

Blake Lively en co
in de weer met hun
spuitzakken.



WAAN JE OP VAKANTIE
MET DEZE **WERELDSE BISCUITJES**

Geen koekjes van eigen deeg

Ben je op zoek naar een bezigheid met de kinderen wanneer het zomerweer het even laat afweten? Bak koekjes! En nee, niet zomaar zandkoekjes of chocolate chips: met deze biscuitjes wanen jullie je in een ver (en zonnig) land!



Pinoli's (Italië)

- INGREDIËNTEN
VOOR 25 KOEKJES**
- 400 g marsepein (50/50)
 - 1 eiwit
 - 1/2 tl amandelaroma
 - 1/2 tl vanillearoma
 - 200 g pijnboompitten
 - 100 g poedersuiker

ZO MAAK JE HET

- 1 Verwarm de oven voor op 170 °C.
- 2 Meng de marsepein, het eiwit, het amandelaroma en het vanillearoma homogeen in een keukenmachine.
- 3 Gebruik je handen om balletjes te vormen van ongeveer 2 centimeter diameter.
- 4 Doe de pijnboompitten in een kom en rol de marsepein-balletjes erin tot ze allemaal rondom bekleed zijn met de pijnboompitten.

TIP

Als je ervan houdt, kun je ze ook in pistachenoten rollen, ook erg lekker. Maak de balletjes dan wel wat kleiner, want die liggen iets zwaarder op de maag



Kingstonkoekjes (Australië)

ZO MAAK JE HET

INGREDIËNTEN VOOR 40 KOEKJES

- 125 g boter op kamertemperatuur
- 185 g licht-bruine suiker
- 2 eieren
- 1/2 tl vanillearoma
- 2 el honing of golden syrup
- 275 g fijne patisseriebloem
- 5 g bakpoeder
- snufje zout
- 100 g kokospoeder
- 50 g havervlokken

Voor de chocoladeganache

- 100 g volle room
- 1 el honing
- 200 g pure chocolade
- 1 el boter

- 1 Verwarm de oven voor op 170 °C.
- 2 Meng de boter en de suiker in een keukenmachine op lage snelheid tot een luchtig geheel. Voeg de eieren en vanillearoma in een kom, klop samen los met een vork en voeg toe aan het mengsel in de keukenmachine. Voeg de honing erbij.
- 3 Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout samen in een kom en voeg hier het kokospoeder en de havervlokken bij. Meng alles samen en laat nog eventjes doormixen tot je een mooi egaal geheel hebt verkregen.
- 4 Laat de kinderen met hun handen balletjes deeg maken van ongeveer 2 centimeter dikte en op de met bakpapier beklede bakplaat leggen. Laat ze de balletjes een beetje plat drukken met hun duim. Laat minstens 5 centimeter tussen de koekjes.
- 5 Bak de koekjes in de voorverwarmde oven gedurende 10 tot 12 minuten, of tot de koekjes goudbruin zijn. Laat de koekjes afkoelen op de bakplaat.
- 6 Maak de ganache: breng in een kookpan de room en de honing lichtjes aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de chocolade toe. Meng tot de chocolade gesmolten is. Voeg 1 eetlepel boter toe en meng alles opnieuw goed door elkaar. Laat eventjes afkoelen. Doe de ganache in een spuitzak.
- 7 Afwerking: neem de helft van de afgekoelde koekjes en spuit er wat ganache op. Leg de andere helften op de ganache en je krijgt perfecte Kingstonkoekjes!



Jessica Alba is
trots op haar
bakprestaties.



Kourabiedes (Griekenland)

ZO MAAK JE HET

INGREDIËNTEN VOOR 25 KOEKJES

- 130 g boter op kamertemperatuur
- 120 g poedersuiker
- 1/2 tl vanillearoma
 - 20 g ouzo (optioneel)
- 2 eierdooiers
- 60 g amandelen, geroosterd en fijngehakt
- 10 g bakpoeder
 - 250 g fijne patisseriebloem
 - kruidnagel
 - rozenwater
- extra poedersuiker om te bestrooien

- 1 Verwarm de oven voor op 170 °C.
- 2 Klop de boter smeugig in een keukenmachine. Voeg de suiker, vanillearoma en eventueel ouzo toe en klop verder, voer geleidelijk aan de snelheid op.
- 3 Voeg de eierdooiers toe, en als laatste de fijngehakte amandelen, het bakpoeder en de bloem, terwijl je de snelheid nog steeds opvoert. Stop met draaien zodra je een mooi deeg hebt verkregen. Laat het deeg 2 uur opstijven in de koelkast.
- 4 Gebruik je handen om balletjes te vormen van ongeveer

2 centimeter diameter en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Duw een kruidnagel in het midden van elk balletje en druk de koekjes een beetje plat. Bak gedurende 10 minuten in de voorverwarnde oven.

5 Belangrijk: Bestrooi de koekjes eerst met rozenwater en dan met poedersuiker terwijl ze nog warm zijn. Laat ze nu afkoelen. Kali orexi! (Smakelijk!) En drink er een goede ouzo bij. Ola kala! (Alles oké!)

6 O ja: vergeet niet om vóór het serveren de kruidnagels uit de koekjes te halen...



Love note cookies (China)

ZO MAAK JE HET

INGREDIËNTEN VOOR 24 KOEKJES

- 3 eiwitten • 120 g poedersuiker • 60 g fijne patisseriebloem • 65 g amandelpoeder • 75 g boter gesmolten maar niet warm • 1/2 tl vanillearoma

- 1 Bedenk van tevoren je spreken voor in de koekjes. Neem niet-vettig bakpapier of licht wit papier en snijd het in stukjes van 2 bij 4 centimeter. Voor dit recept heb je ongeveer 24 berichten nodig. Gebruik je verbeelding, denk aan de ontvanger! Vouw de berichtjes in tweeën.
- 2 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 3 Klop de eiwitten stijf in een keukenmachine. Voeg de poedersuiker geleidelijk toe.
- 4 Meng in een aparte kom de bloem en het amandelpoeder samen. Spatel het bloemmengsel voorzichtig door de eiwitten en voeg daarna de gesmolten boter en het vanillearoma toe. Rustig door elkaar spatelen, niet kloppen!
- 5 Neem een bakplaat met bakpapier. Gebruik een eetlepel om een dun laagje deeg op je bakpapier te smeren, ongeveer tot 8-10 centimeter in diameter. Werk secuur: te dun en het

deeg zal kraken, te dik en het binnenste van je koekje zal niet genoeg gebakken zijn.

- 6 Bak de koekjes in de voorverwarnde oven gedurende 6 minuten of tot de koekjes lichtjes bruin worden aan de randen. Opgelet: bak niet te veel koekjes in één keer, want je moet snel werken om ze rond je bericht te plooien, terwijl de koekjes nog heel warm zijn. Zijn ze te veel afgekoeld, dan lukt het niet meer.
- 7 Nu gaat het snel: haal de koekjes uit de oven en plaats je berichtje in het midden van een koekje. Vouw het koekje in tweeën en nog eens in tweeën over je bericht, tot het koekje wel dicht is, maar niet plat.
- 8 Laat de koekjes even afkoelen in cupcake-bakvormen of in koffiekopjes om de bodem een ronde vorm te laten krijgen. Toegegeven, het is een beetje trial-and-error maar wanneer je het eenmaal doorhebt lukt het wel en wordt het fun! Je zult zien: het gaat snel genoeg. Nu komt het erop aan het juiste persoonlijke bericht aan de juiste persoon op het juiste moment te geven. Succes!

Taylor Swift, Kelly Osbourne en een vriendin beleven lol tijdens een avond bakken.



Quinoa-incabeskoekjes (Peru)

ZO MAAK JE HET

INGREDIËNTEN VOOR 35 KOEKJES

- 50 g incabessen, in stukken gesneden
- 100 g boter
- 25 g zonnebloempitolie
 - 1/2 tl vanillearoma
 - 50 g honing
- 150 g quinoavlokken
- 125 g volkorenbloem
 - 100 g blonde cassonadesuiker
 - 75 g kokospoeder
 - 5 g macapoeder
- sap van 1 sinaasappel
 - 1 tl bicarbonaat
 - 2 el warm water

- 1 Laat de incabessen 10 minuten weken in een potje met sinaasappelsap. Giet het overvloedige vocht weg.
- 2 Smelt in een kookpan de boter, de zonnebloempitolie, het vanillearoma en de honing.
- 3 Meng in een andere, grote kom de quinoavlokken, de volkorenbloem, de suiker, het kokospoeder, het macapoeder en de incabessen.
- 4 Neem de pan met het gesmolten botermengsel van het vuur. Meng het bicarbonaat met het water en voeg het toe aan het botermengsel.

5 Voeg nu het verkregen botermengsel in de grote kom bij de droge ingrediënten en spatel alles samen tot een mooi geheel.

6 Vorm balletjes van ongeveer 2 centimeter doorsnee en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, ongeveer 4 centimeter van elkaar. Druk de balletjes een beetje plat met je duim.

7 Bak de koekjes in de voorverwarnde oven gedurende 8-10 minuten of tot ze lichtjes bruin beginnen te worden.

8 Haal de bakplaat uit de oven en laat de koekjes even liggen tot ze zover afgekoeld zijn dat je ze in je handen kunt nemen. Leg ze dan op een rooster om verder af te koelen. Gezond én lekker, qué rico!



Meer recepten? 'Belinda's Homemade Cookies' van Belinda MacDonald wordt uitgegeven bij Lannoo, € 20,99.

