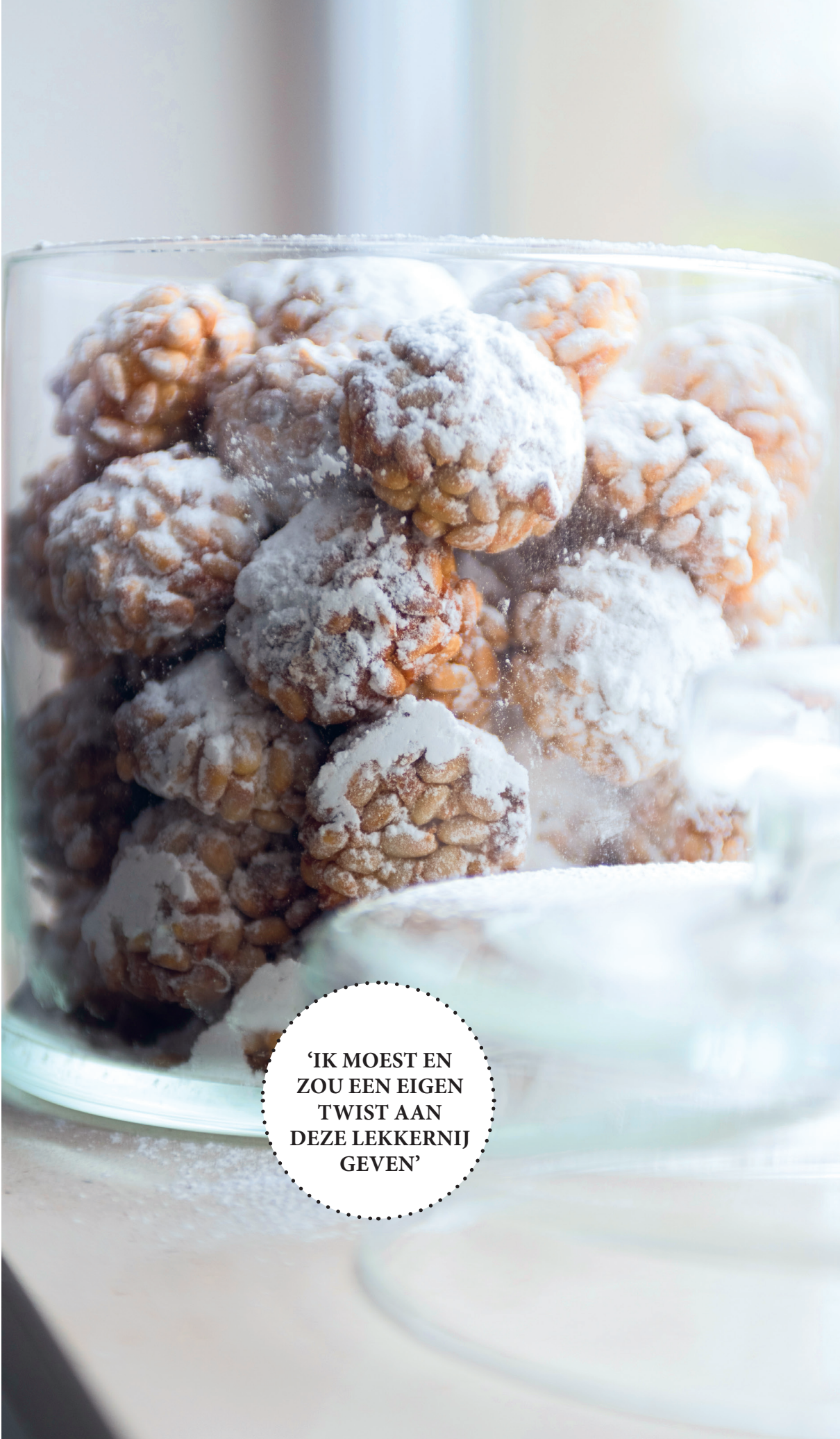


BAKKEN MET AUSTRALIAN CHEF BELINDA

Wereldkoekjes

Belinda komt uit Australië, woont in Vlaanderen, heeft een Italiaanse trattoria én een passie voor bakken. En van dat laatste plukken wij in deze bakspecial de vruchten!

Belinda MacDonald, in Vlaanderen bekend als The Australian Chef, komt uit het stadje Wagga Wagga in Australië. Ze werkte in Melbourne, maar verhuisde voor de liefde naar het West-Vlaamse Oostduinkerke. Haar passie voor bakken in combinatie met haar liefde voor de Italiaanse keuken kan ze kwijt in haar eigen trattoria op de Zeedijk in het Belgische dorp, Belinda's Kitchen. In haar boek *Belinda's homemade cookies* staan 66 recepten van koekjes van over de hele wereld. Hier deelt ze er 3.



‘IK MOEST EN ZOU EEN EIGEN TWIST AAN DEZE LEKKERNIJ GEVEN’

Pinoli's

Belinda: “Dit was voor mij echt een openbaring. Op een ochtend in november in mijn geliefde (shopping) stad Florence regende het pijpenstelen, de jongens waren aan het klagen en we doken onder in een lokale pasticceria, niet ver van de Ponte Vecchio. En daar lagen de pinoli's te blinken! Ik moest en zou een eigen twist aan deze lekkernij geven, en die vind je hier.”

Oorsprong: Italië

Voor 25 koekjes | **Baktijd:** 10 minuten

- Ingrediënten:** 400 g marsepein (50/50)
- 1 eiwit • ½ tl amandelaroma • ½ tl vanillearoma • 200 g pijnboompitten • 100 g poedersuiker

Meng de marsepein, het eiwit, het amandelaroma en het vanillearoma egaal in een keukenmachine. • Gebruik je handen om balletjes te vormen van ongeveer 2 centimeter diameter. • Doe de pijnboompitten in een kom en rol de marsepeinballetjes erin tot ze allemaal rondom bekleed zijn met de pijnboompitten. • Leg de balletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze gedurende 10 minuten in een op 170°C voorverwarmde oven of tot ze een goudbruine kleur hebben. • Haal ze uit de oven en zeef er poedersuiker over. En dan: enjoy, mate!

Belangrijk detail: zeef de poedersuiker over de Pinoli's als ze nog warm zijn.

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 wel iets zwaarder op de maag.



Fairy-koekjes

Belinda: “Als kind in Australië was geen verjaardagspartijtje compleet zonder fairy bread, witbrood met boter en gekleurde bolletjes erop: dezelfde bolletjes die wij in onze trattoria op de ijsjes van de kinderen strooien. Ik heb de fairy bread van mijn kindertijd gebruikt als inspiratie voor deze koekjes. Een hit voor de kinderen? Vast en zeker! Ideaal voor birthday party's! Als moeder kun je hiermee scoren.”

Oorsprong: Australië

Voor 30 koekjes | **Baktijd:** 10 minuten

Ingrediënten: 100 g boter, op kamertemperatuur • 125 g suiker • 1 ei • ½ tl vanillearoma • 80 g fijne patisseriebloem • 110 g zelfrijzende bloem • een beetje melk • gekleurde spikkels (zoals op een kinderijsje). **Extra nodig:** patisserieborstel

Meng de boter en de suiker in de keukenmachine op lage snelheid tot een luchtig geheel. Voeg het ei en de vanille in een kom, klop samen los met een vork en voeg toe aan het mengsel in de keukenmachine. Laat draaien op lage snelheid. • Zeef de twee soorten bloem en voeg geleidelijk toe aan het mengsel tot je een mooi egaal deeg hebt verkregen. • Haal het deeg uit de kom, wikkel het in folie en laat 30 minuten rusten in de koelkast. • Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit op een met bloem bestrooid werkblad tot een dikte van een ½ centimeter. • Snijd rondjes uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. • Gebruik de borstel om een fijn laagje melk op de koekjes aan te brengen en bestrooi ze met gekleurde spikkels. • Bedek de koekjes met een ander blad bakpapier en duw lichtjes aan om de spikkels aan de koekjes te laten plakken. • Verwijder het bovenste blad bakpapier en bak de koekjes gedurende 10 minuten in een op 170°C voorverwarnde oven. • Haal de koekjes uit de oven en laat afkoelen. Als dit geen feestelijke koekjes zijn!

‘Hier kun je
mee scoren,
als moeder’

Maanzaad-sinaasappelslice

Belinda: “Deze plaatkoek is echt heel simpel om te maken, maar is daarom zeker niet minder lekker.”

Oorsprong: Australië

Voor 20 koekjes | **Baktijd:** 25-30 minuten

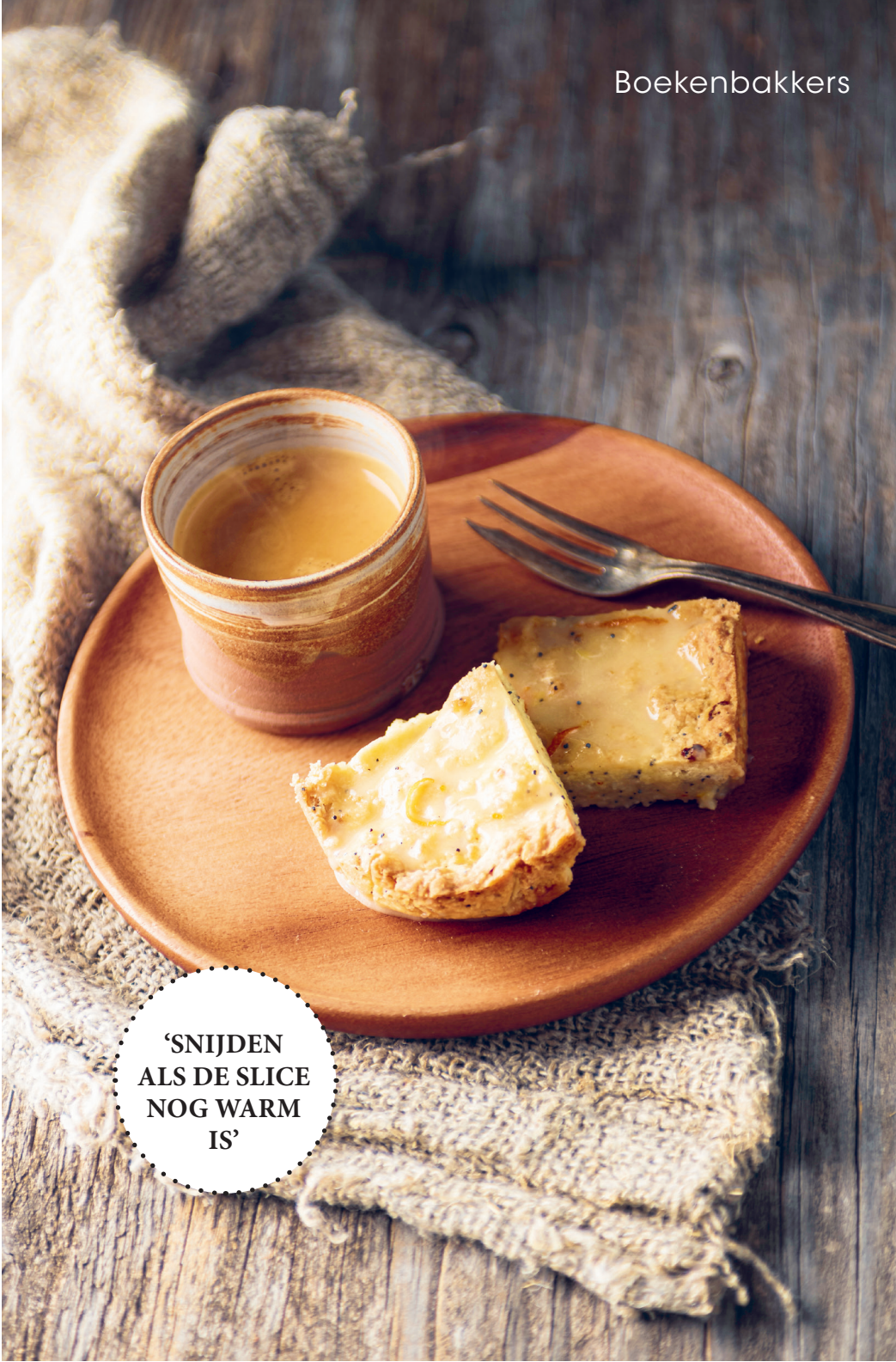
Ingrediënten voor het deeg: 250 g boter op kamertemperatuur • 75 g poedersuiker • 330 g fijne patisseriebloem • 1½ el maanzaad • rasp van 2 sinaasappels.

Ingrediënten voor het glazuur:

300 g poedersuiker • sap van 2 sinaasappels.

Extra nodig: diepe bakvorm ingevet en bekleed met bakpapier

Klop in een keukenmachine de boter en de poedersuiker luchtig, begin op lage snelheid en versnel tot beide mooi samenvloeien. Voeg de bloem, het maanzaad, ½ theelepel zout en de sinaasappelrasp toe en kloptot een mooi egaal deeg. • Smeer de diepe bakvorm in met een fijn laagje boter of bakspray en bekleed met bakpapier. Giet er het deeg in. Prik met een vork wat gaatjes in het deeg zodat de lucht eruit kan. • Bak gedurende ongeveer 25-30 minuten in een voorverwarnde oven op 170°C. • Haal het deeg er pas uit op het moment dat het lichtjes bruin begint te worden. Gebruik een scherp mes om het gebak in stukjes te verdelen terwijl het nog warm is. • Zeef de poedersuiker in een kom en roer er net genoeg sinaasappelsap in om een egaal maar niet te dik glazuur te verkrijgen. Zet je stukjes gebak op een rooster, giet er langzaam het glazuur over en laat rustig drogen. Enjoy the slice! Awesome!



Belinda's homemade cookies
Belinda MacDonald
€ 20,99 Uitgeverij Lannoo