

# Belinda's homemade cookies

Onlangs ontvingen we op de redactie een nieuw kookboek en een doosje vol heerlijk geurende koekjes, met groetjes van Belinda. Een kookboek om duimen en vingers bij af te likken. Zo kunnen we *Belinda's Homemade Cookies* het best omschrijven. Speciaal voor de lezers van Landelijk Wonen verzamelden we een selectie recepten uit het boek zodat jij ze kan uitproberen. Maar geloof ons, ze zijn heerlijk!



*Belinda MacDonald - 'The Australian Chef' - komt uit het landelijke Wagga Wagga in New South Wales, Australië. Ze werkte in het mondaine Melbourne, maar ze volgde uiteindelijk de liefde en haar hart en belandde in het wondermooie West-Vlaamse Oostduinkerke. Haar passie voor bakken in combinatie met haar liefde voor de Italiaanse keuken leidde tot het oprichten van haar eigen trattoria op de Zeedijk, Belinda's Kitchen.*

zoete lekkernijen

## INGREDIËNTEN

250 g fijne patisseriebloem  
100 g maisbloem (let op: geen maizetmeel)  
snuffje zout  
100 g fijne suiker  
250 g boter op kamertemperatuur  
extra suiker om te bestrooien  
30 minuten baktijd  
170 °C voorverwarmde oven  
taartvorm met bakpapier

## Scottish shortbread

Met een familienaam als MacDonald en mijn Schotse achtergrond mogen deze traditionele Schotse biscuits echt niet ontbreken in dit boek. Ze zijn vooral populair tijdens de kerstperiode en niet alleen heel eenvoudig om te maken, maar bovendien heel lang houdbaar. Sterker: hun smaak verbetert zelfs na verloop van tijd (hoewel ze daar bij ons meestal de tijd niet voor krijgen). Als ze een beetje kruimelen, *don't worry*, precies die kruimelstructuur maakt ze perfect.

## WERKWIJZE

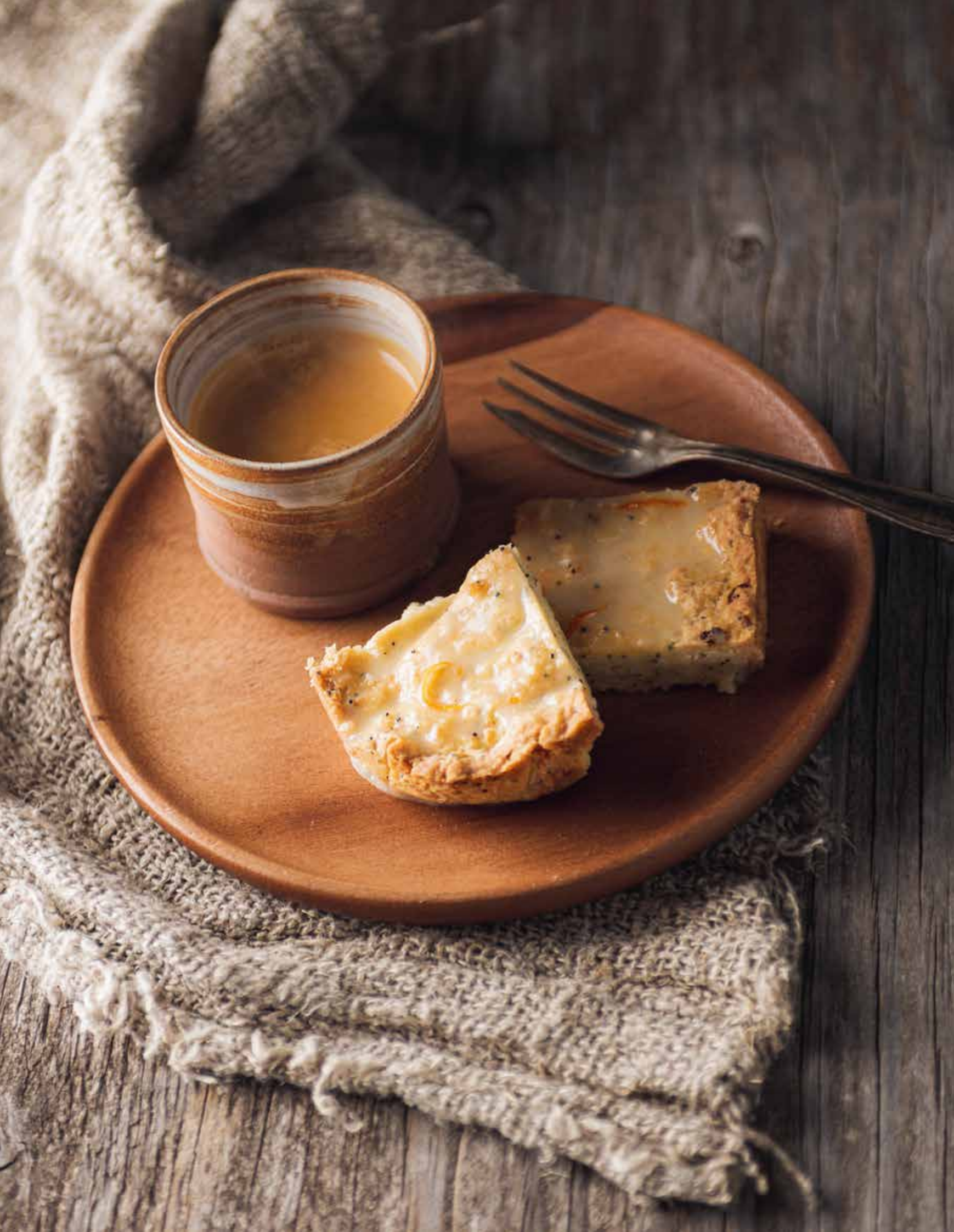
Zeef de bloem, maisbloem en zout in een kom. Voeg de suiker toe en werk met je handen de boter erin tot het een deeg vormt. Neem een ronde of vierkante taartvorm, smeer in met boter en leg een bakpapier in de vorm. Druk het deeg erin. Gebruik een vork om gaatjes in het deeg te prikken. Bestrooi met suiker en zet de vorm 30 minuten in de koelkast.

Haal de vorm met het deeg uit de koelkast en bak de shortbread in de voorverwarmde oven gedurende 30 minuten, of tot hij lichtjes goudbruin begint te worden.

Snijd de shortbread, terwijl hij nog warm is, met een scherp mes in stukken. Maak je niet druk over de kruimels. Laat 15 minuten afkoelen in de taartvorm.

Haal de shortbread-stukken uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.

Bak deze taart gerust enkele dagen van tevoren. De smaak zal alleen maar beter worden.



# Maanzaadsinaasappelslice

## INGREDIËNTEN

250 g boter op kamertemperatuur  
75 g poedersuiker  
330 g fijne patisseriebloem  
1 ½ eetlepel maanzaad  
½ theelepel zout  
zeste van 2 sinaasappels

## VOOR HET GLAZUUR:

300 g poedersuiker  
sap van 2 sinaasappels

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

## WERKWIJZE

Neem een keukenmachine en klop de boter en de poedersuiker luchtig, begin op lage snelheid en versnel tot beide mooi samenkomen.

Voeg de bloem, het maanzaad, het zout en de sinaasappelrasp toe en klop tot een mooi homogeen 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 de voorverwarmde oven.

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.

## GLAZUUR:

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 de glazuur over en laat rustig drogen. *Enjoy the slice! Awesome!*

# Monte Carlo koekjes

Ik betwijfel sterk of deze koekjes ook maar iets te doen hebben met Monte Carlo, maar als klein meisje dat opgroeide in een plattelandsdorp als Wagga Wagga in Australië, was het eten van een koekje met die naam al exotisch genoeg om te dromen van het verre Europa met zijn prinsen en prinsessen. Wie kan op tegen de combinatie van kokos, vanillebotercrème en jam? Maak wel je eigen jam, pluk zelf het fruit ervoor. Die heeft zoveel meer smaak en is zoveel gezonder dan al dat industriële gedoe. Mijn favoriet: jam van zelfgeplukte aardbeien.

## INGREDIËNTEN

180 g boter op kamertemperatuur  
110 g lichtbruine suiker  
1 ei  
1 theelepel vanillearoma  
300 g fijne patisseriebloem  
10 g bakpoeder  
¼ theelepel bicarbonaat  
snufje zout  
50 g kokospoeder  
aardbeienjam

## VOOR DE VULLING

80 g boter op kamertemperatuur  
250 g poedersuiker  
½ theelepel vanillearoma  
1 eetlepel melk

## WERKWIJZE

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 bloem, het bakpoeder, het bicarbonaat en het zout samen in een kom, doe het kokospoeder erbij en voeg het geheel geleidelijk (slowly, relax mate!) toe aan het mengsel tot je een mooi homogeen deeg hebt verkregen. Haal het deeg uit de kom, wikkel het in folie en laat minstens 2 uur rusten in de koelkast (een hele nacht is nog beter). Haal het deeg uit de koelkast en laat het even opwarmen tot op kamertemperatuur. Strooi wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 2,5 millimeter. Bij gebrek aan deegroller: dit kan ook met elke willekeurige fles.

Gebruik een ovaal vormpje om je koekjes uit te steken en leg de koekjesop een bakplaat. Plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak gedurende 10 minuten. Haal de bakplaat uit de oven en leg de koekjes op een rooster.

## VULLING

Klop eerst op een laag tempo de boter, poedersuiker en vanillearoma samen in een keukenmachine. Voeg geleidelijk aan de melk toe tot alle ingrediënten mooi samengekomen zijn. Klop nu verder op een hoge snelheid om de vulling luchtig en smeugig te maken. Doe in een spuitzak om gemakkelijk te kunnen verdelen over de koekjes.

## MAAK DE KOEKJES

Leg de helft van de koekjes op hun rug, smeer ze in met een dikke laag jam en spuit er een beetje van de vulling bovenop. Leg er telkens een ander koekje op. Heerlijke combinatie dit, welke prinses of prins zou dit niet lekker vinden?



#### INGREDIËNTEN

230 g boter op kamertemperatuur

160 g suiker

160 g lichtbruine suiker

2 eieren

1 eierdooier

½ theelepel vanillearoma

230 g zelfrijzende bloem

200 g fijne patisseriebloem

70 g cacao poeder

¾ theelepel bicarbonaat

½ theelepel zout

450 g pure chocolade, grof gehakt

## Katie's koekjes

Dit recept kreeg ik van Katie, een oude vriendin van Down Under. Katie is een fantastische kok en postte een foto van deze koekjes op sociale media. Ze zagen er delicious uit en Katie wilde gelukkig haar recept met ons delen. *Thank you, Katie!*

#### WERKWIJZE

Meng de boter en de suikers in een keukenmachine op lage snelheid tot een luchtig geheel. Voeg de eieren, eierdooier en 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, het cacao poeder, het bicarbonaat en het zout samen in een kom en voeg voorzichtig toe aan je mengsel. Voeg de grof gehakte chocoladestukjes erbij en meng tot je een mooi homogeen deeg hebt verkregen.

Gebruik een kleine ijsschep, of gebruik je handen om balletjes van het deeg te vormen en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Laat wat ruimte tussen de verschillende koekjes.

Plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven gedurende 12 tot 15 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.

Haal de bakplaat uit de oven en laat afkoelen.

*Here's to you, Katie!*



## INGREDIËNTEN

### VOOR DE BODEM

150 g boter op kamertemperatuur

80 g fijne suiker

150 g fijne patisseriebloem

### VOOR DE GEZOUTEN KARMEL

110 g boter

110 g lichtbruine suiker

½ theelepel fleur de sel

150 g gecondenseerde melk

2 eetlepels golden syrup of honing

### VOOR DE CHOCOLADE

250 g fondant chocolade

# Gezouten karamel en chocoladeslice

Net als zovele jonge meisjes in Australië deed ook ik mee aan ballroom-danscompetities. En net zoals de voetbalmoeders hier, bakken ook daar de moeders plaatkoeken en cakes om te verkopen en zo geld in te zamelen voor de club. Dit gebakje verkocht eigenlijk altijd zichzelf en is nog steeds een van mijn favorieten.

## WERKWIJZE

Eerst maken we de bodem. Meng de boter en de suiker samen, voeg de bloem toe en mix tot kruimels.

Neem een diepe bakvorm, vet in met boter en bekleed met bakpapier. Druk de kruimels in de vorm en bak in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten.

Laat afkoelen terwijl je de gezouten karamel maakt.

## GEZOUTEN KARMEL

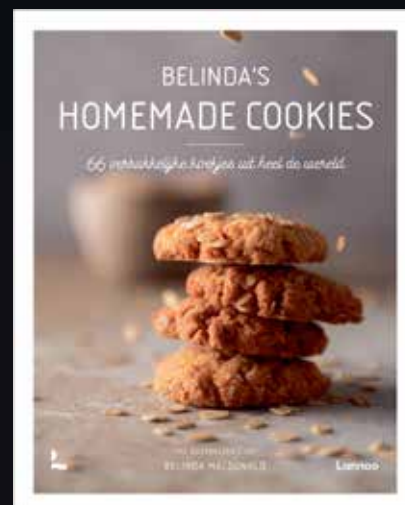
Breng in een kookpan de boter, suiker, fleur de sel, gecondenseerde melk en golden syrup aan de kook. Blijf verder roeren en laat inkoken gedurende 5 minuten.

Neem de pan van het vuur en blijf nog eens 2 of 3 minuten roeren.

Giet over de bodem en laat afkoelen.

Smelt de chocolade in een kom in de magnetron. Roer in de chocolade elke 30 seconden tot alles gesmolten is. Giet de gesmolten chocolade over de gezouten karamel. Zet de bakvorm in de koelkast en laat afkoelen.

Snijdt het gebak met een verwarmd mes (even je mes onder warm water houden en dan afdrogen). *A great slice!*



Belinda's Homemade Cookies, Uitgeverij Lannoo

EAN: 9789401476690, Richtprijs: 20,99