

Complete mix waaraan enkel nog water en olie moet worden toegevoegd om cake of muffins met een zeer sappige kruim te bereiden. Zowel het beslag als de afgebakken producten zijn vriesbestendig.

Basisrecept

Muffin Mix	1000 g
Water	425 g
Plantaardige olie	235 g

Werkwijze

- Vloeistoffen toevoegen aan de **Muffin Mix** en m.b.v. een klopper 1 minuut op lage snelheid laten mengen.
- Het beslag 6 minuten laten kloppen op middelmatige snelheid
- Voeg naar wens andere ingrediënten toe
- Ca. 75 g beslag in de papieren cakevormpjes op de muffinvormen doen
- 30 minuten bakken op 185-195 °C

Variaties

- **Muffins met frambozen en witte chocolade** - voeg 100 g bevroren frambozen toe aan het beslag. Giet in de vormen en bestrooi met streuzel (1000 g Cookiemix mengen met 50 g boter). Decoreer na afkoelen met gesmolten witte chocolade
- **Muffins met veenbessen** - voeg 100 g bevroren veenbessen toe aan het beslag, en bestrooi met poedersuiker na afkoeling
- **Muffins met bosbessen** - voeg 100 g bevroren bosbessen toe aan het beslag
- **Muffins met haverzemelen en rozijnen** - voeg 16 g zemelen en 160 rozijnen toe. Giet in vormen en bestrooi met havervlokken alvorens af te bakken.



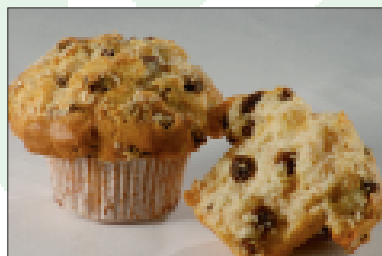
Muffins met frambozen en witte chocolade



Muffins met veenbessen



Muffins met bosbessen



Muffins met haverzemelen en rozijnen

Complete mix waaraan enkel nog water en olie moet worden toegevoegd om chocoladecake of -muffins te bereiden met een zeer sappige kruim. Zowel het beslag als de afgebakken producten zijn diepvriesbestendig.

Basisrecept

Chocolade Muffin Mix	1000 g
Water	435 g
Plant aardige olie	250 g

Werkwijze

- Vloeistoffen toevoegen aan de **Chocolade Muffin Mix** en m.b.v. een klopper 1 minuut op lage snelheid laten mengen.
- Het beslag 6 minuten laten kloppen op middelmatige snelheid
- Voeg naar wens andere ingrediënten toe
- Ca. 75 g beslag in de papieren cakevormpjes op de muffinvormen doen
- 30 minuten bakken op 185-195°C

Variaties

- **Dubbele chocolade muffins** - voeg 160 g chocoladeschilfers toe aan het beslag
- **Muffins met chocolade en kersen** - voeg 160 g geconfijte kersen toe aan het beslag
- **Muffins met chocolade en pistachenoten** - voeg 100 g gehakte pistachenoten toe aan het beslag, en bestrooi met gehakte pistachenoten vooraleer af te bakken. Decoreer na afkoelen met gesmolten chocolade of chocoladeglazuur



Dubbele chocolade muffins



Muffins met chocolade en kersen



Muffins met chocolade en pistachenoten

Poedervormige mix waaraan enkel nog eieren, olie en water moet worden toegevoegd om een zeer veelzijdige cake te bereiden met een uitzonderlijke zachte en makkelijk snijdbare kruim.

Basisrecept

Mix voor Amerikaanse Crème Cake	1000 g
Ei	360 g
Plant aardige olie	300 g
Water	220 g

Werkwijze

- Voeg de **Mix voor Amerikaanse Crème Cake** samen met de eieren in de klopper/mengelaar. Klop gedurende 1 minuut in eerste versnelling en vervolgens gedurende 3 minuten in tweede versnelling
- Voeg nadien in eerste versnelling het water en de olie (of gesmolten boter) toe, en meng gedurende 1 minuut
- Schraap het beslag bijeen en klop nogmaals 3 minuten in eerste versnelling
- Voeg naar wens overige ingrediënten toe
- Bak op 180°C gedurende 50 minuten (cakes) of 40 minuten (plaatcake)

Variaties

- **Marmercake** - Giet zowel de Amerikaanse crème cake als de Amerikaanse chocolade crème cake in een cakevorm tot een totaal van 380 g. Meng met een mes, en bak volgens basisrecept
- **Amerikaanse koffiecake** (American Coffee Cake) - Giet het beslag in een bakplaat, bestrooi met streuzel (1000 g cookiemix mengen met 50 g boter), en decoreer met lijnen rode kersenvulling. Bak volgens basisrecept



Marmercake



Amerikaanse koffiecake

- **Ringcake met verse kaas en kersen** - maak kleine hoopjes verse kaas op de bodem van een ingevette tulbandvorm, en giet hierover 800 g beslag. Bak volgens basisrecept. Decoreer na afkoelelen met wit glazuur en verse kersen
- **Madeiracake** - gebruik onderstaand recept:



Ringcake met verse kaas en eieren

Mix voor Amerikaanse Crème Cake	1000 g
Ei	360 g
Boter (smelt op 65°C vooraleer toe te voegen)	360 g
Water	160 g



Madeiracake

Voeg de eieren samen met de mix, klop gedurende 1 minuut in eerste versnelling en 3 minuten in tweede versnelling. Voeg het water en de gesmolten boter toe, en klop gedurende 1 minuut in eerste versnelling. Schraap de wanden af en klop nogmaals 3 minuten in eerste versnelling. Giet 380 g beslag in cakevormen, en bak gedurende 50 minuten op 185°C

Complete mix waaraan enkel nog water en olie moet worden toegevoegd om heerlijke caramelcake of -muffins te bereiden met een uitzonderlijk sappige kruim.

Basisrecept

Mix voor Karamel muffins	1000 g
Water	425 g
Plantaardige olie	235 g

Werkwijze

- Vloeistoffen toevoegen aan de **Mix voor Karamel muffins** en m.b.v. een klopper 1 minuut op lage snelheid laten mengen.
- Het beslag 6 minuten laten kloppen op middelmatige snelheid
- Voeg naar wens andere ingrediënten toe
- Ca. 75 g beslag in de papieren cakevormpjes op de muffinvormen doen
- 30 minuten bakken op 185-195 °C

Variaties

- **Muffins met karamel en banaan** - voeg 100 g banaan-schijfjes toe aan het beslag
- **Muffins met karamel, pecannoten en kandjijsiroop** - voeg 160 g gehakte pecannoten en 50 g kandjijsiroop toe aan het beslag.



Muffins met karamel en banaan



Muffins met karamel, pecannoten en kandjijsiroop

Complete mix met fruitstukjes waaraan enkel nog water en olie moet worden toegevoegd om heerlijke citroencake, -muffins of -plaatcake te bereiden met een zeer sappige kruim.

Basisrecept

Citroencake Mix	1000 g
Water	350 g
Plantaardige olie	270 g

Werkwijze

- Breng de **Citroencake Mix** in de klopper/mengelaar
- Voeg in eerste versnelling langzaam het water en de olie toe, en meng gedurende 1 minuut
- Schraap het beslag bijeen en klop verder gedurende 2 minuten in tweede versnelling
- Vertraag tot eerste versnelling en klop nog 1 minuut
- Afwegen
- Bakken op 185°C gedurende ongeveer 35 minuten

Variaties

- **Citroen- maanzaad plaatcake** - voeg 15 maanzaad toe aan het beslag, giet het beslag in een bakvorm, bestrooi met maanzaad en bak
- **Geglaceerde citroencake** - giet 800 g beslag in een tulbandvorm, bak op 180°C gedurende 50 minuten, en decoreer na afkoelen met suikerglazuur (100 g bloemsuiker en 20 g warm water)
- **Citroen-frambozen muffins** - weeg 120 g beslag af in grote muffinvormen, spuit een ring bakstabele frambozenconfituur bovenop het beslag, bestrooi met parel-suiker, en bak gedurende 35 minuten op 190°C



Citroen- maanzaad plaatcake



Geglaceerde citroencake



Citroen-frambozen muffins

Poedervormige mix waaraan enkel nog eieren, water en olie moet worden toegevoegd om een zeer veelzijdige en donkere chocoladecake te bereiden, met een uitzonderlijk zachte, sappige en makkelijk snijdbare kruim.

Basisrecept

Mix voor Amerikaanse Chocolade Crème Cake	1000 g
Ei	360 g
Plantaardige olie	300 g
Water	220 g

Werkwijze

- Voeg de **Mix voor Amerikaanse Chocolade Crème Cake** samen met de eieren in de klopper/mengelaar. Klop gedurende 1 minuut in eerste versnelling en vervolgens gedurende 3 minuten in tweede versnelling
- Voeg nadien in eerste versnelling het water en de olie (of gesmolten boter) toe, en meng gedurende 1 minuut
- Schraap het beslag bijeen en klop nogmaals 3 minuten in eerste versnelling
- Voeg naar wens overige ingrediënten toe
- Bak op 180° C gedurende 50 minuten (cakes) of 40 minuten (plaatcake)

Variaties

- **Cake met Belgische chocolade** - voeg 375 g chocoladeschilfers toe, en weeg 400 g af per cakevorm
- **Ringcake met kersen en amandelen** - giet 900 g beslag in een tulbandvorm, decoreer met geconfijte kersen en amandelschilfers, en bak gedurende 60 minuten op 185° C
- **Plaatcake met chocolade en hazelnoten** - voeg 200 g gehakte hazelnoten toe aan het beslag, en bestrooi met gehakte hazelnoten alvorens af te bakken. Decoreer na afkoelen met gesmolten chocolade of chocoladeglazuur



Cake met Belgische chocolade



Ringcake met kersen en amandelen



Plaatcake met chocolade en hazelnoten

Complete mix met fruitstukjes waaraan enkel nog water en olie moet worden toegevoegd om heerlijke aardbeienecake, -muffins of -plaatcake te bereiden met een zeer sappige kruim.

Basisrecept

Aardbeienecake Mix	1000 g
Water	350 g
Plantaardige olie	270 g

Werkwijze

- Breng de **Aardbeienecake Mix** in de klopper/mengelaar
- Voeg in eerste versnelling langzaam het water en de olie toe, en meng gedurende 1 minuut
- Schraap het beslag bijeen en klop verder gedurende 2 minuten in tweede versnelling
- Vertraag tot eerste versnelling en klop nog 1 minuut
- Afwegen
- Bak op 185°C gedurende ongeveer 35 minuten

Variaties

- **Aardbeigebak met slagroom** - bak de aardbeienecake als plaatcake, snij in lange blokken, spuit slagroom bovenop elk stuk, en werk af met verse aardbeien
- **Aardbei-chocolade marmercake** - giet het beslag voor aardbeienecake en chocoladecake samen in een bakvorm tot een totaal gewicht van 400 g, meng beiden met een mes, en bak gedurende 50 minuten op 180°C
- **Aardbeiblokjes** - bak de aardbeienecake als plaatcake, snij na afkoelen in kleine blokjes, en plaats 30 minuten in de diepvries. Dompel de blokjes nadien in gesmolten boter. Zorg dat de boter gestold is vooraleer de blokjes in poedersuiker te wentelen.



Aardbeigebak met slagroom



Aardbei-chocolade marmercake



Aardbeiblokjes

Poedervormige mix waaraan enkel nog margarine, glucose en water moet worden toegevoegd voor het bereiden van cookies.

Basisrecept

Cookie Mix	1000 g
Boter/margarine	100 g
Glucosestroop	180 g
Water	140 g

Werkwijze

- Voeg de **Cookie Mix** samen met de boter, suiker, en glucose in de klopper/mengelaar en meng alles gedurende 30 seconden bij lage snelheid
- Voeg geleidelijk aan het water toe en klop gedurende 1 minuut in tweede versnelling
- Meng hieronder chocoladestukjes of noten bij lage snelheid
- Schep de gewenste hoeveelheid beslag op een bakplaat (om steeds hetzelfde gewicht te krijgen kan een roomijsschep gebruikt worden)
- Bak op 165°C gedurende 15-20 minuten

Variaties

- **Cookies met chocoladeschilfers en pinda's** - voeg 200 g chocoladebrokken en 200 g pinda's toe aan het beslag
- **Cookies met witte chocolade en macadamianoten** - voeg 200 g witte chocoladebrokken en 200 g macadamianoten toe aan het beslag



Cookies met chocoladeschilfers en pinda's



Cookies met witte chocolade en macadamianoten

- **Chocoladecookies** - voeg 60 g cacaopoeder toe vooraleer te mengen en meng achteraf 400 g chocoladebrokken door het beslag
- **Haver-rozijnen cookies** - gebruik onderstaand recept:

Cookie Mix	1000 g
Boter/margarine	200 g
Water	140 g

Mix de Cookie Mix en de margarine gedurende 30 sec op lage snelheid, voeg het water toe, en mix 1 min in lage versnelling en 30 sec in middelste versnelling. Voeg de overige ingrediënten toe (400 g rozijnen en 50 g havervlokken). Schep de gewenste hoeveelheid beslag op een bakplaat, bestrooi met havervlokken en bak gedurende 18 min op 160°C



Chocoladecookies



Haver-rozijnen cookies

Complete mix waaraan enkel nog water en olie moet worden toegevoegd voor de bereiding van heerlijke chocoladebrownies

Basisrecept

Chocolademix voor Brownies	1000 g
Plantaardige olie	130 g
Water	290 g

Werkwijze

- Voeg de **Chocolademix voor Brownies** samen met de olie in de klopper/mengelaar. Klop gedurende 30 seconden in eerste versnelling
- Voeg nadien het water toe, en meng gedurende 1 minuut in eerste versnelling
- Schraap het beslag bijeen en klop nogmaals 1 minuut in eerste versnelling
- Weeg 800 g af in een beboterde vorm en smeer het beslag open
- Bak op 180°C gedurende 30-35 minuten

Variaties

- **Brownies met karamel en pecannoten** - voeg 150 g gehakte pecannoten toe aan het beslag. Decoreer na afkoelen met karamelglazuur en bestrooi met gehakte pecannoten
- **Brownies met chocoladestukjes** - voeg 150 chocoladebrokken toe aan het beslag
- **Zwarte Woud brownies** - bestrooi het beslag met streusel (1000 g Cookie Mix mengen met 50 g boter), en spuit zwarte kersen fruitvulling bovenop het beslag
- **Rocky Road brownies** - voeg 150 g gehakte walnoten toe aan het beslag. Decoreer na afkoelen met chocoladeglazuur en bestrooi met gehakte walnoten en stukjes marshmallow



Brownies met karamel en pecannoten



Brownies met chocoladestukjes



Zwarte Woud brownies



Rocky Road brownies

Complete mix met fruitstukjes waaraan enkel nog water en olie moet worden toegevoegd om heerlijke Appel & Kaneel - cake, -muffins of -plaatcake te bereiden met een zeer sappige kruim.

Basisrecept

Appel & Kaneel Cake Mix	1000 g
Water	350 g
Plantaardige olie	270 g

Werkwijze

- Breng de **Appel & Kaneel Cake Mix** in de klopper/mengelaar
- Voeg in eerste versnelling langzaam het water en de olie toe, en meng gedurende 1 minuut
- Schraap het beslag bijeen en klop verder gedurende 2 minuten in tweede versnelling
- Vertraag tot eerste versnelling en klop nog 1 minuut
- Bak gedurende 35 minuten op 185 °C

Variaties

- **Plaatcake met appel & streuzel** - giet 800 g beslag in een bakplaat, bestrooi met streuzel (1000 g Cookiemix mengen met 50 g boter). Decoreer met lijnen apelpvulling en bak
- **Plaatcake met appel, kaneel en dadels** - voeg 150 g gehakte dadels toe aan het beslag, giet 800 g in een bakvorm, en bestrooi met bruine suiker alvorens te bakken



Plaatcake met appel en streuzel



Plaatcake met appel, kaneel en dadels