITCAKE</b>	<b>39</b>
<b>KOKOSNOOTPLAATCAKE</b>	<b>22</b>	<b>TUSSENDOORCAKE MET KERSEN EN OLIJFOLIE</b>	<b>40</b>
<b>MATCHAROL</b>	<b>24</b>		
<b>GEROOSTERDE-PRUIMENROL</b>	<b>28</b>		

# TRES LECHES CAKE MET PASSIEVRUCHTEN EN LIMOEN

10 PORTIES

Tres leches (drie soorten melk) is een klassieke cake uit Zuid-Amerika. Een biscuit of botercake wordt in een mengsel van drie soorten melk geweekt, doorgaans zoete gecondenseerde melk, koffiemelk en volle melk of room. De vochtige cake, afgewerkt met opgeklopte room, is comfort food ten voeten uit en herinnert me een beetje aan de textuur van een trifle. De originele versie is nagenoeg perfect, maar ik wilde toch iets maken met een paar favoriete smaken – passievrucht, limoen en kokos, eventueel verrijkt met een paar scheutjes rum.

boter of neutrale olie, om in te vetten

## VOOR HET BISCUITGEBAK

1 portie biscuitdeeg (zie blz. 34)

geraspte schil van 2 onbespoten limoenen

## VOOR HET MELKMENGSEL

120 ml volle melk

geraspte schil van 2 onbespoten limoenen

1 blik gecondenseerde melk à 397 g

240 ml kokosmelk met 5% vet

60 ml bruine rum (optioneel)

160 ml passievruchtenpuree (via internet verkrijgbaar, of passievruchten pureren in de keukenmachine)

## VOOR DE TOPPING

600 ml double cream of slagroom

geraspte schil van 2 onbespoten limoenen

1 el extra fijne kristalsuiker

vruchtvlies van 3 passievruchten

30 g geroosterde kokosvlokken

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de bakvorm licht in en bekleed met een groot vel bakpapier zodat het papier aan alle kanten omhoogsteekt.

Bereid het biscuitgebak volgens de instructies op bladzijde 34, maar voeg de geraspte limoenschil toe aan het warme boter- en melkmengsel zodat de smaak van de limoen tijdens het afkoelen kan intrekken.

Schenk het biscuitbeslag in de bakvorm en beweeg de vorm voorzichtig heen en weer om het mengsel te verspreiden. Bak de cake 25-30 minuten tot deze goudbruin is en terugveert als je er zachtjes met je vinger in drukt. Laat 30 minuten in de vorm afkoelen terwijl je het melkmengsel maakt.

Verwarm de melk in een kleine steelpan (laat niet koken) en haal de pan van het vuur. Voeg de geraspte limoenschil toe en laat 30 minuten intrekken. Klop er vervolgens de gecondenseerde melk, kokosmelk en eventueel de rum doorheen.

Prik met een satéprikker gaatjes in de hele bovenkant van de cake en schenk de passievruchtenpuree over de cake. Laat de puree een paar minuten in de cake trekken en schenk dan heel langzaam het melkmengsel over de cake. Meng de passievruchtenpuree niet door de melk, want dan wordt het mengsel te dik en kan het niet goed door de cake worden geabsorbeerd. Dek de cake af en zet minimaal 4 uur in de koelkast.

Voor de topping klop je de room met de helft van de geraspte limoenschil en de suiker op tot zachte pieken. Verdeel de room over de afgekoelde cake en garneer met het vruchtvlies van de passievruchten, de kokosvlokken en de rest van de geraspte limoenschil. Snijd in stukken en serveer.

Je kunt de cake afgedekt ongeveer 4 dagen in de koelkast bewaren.



**GEBAK &  
TAART**

<b>GALETTE MET BLAUWE BESSEN EN STEENVRUCHTEN</b>	<b>72</b>	<b>ECCLES-PLAATCAKE</b>	<b>88</b>
<b>ABRIKOZEN-MASCARPONE POP TARTS</b>	<b>74</b>	<b>KERSENPLAATTAART</b>	<b>90</b>
<b>GRAPEFRUIT-MERINGUE- TAART</b>	<b>76</b>	<b>PERZIKENTAART MET WHISKY EN ROGGE</b>	<b>92</b>
<b>FRANGIPANETAART MET BESSEN</b>	<b>79</b>	<b>PINDAKAAS-CHOCOLADE- TAART</b>	<b>94</b>
<b>POMPOENTAART MET OREO-KORST</b>	<b>81</b>	<b>TAART MET PISTACHE CRÈME BRÛLÉE EN IN HONING GEROOSTERDE ABRIKOZEN</b>	<b>97</b>
<b>GROTE PORTUGESE CUSTARDTAART</b>	<b>82</b>	<b>CHOCOLADEROOMTAART</b>	<b>98</b>
<b>VANILLETOMPOUCES</b>	<b>85</b>	<b>KARNEMELK-CHESS PIE MET HELE CITROEN</b>	<b>101</b>

# VANILLETOMPOUCES

12 PORTIES

Toen mijn tweelingbroer en ik klein waren en we onze ouders een zeldzaam moment van rust en stilte toestonden, gingen we vaak iets lekkers kopen bij de bakkerij bij ons in de buurt. Ik koos altijd een Yorkshire curd tart of een eiercustardtaartje en mijn broer koos gewoonlijk een klassieke vanilla slice – een dikke laag heldergele custard tussen twee laagjes bladerdeeg – te vergelijken met een tompouce. Zo lekker en zo troostrijk, en zo'n eenvoudig recept. Mijn versie wijkt niet veel af van het traditionele recept, behalve dat ik het laagje glazuur achterwege laat. Het voegt alleen zoetheid toe, zonder extra smaak, en daarom vind ik ze zonder glazuur lekkerder. Je maakt ze het best een dag van tevoren zodat de custard een nacht in de koelkast geheel kan opstijven.

2 x 320 g kant-en-klaar  
roomboterbladerdeeg

750 ml volle melk

320 ml double cream of slagroom

1 vanillestokje of 2 tl vanillepasta

250 g extra fijne kristalsuiker

75 g custardpoeder

3 grote eieren

¼ tl zout

75 g boter, in blokjes

poedersuiker, om te bestrooien

Verwarm de oven voor tot 190 °C. Bekleed de bodem van de bakvorm met bakpapier.

Rol het eerste vel bladerdeeg uit tot een rechthoek die in de bakvorm past. Snijd de randen netjes bij. Leg het bladerdeeg in de vorm en prik er met een vork gaatjes in. Dek af met een vel bakpapier en plaats er een tweede bakvorm op. Bij voorkeur een vorm die er precies in past, of plaats iets anders zwaars op het bakpapier.

Bak het bladerdeeg 20 minuten in de oven. Verwijder dan het gewicht en het bakpapier en bak het bladerdeeg in nog eens 5-10 minuten goudbruin. Laat iets afkoelen, haal het bladerdeeg uit de vorm en laat daarna volledig afkoelen op een taartrooster. Bak het tweede vel bladerdeeg op dezelfde manier in dezelfde beklede bakvorm.

Wanneer het gebakken bladerdeeg volledig is afgekoeld, bekleed je de bodem en zijkanten van dezelfde lege bakvorm met een groot vel plasticfolie, zodat ook de randen zijn bedekt. Leg het eerste vel bladerdeeg in de vorm.

Voor de custard schenk je de melk en de room in een grote pan. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan het melkmengsel en breng op laag vuur aan de kook. Haal de pan van het vuur, dek af en laat de vanille 1 uur intrekken. Als je vanillepasta gebruikt, kun je deze stap overslaan.

VERVOLG OP VOLGENDE PAGINA





# **DESSERTS & NO-BAKES**

<b>GEBAKKEN VANILLEYOGHURT MET GEROOSTERDE PRUIMEN</b>	<b>104</b>	<b>AARDBEIEN-RABARBER- COBBLER</b>	<b>119</b>
<b>DUTCH BABY MET GEMENGDE BESSEN</b>	<b>107</b>	<b>ESPRESSO-CHOCOLADEFILAN</b>	<b>120</b>
<b>STICKY DADELPUDDING MET RUM-BUTTERSCOTCHSAUS</b>	<b>108</b>	<b>GEBAKKEN MASALA CHAI-RIJSTPUDDING</b>	<b>123</b>
<b>WAFELTJES MET STRACCIATELLA- IJS EN VERSE MUNT</b>	<b>110</b>	<b>TIRAMISU</b>	<b>124</b>
<b>LIMOEENMERINGUEROL MET MANGO</b>	<b>113</b>	<b>BANANENBROODPUDDING MET BOURBON</b>	<b>126</b>
<b>CHOCOLADEMERINGUECAKE ZONDER BLOEM</b>	<b>114</b>	<b>IJSKOUDE TAART MET ZURE KERSEN EN CITROEN</b>	<b>128</b>
<b>KEY LIME PIE MET SPECULAASKORST</b>	<b>116</b>	<b>GEBRANDE BASKISCHE CHEESECAKE</b>	<b>131</b>

# ESPRESSO-CHOCOLADEFLAN

15 PORTIES

Geen gewone cake en geen gewone flan, maar een sublieme combinatie van deze twee. Dit dessert, dat oorspronkelijk een chocoflan of Pastel Impossible (onmogelijke cake) heet, is een wonder van de bakwetenschap. Een wonder omdat de twee lagen tijdens het bakken op de een of andere manier van plek verwisselen. Eerst wordt de cake over de bodem van de bakvorm verdeeld en daarna wordt de flan eroverheen geschonken, maar wanneer je het resultaat uit de oven haalt, bevindt de cake zich wonder boven wonder bovenaan en heeft de flan zich een weg door de cake gebaad om onder in de bakvorm te stollen. Traditioneel wordt het dessert gemaakt met karamel voor de flan en chocolade voor de cake, maar ik heb stiekem wat koffie aan de flan toegevoegd.

boter of neutrale olie, om in te vetten

## VOOR DE TOPPING VAN KARAMEL

200 g extra fijne kristalsuiker

## VOOR DE CHOCOLADECAKE

60 g boter, op kamertemperatuur

150 g lichte basterdsuiker

1 groot, biologisch ei

125 g bloem

35 g cacaopoeder

½ tl bakpoeder

1 tl baksoda

½ tl zout

120 ml zure room

80 ml kokend water

## VOOR DE KOFFIEFLAN

410 g koffiemelk

1 blik gecondenseerde melk à 397 g

100 g roomkaas, op kamertemperatuur

5 grote eieren

1 tl vanille-extract

4 tl espresso-oploskoffie

100 g pecannoten, grof gehakt

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de bakvorm licht in en bekleed de bodem met bakpapier.

Voor de karamel verwarm je de kristalsuiker in een kleine pan op middelhoog vuur. Roer niet, maar wacht tot de suiker is opgelost, gekaramelliseerd is en een mooie goudbruine kleur heeft gekregen. Schenk de karamel dan direct in de bakvorm en zorg dat de bodem ermee wordt bedekt. Zet apart.

Voor de cake klop je de boter en basterdsuiker met een elektrische mixer in 5 minuten licht en schuimig. Voeg het ei toe en mix goed. Meng in een andere kom de bloem, het cacaopoeder, het bakpoeder, de baksoda en het zout. Meng de droge ingrediënten in twee delen door het botermengsel. Voeg tussendoor de zure room toe. Wanneer je een glad beslag hebt, voeg je het kokende water toe en mix je dit er kort doorheen. Verdeel het beslag in een gelijke laag over de bakvorm.

Voor de flan meng je alle ingrediënten in een blender en laat je de machine draaien tot een egaal mengsel. Schenk het mengsel in een gelijkmatige laag over het cakebeslag. Ik vind het gemakkelijker om het beslag langs de bolle kant van een lepel in de bakvorm te schenken, zodat het zachter op het beslag 'landt'. Dek de bakvorm af met aluminiumfolie en zet de vorm in een groot bakblik. Vul het bakblik met kokend water tot halverwege de zijkanten van de bakvorm.

Zet het bakblik voorzichtig in de oven en bak de flan 1 uur tot 1 uur en 10 minuten, of totdat een in het midden van de flan gestoken mes er schoon uit komt.

Laat de cake in het waterbad volledig afkoelen. Wanneer de flan is afgekoeld, haal je de vorm uit het waterbad, verpak je de vorm in plasticfolie en zet je deze 4 uur in de koelkast. De cake moet minimaal 4 uur afkoelen, maar je mag hem gerust een nacht laten staan als je dit dessert van tevoren wil bereiden.



Voor het serveren, haal je een mes langs de rand van de bakvorm om de cake los te halen en draai je hem voorzichtig om op een grote serveerschaal. Als je cake niet direct uit de vorm komt, verwarm je de bodem heel langzaam ongeveer 30 seconden boven een gaspit.

Snijd in plakken. Je serveert dit dessert het best binnen 1-2 dagen na het bakken (haal het dessert dan niet uit de plasticfolie) en binnen één dag nadat je deze uit de vorm hebt gehaald.

# WAAR VIND IK WAT

<b>DE BAKVORM</b>  <a href="http://www.bol.com">www.bol.com</a>  Baktotaal Bouwhuis <a href="http://www.bouwhuis.com">www.bouwhuis.com</a>  <a href="http://www.cookinglife.com">www.cookinglife.com</a>	<b>PARELSUIKER</b>  Thuisbakkerswinkel <a href="http://www.thuisbakkerswinkel.nl">www.thuisbakkerswinkel.nl</a>  Welkoop <a href="http://www.welkoop.nl">www.welkoop.nl</a>
<b>ALGEMENE BAKGEREI</b>  Oldenhof <a href="http://www.kookwinkel.nl">www.kookwinkel.nl</a>  Kitchen & More <a href="http://www.kitchenandmore.nl">www.kitchenandmore.nl</a>  De leukste taartenshop <a href="http://www.deleukstetaartenshop.nl">www.deleukstetaartenshop.nl</a>  Baking Queen <a href="http://www.bakingqueen.nl">www.bakingqueen.nl</a>  Blokker <a href="http://www.blokker.nl">www.blokker.nl</a>  Hema <a href="http://www.hema.nl">www.hema.nl</a>	<b>BLOEM VAN SPECIALE GRANEN (ROGGE, BOEKWEIT, ENZOVOORT)</b>  Molens Natuurvoedingswinkels Goed gesorteerde supermarkten
<b>PISTACHE- EN HAZELNOOTPASTA</b>  Dille & Kamille <a href="http://www.dillekamille.nl/">www.dillekamille.nl/</a>  Baktotaal Bouwhuis <a href="http://www.bouwhuis.com">www.bouwhuis.com</a>  Callebaut <a href="http://www.callebaut.com/">www.callebaut.com/</a>	<b>VANILLE</b>  <a href="https://www.delicious-vanilla.nl">https://www.delicious-vanilla.nl</a> <a href="https://spicesofmarrakech.nl/">https://spicesofmarrakech.nl/</a> <a href="https://www.dekruidenbaron.nl/">https://www.dekruidenbaron.nl/</a>
	<b>PASSIEVRUCHTENPUREE</b>  Baktotaal Bouwhuis <a href="http://www.bouwhuis.com">www.bouwhuis.com</a>  Bij groothandels als Macro, Sligro, Hanos en dergelijke
<b>TAHIN</b>  De Notenshop <a href="http://www.denotenshop.nl">www.denotenshop.nl</a>  Esther's Cookery <a href="http://www.estherscookery.nl">www.estherscookery.nl</a>	<b>MATCHAPOEDER</b>  Holland & Barrett <a href="http://www.hollandandbarrett.nl">www.hollandandbarrett.nl</a>  Amazing Oriental <a href="http://www.orientalwebshop.nl">www.orientalwebshop.nl</a>

## OVER DE AUTEUR



**EDD KIMBER** is bakker en food writer en woont in Londen. Hij is de schrijver van *The Boy Who Bakes* (2011), *Say It With Cake* (2012) en *Patisserie Made Simple* (2014). De afgelopen jaren verscheen hij in diverse tv-shows, waaronder The Alan Titchmarsh Show, in Sunday Brunch, Perfect en in de oorspronkelijke serie *The Great British Bake Off*, waar hij de eerste winnaar was. Hij deelt zijn kennis regelmatig op kookscholen en tijdens food festivals over de hele wereld en hij schrijft voor diverse magazines. Edd is de go-to baking-schrijver voor Olive Magazine en werkt mee aan het tijdschrift Bake From Scratch.

**@THEBOYWHOBAKES**

**WWW.THEBOYWHOBAKES.CO.UK**

# DANKBETUIGINGEN

Eerst en vooral wil ik al mijn lezers enorm bedanken, evenals iedereen die enthousiast reageert wanneer ik een nieuw recept op mijn website plaats en de keuken invliegt om het te maken. Het boek zou er zonder jullie en jullie enthousiasme voor mijn recepten immers niet zijn. Ik heb met mijn baksels altijd maar één doel voor ogen: andere mensen aanmoedigen om de keuken in te gaan en te bakken, te genieten van het plezier dat het je brengt, je te helpen het vertrouwen te krijgen dat jij dit ook kunt. Ik hoop dat dit boek vol staat met recepten die je nog jaren zult maken.

Mike, ook al heb je een onverklaarbare hekel aan kardemom en kaneel, iets wat me ernstig verontrust, toch ben je mijn grootste fan, een nuchtere stem die me geruststelt wanneer ik dat nodig heb of wanneer de werkdruk aanvoelt als een moeilijk te beklimmen berg. Je hebt nagenoeg alle recepten uit dit boek geprobeerd en me altijd de eerlijke feedback gegeven die ik nodig had. Ik zou gek geworden zijn als ik dit alleen had moeten doen, dus dankjewel dat je er altijd voor me was, en in het bijzonder dat je het dit jaar hebt uitgehouden in een rommelig huis. Ik hou van je.

Ik wil al mijn vrienden, collega's en zelfs vreemden die ik cakes en koekjes heb opgedrongen, bedanken omdat jullie mijn proefkonijnen zijn geweest, ook al was het soms lastig om ervan te genieten terwijl ik jullie vol spanning sta aan te kijken, wachtend op een reactie en een gedetailleerde specificatie van jullie mening. Het schrijven van een kookboek kan vreemd genoeg een heel eenzaam proces zijn en wanneer ik mensen zie genieten van mijn recepten, weet ik weer waarom ik zo van mijn werk houd. Claire Ptak, Dan Lepard, Joy Wilson en Helen Goh, ik wil jullie bedanken omdat jullie in het boek geloven en jullie stem hebben geleend. Ik ben jullie voor altijd dankbaar. Nik Sharma, dankjewel omdat jij de stem aan de andere kant van de Atlantische Oceaan was die begreep wat het is om een kookboek te schrijven en die met me meeleefde wanneer de stress me een beetje te veel werd.

Simon, jij bent een van die mensen die altijd eerlijk voor zijn mening uitkomt en ik weet dat ik je altijd om je mening kan vragen en met je kan brainstormen.

Mijn agent Katherine Stonehouse, het was een lange weg en je bent me altijd blijven pushen. Ik waardeer je inspanningen om dit project van de grond te krijgen en dat je altijd in me bent blijven geloven. Ik kan je niet genoeg bedanken.

Evi, ontzettend bedankt voor je ontwerpkunsten die je op dit boek hebt losgelaten. Het is prachtig geworden en ik kan niet wachten tot het overal verkrijgbaar is. Iedereen bij Kyle Books, en vooral Isabel en Judith, bedankt dat jullie me losgelaten hebben op een vierde boek en me de vrijheid hebben gegeven om met dit idee aan de slag te gaan. Ik denk dat we iets heel speciaals hebben gecreëerd en ik ben met name trots op het feit dat jullie me mijn creativiteit verder hebben laten gebruiken om niet alleen dit boek te schrijven maar ook om de foto's erbij te maken.

# 1 BAKBLIK, 70 RECEPTEN

Koekjes, cakes, bars, pasteitjes en desserts, fruitig, notig, met chocolade en specerijen: met slechts één bakblik en deze makkelijke recepten bakt iedereen de sterren van de hemel, zo bewijst *Great British Bake Off*-winnaar Edd Kimber.

*Uit één bakblik* staat vol met veelzijdige en gemakkelijke bakrecepten. Van traditionele rabarbercrumble tot moderne creaties als Tahini Babka Buns. Voor iedereen die wel van bakken, maar niet van volle keukenkastjes houdt.

@theboywhobakes



**'Een geweldig idee, een absolute must-have.'**

– NIGELLA LAWSON

**'Een oogverblindend mooi bakboek.'**

– DAN LEPARD

**'Ik hou erg van plaatcake en door deze recepten krijg ik zin om er samen met anderen van te genieten.'**

– CLAIRE PTAK



**KOS  
MOS**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen