



Inleiding.....	7	13	Chocolade shortbread koekjes.....	54	28	Kaneelsterren met witte chocolade.....	84	42	Pitmoppen.....	116
Het koekjes handboek.....	8	14	Chocolate chip cookies.....	56	29	Kaneelvlinders.....	88	43	Speculaasbrokken.....	118
1 Alfajores.....	28	15	Citroen koeken.....	58	30	Kano's.....	90	44	Speculoos sandwich cookies.....	120
2 Amandel koekjes.....	30	16	Citroen-maanzaad koekjes.....	60	31	Kattentongen met chocolade.....	92	45	Stroopwafels.....	122
3 Amandel-framboos thumbprint cookies.....	32	17	Confetti sandwich koekjes.....	62	32	Koffiekoeken.....	94	46	Suikerkoekjes.....	124
4 Appel-kruimel rondo's.....	34	18	Crème doubles.....	64	33	Kokosmakronen met frambozen en witte chocolade.....	96	47	Triple chocolate chip koeken.....	126
5 Bokkenpootjes.....	36	19	Eierkoeken.....	66	34	Lange vingers.....	98	48	Vanille-chocolade swirls.....	128
6 Boterkoek.....	40	20	Feestkoekjes.....	68	35	Lunetta spritsen.....	100	49	Vlaardingse ijzerkoekjes.....	130
7 Brookies (brownie cookies).....	42	21	Friese dumkes.....	70	36	Millionaire's shortbread.....	102	50	Zandkoekjes.....	132
8 Café noir koekjes.....	44	22	Gember-citroen koekrepen.....	72	37	Noten-karamel plaatkoek.....	106	Een kijkje achter de schermen.....	136	
9 Cantuccini.....	46	23	Gevulde koeken.....	74	38	Pecan pie cookies.....	108	Register.....	142	
10 Carrot cake cookies.....	48	24	Gingerbread koekjes.....	76	39	Pindakaas koeken.....	110			
11 Cheesecake koekjes.....	50	25	Haverkoeken.....	78	40	Pindarotsjes koekrepen.....	112			
12 Chocolade batons.....	52	26	Hazelnootkoekjes.....	80	41	Pistache crinkle koekjes.....	114			
		27	Jan Hagel.....	82						

HET KOEKJES HANDBOEK

Met 50 recepten in één thema kun je natuurlijk ook specifieke tips en trucs verwachten voor dat ene thema: koekjes! Ik bak al koekjes sinds ik een klein meisje was en in de tussentijd heb ik zoveel geleerd over koekjes, dat deel ik graag met je.

ONGESCHREVEN REGELS VAN HET BAKKEN

Ik kan ze niet vaak genoeg benoemen, met deze ongeschreven bakregels ga je goed voorbereid de keuken in:

- Met boter wordt altijd ongezoeten roomboter bedoeld.
- Met suiker wordt kristalsuiker bedoeld. Ik geef de voorkeur aan fijne kristalsuiker.
- Een ei in een recept staat gelijk aan een M-ei, dat is ongeveer 50 gram (zonder schaal).
- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Bakken doe je in het midden van de oven. Het gaat hierbij om de plek van de bakvorm, niet van het rooster.
- In recepten staan vaak theelepels (tl) en eetlepels (el) als maateenheid. Deze hebben een inhoud van 5 (tl) en 15 (el) milliliter.
- Genoemde temperaturen in recepten zijn voor een oven met boven- en onderwarmte. Heb je een heteluchtoven? Dan zet je de temperatuur ongeveer 10 tot 20% lager. Het verschilt per oven hoeveel lager de temperatuur moet staan. Elke oven is anders, dus het is belangrijk dat je die van jou goed leert kennen.
- Je verwarmt de oven voor op de genoemde temperatuur. Pas als de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, zet je je baksel in de oven.

Voor alle bovenstaande regels geldt het volgende: je kunt ervan uitgaan dat deze regels altijd opgaan, tenzij in een recept iets anders staat vermeld. In zo'n geval kun je van de basisregels afwijken.

KOEKJES INGREDIËNTEN

Een aantal ingrediënten zit in zo'n beetje ieder koekjesrecept. Deze ingrediënten vind ik het waard om net even wat meer aandacht aan te besteden. Omdat ze een bepaalde werking hebben in het recept bijvoorbeeld, of omdat er meerdere opties zijn.

BOTER

Je weet al dat met boter altijd roomboter wordt bedoeld, en in het geval van bakken is aan te raden om ongezoeten roomboter te gebruiken. Zo heb je meer controle over de hoeveelheid zout in een recept.

Boter doet meer voor koekjes dan je denkt. Je voegt onder andere vocht toe, wat nodig is voor de juiste structuur van het koekje. Boter is ook een smaakmaker, het helpt om een baksel een mooie bruine kleur te geven en kan zelfs helpen bij het rijzen van koekjes.

Een multifunctioneel ingrediënt dus, zoals je ziet. Ik raad altijd aan om roomboter te gebruiken in plaats van margarine. De eigenschappen zijn anders als het op bakken aankomt, maar ik vind vooral het belangrijkst dat koekjes met roomboter een stuk lekkerder zijn.

Zorg dat je boter op kamertemperatuur is. Voor sommige recepten wil je juist koude of

gesmolten boter hebben. Als dit het geval is, staat dit altijd aangegeven in de receptuur.

SUIKER

Voor de hand liggend: suiker is een zoetmaker. Maar dat is niet het enige dat suiker doet. Het heeft meer eigenschappen die belangrijk zijn bij het bakken van koekjes.

Suiker zorgt, net als boter, voor vocht. Dat klinkt misschien gek bij een droog ingrediënt maar wanneer suiker smelt wordt het vloeibaar. Dat heeft invloed op de structuur van je koekjes. Verder zorgt suiker ook voor de goudbruine kleur van het baksel en heeft het deels ook invloed op hoe een baksel rijst.

SOORTEN SUIKER

Je zult in dit boek meerdere soorten suiker tegenkomen. Ze hebben ieder hun eigen functie in een koekdeeg en zorgen voor andere resultaten. Ik zet ze op een rij.

- **Kristalsuiker:** ik gebruik het liefst fijne kristalsuiker omdat dit makkelijker en sneller wordt opgenomen. Kristalsuiker zorgt voor brosse koekjes.
- **Witte basterdsuiker:** dit is kristalsuiker waar een suikersiroop aan is toegevoegd,



CHEESECAKE KOEKJES

Nog een combinatie van taart en koekje. Cheesecake dit keer! Eerlijk is eerlijk: het maken kan een beetje een kliederboel zijn als je de cheesecake vulling in het deeg wikkelt. Maar geloof mij dat dat het echt he-le-maal waard is. Als basis voor het koekje gebruik ik een deeg dat lijkt op chocolate chip cookiedeeg, met daarin een frisse cheesecake vulling. Dat wil je proeven!

PORTIES: 20 stuks

INGREDIËNTEN

Cheesecake vulling
150 gram roomkaas
75 gram poedersuiker

Koekjes

120 gram ongezoeten roomboter
140 gram lichtbruine basterdsuiker
40 gram fijne kristalsuiker
1 ei
1 tl vanille-extract
250 gram bloem
Snuf zout
1 tl baking soda

BEREIDING

- 1 Spatel roomkaas en poedersuiker voor de vulling door elkaar. Op een bakplaat of bord dat in je vriezer past leg je een stuk bakpapier, schep hier 20 hoopjes van het cheesecakemengsel op. Zet het bord in de vriezer.
- 2 Doe boter en beide soorten suiker in een kom en mix tot een romig geheel. Voeg ei en vanille-extract toe en mix tot een glad mengsel.
- 3 Voeg bloem, zout en baking soda toe en mix tot de droge ingrediënten zijn opgenomen. Verpak het deeg in folie en laat minimaal een uur rusten in de koelkast.
- 4 Verdeel het deeg in 20 balletjes. Neem een balletje deeg, haal hier ongeveer een derde deeg vanaf. Maak van het grote deel van dit stukje deeg een balletje, druk ietsjes platter en duw er een kuiltje in. In dit kuiltje leg je een stukje cheesecake vulling uit de vriezer.
- 5 Van het kleine stukje deeg maak je een platter stukje, leg dit over de cheesecake vulling. Duw de randjes een beetje aan. Een scheurtje in het deeg waardoor je de vulling ziet is niet erg. Herhaal deze stappen voor alle deegballetjes.
- 6 Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat met voldoende tussenruimte. Deze koekjes lopen best wel uit.
- 7 Bak de cheesecake koekjes in 10-12 minuten op 180 °C (boven- en onderwarmte) tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat de koekjes volledig afkoelen op de bakplaat. De koeken zullen door de vulling wat zachter blijven.

BEWAREN

In een koektrommel 1 week houdbaar. Tot 3 maanden in de vriezer.



FRIESE DUMKES

Als ik in Friesland ben vertrek ik altijd met een doosje Friese dumkes in mijn tas, ik ben echt dol op deze koekjes. Ze zitten bomvol specerijen en vooral de anijs zorgt voor de kenmerkende smaak van deze koekjes. De koekjes danken hun naam trouwens aan de duim van de bakker, toen ze nog met hun duim een soort vingerafdruk achterlieten in de nog zachte koekjes.

PORTIES: 50 stuks

INGREDIËNTEN

80 gram hazelnoten
200 gram bloem
Snuf zout
1 tl kaneel
¾ tl gember (poeder)
1½ tl anijszaad (gemalen)
120 gram donkerbruine basterdsuiker
90 gram ongezouten roomboter (zacht)
2 eidooiers
Optioneel: 2-3 tl water of melk

BEREIDING

- 1 Rooster de hazelnoten 10 minuten op een bakplaat in de oven op 180 °C (boven- en onderwarmte). Laat de hazelnoten afkoelen en hak dan fijn.
- 2 In een kom voeg je bloem, zout, kaneel, gember en anijszaad samen. Roer door elkaar.
- 3 Voeg suiker, hazelnoten, boter en eidooiers toe. Kneed tot een stevig koekdeeg. Blijft het deeg kruimelig en droog? Dan kun je beetje bij beetje enkele theelepels water of melk toevoegen tot een mooi deeg ontstaat.
- 4 Rol het deeg uit tot een dikte van 1 cm. Snijd het deeg in stukjes van 2 x 5 cm. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 5 Bak de Friese dumkes in ongeveer 15 minuten op 180 °C (boven- en onderwarmte) gaar en goudbruin.
- 6 Laat de koekjes enkele minuten afkoelen op de bakplaat voordat je ze naar een rooster verplaatst om helemaal af te koelen.

BEWAREN

De koekjes kun je bewaren in een koektrommel, zo blijven ze zeker een week goed.



NOG NIET UITGEBAKKEN?

Krijg je geen genoeg van bakken of wil je iets anders maken dan de lekkere koekjes in dit boek? Dan kun je natuurlijk terecht op mijn site www.laurasbakery.nl, maar vergeet ook mijn andere bakboeken niet!

