

ELISABETH SCHOLTEN

100 LUXE VAN
KOEKJES eigen deeg

De lekkerste recepten
van koekjeskoningin



ellouisa

NWADAM



VOORWOORD

Al jaren droom ik ervan: een eigen bakboek waarmee ik anderen enthousiast kan maken, zodat zij ook de keuken in duiken en de lekkerste dingen bakken. En *dreams do come true!* Voor je ligt mijn eigen boek met als onderwerp wat ik het liefst bak: koekjes!

Vanaf het moment dat ik begon met bakken, waren koekjes mijn favoriete baksels. Ze zijn meestal niet moeilijk te maken, kosten geen uren van je tijd, zijn goed houdbaar, en doordat ze klein zijn, kun je er steeds zonder schuldgevoel weer even van genieten. Online, als Ellouisa, zie ik ook veel enthousiaste reacties op mijn koekjesrecepten en word ik door velen 'de koekjeskoningin' genoemd. In dit boek heb ik 100 lekkere koekjes verzameld: een combinatie van een aantal van mijn succesrecepten en een heleboel gloednieuwe koekjes. De hoofdstukken heb ik zo bedacht dat er voor iedereen wat bij zit: voor zowel de beginnende bakker als de bakker die niet ingewikkeld wil doen, de chocoholic, de nootjeslover, de bakker zonder oven, de Marokkaanse koekenbakker en de bakker die graag iets feestelijks op tafel zet. Krijg je al zin om aan de slag te gaan? Maak bijvoorbeeld eens een aantal verschillende soorten en presenteer ze mooi op een groot bord of gebruik de cadeauverpakking die bij dit boek zit en geef je zelfgebakken koekjes cadeau.

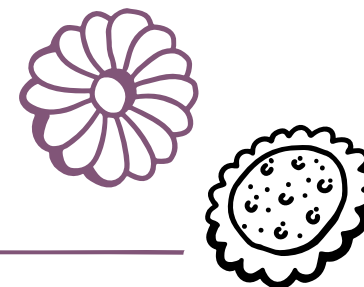
Om je te helpen kiezen uit al deze koekjes heb ik in het boek mijn favorieten en die van mijn zontje Sami aangegeven. Maar je kunt ze natuurlijk ook gewoon allemaal bakken. Ook is met sterretjes weergegeven of het een makkelijk (*), gemiddeld (**), of moeilijk (***) recept is. Ik zou het leuk vinden om jouw gebakken koekjes terug te zien op Instagram: gebruik #100koekjes en ik kan ze allemaal terugvinden. Wie weet deel ik jouw koekjes op mijn eigen Instagram-account. Ik kan niet wachten om ze te zien.



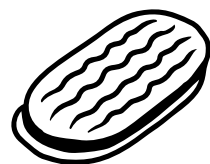
VEEL BAKPLEZIER!



INHOUDSOPGAVE



| | | | | | | | | | |
|-------------------------|----|----------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-----|
| OVER MIJ | 9 | KOEKJES MET NOOTJES | KOEKJES MET CHOCOLADE | Kokosdrieboekjes | Sesamhoortjes | Hazelnootbonbons | 127 | | |
| | | Pistacheboekjes | 42 Cacao-amandelboekjes | 66 met chocolade | 82 met honing – Bliget | 102 Crispy bonbons | 127 | | |
| KOEKJESTIPS | 12 | Baklava | 42 Diamantboekjes | 66 Amandelschaafselboekjes | Griesmeel-dadelboekjes | Toffeeblokjes | 128 | | |
| | | Sesam-amandelboekjes | 45 Chocopecanblokjes | 67 met chocolade | 82 – Makroud | 102 Regenboogboekjes | 131 | | |
| SIMPELE KOEKJES | | Cashewboekjes | 45 Chocolade-karamelboekjes | 67 Nutellaboekjes | 85 Amandelbloemen – | Walnootrollen | 132 | | |
| Kokoshoedjes | 18 | Drieboekjes met jam | Cappuccinboekjes | 69 Kronfla | 105 Pindakaaskogels | 132 | | | |
| Pindakaasboekjes | 18 | en amandelen | 46 Dubbele maïzenaboekjes | 70 | | | | | |
| Amandel-jamboekjes | 21 | Pindaswirls | 49 Wittechocolade- | MAROKKAANSE KOEKJES | Walnootghribia | 106 | FEESTELIJKE KOEKJES | | |
| Kokosmaantjes met | | Pecan pie cookies | 50 kokosboekjes | 73 Dadelboekjes | 90 Ghribia met griesmeel | 106 | Citroenrozetjes | 136 | |
| chocolade | 22 | Hazelnootboekjes | 50 Dubbeldip-pindakoekjes | 73 Ik-en-jij-koekjes – | Filodeegslangetjes – | | Ananaskoekjes | 136 | |
| Banaankusjes | 22 | Amandelmaantjes | 50 Chocolade- | Ana-wa-anta-koekjes | 89 Mini-mhancha | 109 | Perzikboekjes | 138 | |
| Duokoekjes | 25 | Walnoten-honingstaafjes | 53 walnootboekjes | 74 Maïzenaboekjes | 90 Piramideboekjes | 110 | Crème-brûléekoekjes | 139 | |
| Cheesecakeboekjes | 26 | Pistachehartjes | 54 Chocolademaantjes | 74 Kokos-jamboekjes | 90 | NO BAKE | Shebakia | 140 | |
| Limoenboekjes | 26 | Pistache-amandelrol | 54 Bootjes met | Filodeegdrieboekjes | met amandelen – Briwat | 93 Oreobonbons | 114 Theezakjes | 143 | |
| Kaneelboekjes | 29 | Amandelboekjes met | witte chocolade | 77 met amandelen – Briwat | 93 Pindakoekjes in papiertjes | 94 | Homemade Ferrero | 114 Driedubbele jamboekjes | 143 |
| Wittechocolade-vlinders | 29 | karamel en chocolade | 57 Bootjes met pinda's | 77 Marokkaanse biscotti – | Marokkaanse biscotti – | Fekkas | 94 Amandelkokosbonbons | 115 Twix cookiecups | 144 |
| Honingboekjes | 30 | Spaghettkoekjes | 58 en chocolade | 77 Fekkas | 94 Mandjesbonbons | 115 Dubbele hartjesboekjes | 145 | | |
| Pecan-chocoladeboekjes | 30 | Walnotendruppels | 61 Chocolatechip- | Cornettokoekjes | 97 Pecan fudge | 116 Kleurige schuimpjes | 147 | | |
| Jamboekjes | 33 | Pistache-amandelblokjes | 62 karamelboekjes | 78 Gazellehoortjes – | Molentjes | 119 Meringuekransjes | 147 | | |
| Speltboekjes | 34 | Kruidige notenboekjes | 62 Triple chocolate | Kaab alghzal | 98 Marmarboekjes | 120 Gevulde spritsen | 148 | | |
| Sinaasappelboekjes | 34 | | chip cookies | 81 Sesam-amandelringen – | Pindablokjes | 123 Baklavanestjes | 151 | | |
| Mokkaboekjes | 37 | | Wittechocolade- | Dbilzaat | 101 Walnoot- | | | | |
| Citroen-ricottakoekjes | 37 | | macadamiakoekjes | 81 Marokkaanse biscuitjes | Marokkaanse biscuitjes | 123 Adressen Marokkaanse | winkels | 153 | |
| Champignonboekjes | 39 | | | – Bechkito | 101 Kleurige | kokosdrieboekjes | 124 | INDEX | 154 |





OVER MIJ



Of ik nooit eens uitgebakken raak, dat is een vraag die ik vaak krijg. 'Nee, nog lang niet,' is dan mijn eerste reactie. Er zijn nog honderden gerechten en baksels die ik wil maken, ik heb stapels recepten en kookboeken en elke dag heb ik zin om iets te maken. Die liefde voor alles wat met koken en bakken te maken heeft begon eigenlijk al toen ik op de middelbare school zat. Ik begon met pakjes voor appeltaart en brownies, maar dat veranderde toen ik op zestienjarige leeftijd mijn man (toen nog vriend) leerde kennen. Hij is Marokkaans en daarom wilde ik graag Marokkaans leren koken en bakken. Op een bekend forum begon ik met het uitproberen van verschillende recepten, wat in die tijd nog regelmatig niet heel succesvol afliep. Aangebrande cakes, smakeloze tajines, taai vlees; ik heb het allemaal meegemaakt. Maar ik bleef de drang houden om lekkere dingen te maken en zelfs na een compleet mislukt probeersel raakte ik de moed niet kwijt. Sommige gerechten moest ik een aantal keer maken voor ze echt goed lukten, maar dat derde niet; de aanhouder wint! Algauw begon ik zelf recepten te delen op dat forum, met foto's die ik met mijn digitale camera had genomen, want smartphones had je nog niet en van een spiegelreflexcamera had ik nog nooit gehoord.

Toen ik me op het forum aanmeldde, zocht ik een gebruikersnaam die wel een beetje zou passen tussen de voornamelijk Marokkaanse leden. Ik kwam uit op de naam Ellouisa, omdat die het meest lijkt op mijn echte naam, Elisabeth. Mijn eigen receptentopic werd erg populair en ik was dagelijks actief. Ik kookte en bakte erop los en deelde veel tips en tricks met de andere leden. Ik heb in die tijd ontzettend veel geleerd, niet alleen over de Marokkaanse keuken, maar eigenlijk over allerlei soorten recepten en gerechten.

Met de opkomst van Facebook en de smartphone werd ik steeds minder actief op het forum en op een gegeven moment ben ik helemaal gestopt. Ik had mijn rechtenstudie afgesloten en werkte ondertussen fulltime als jurist. Het werkende leven was moeilijker te combineren met koken en bakken en online actief blijven. In 2012 werd mijn zoontje Sami geboren en stonden koken en bakken op een nóg lager pitje. Ik focuste me voornamelijk op Sami en had geen tijd en energie om daarnaast nog iets anders te doen. Toen hij wat groter werd en ik parttime ging werken, kreeg ik weer meer tijd. Ik begon een eigen blog en Facebookpagina en toen die succesvol bleken, startte ik ook met



Instagram en een YouTube-kanaal met video's van mijn recepten. Mijn hobby kreeg dus weer een prominente plek in mijn dagelijks leven. Ik richt mij vooral op bakken, op de Marokkaanse keuken en op koken zonder pakjes en zakjes. Dat laatste vind ik erg belangrijk en ik kook inmiddels al een aantal jaar zonder pakjes en zakjes te gebruiken. Marokkaans koken doe ik meestal maar één keer in de week, omdat het vaak veel tijd kost. Maar als het aan mijn zontje ligt, kook ik elke dag Marokkaans!

Het allerliefst ben ik aan het bakken. Vooral koekjes vind ik leuk om te maken, want er zijn eindeloos veel verschillende soorten, vormen en smaken. Ik zou er zo nog twee boeken mee kunnen vullen. Voor het Suikerfeest, Offerfeest én met kerst maak ik vaak zo'n acht tot tien verschillende soorten koekjes en presenteer ze op een mooi groot bord, of zoals met kerst, in een cadeaudoos. Waarom ik bakken zo leuk vind? Dat vind ik altijd

een lastige vraag. Er hoort een bepaald gevoel bij dat je niet goed onder woorden kunt brengen... Het is een combinatie van iets moois en lekkers creëren, waar je zelf blij van wordt, maar waar je ook anderen blij mee kunt maken. Als je vervolgens dat recept deelt met anderen en ziet hoe zij er ook van genieten, maakt dat de ervaring nóg leuker. Voorlopig wil ik daar vooral mee doorgaan, zeker omdat de leukste zesjarige jongen ter wereld mij regelmatig helpt in de keuken. Ik hoop dat hij iets van mijn liefde voor bakken en koken zal overnemen.

Wil je mij ook online volgen?

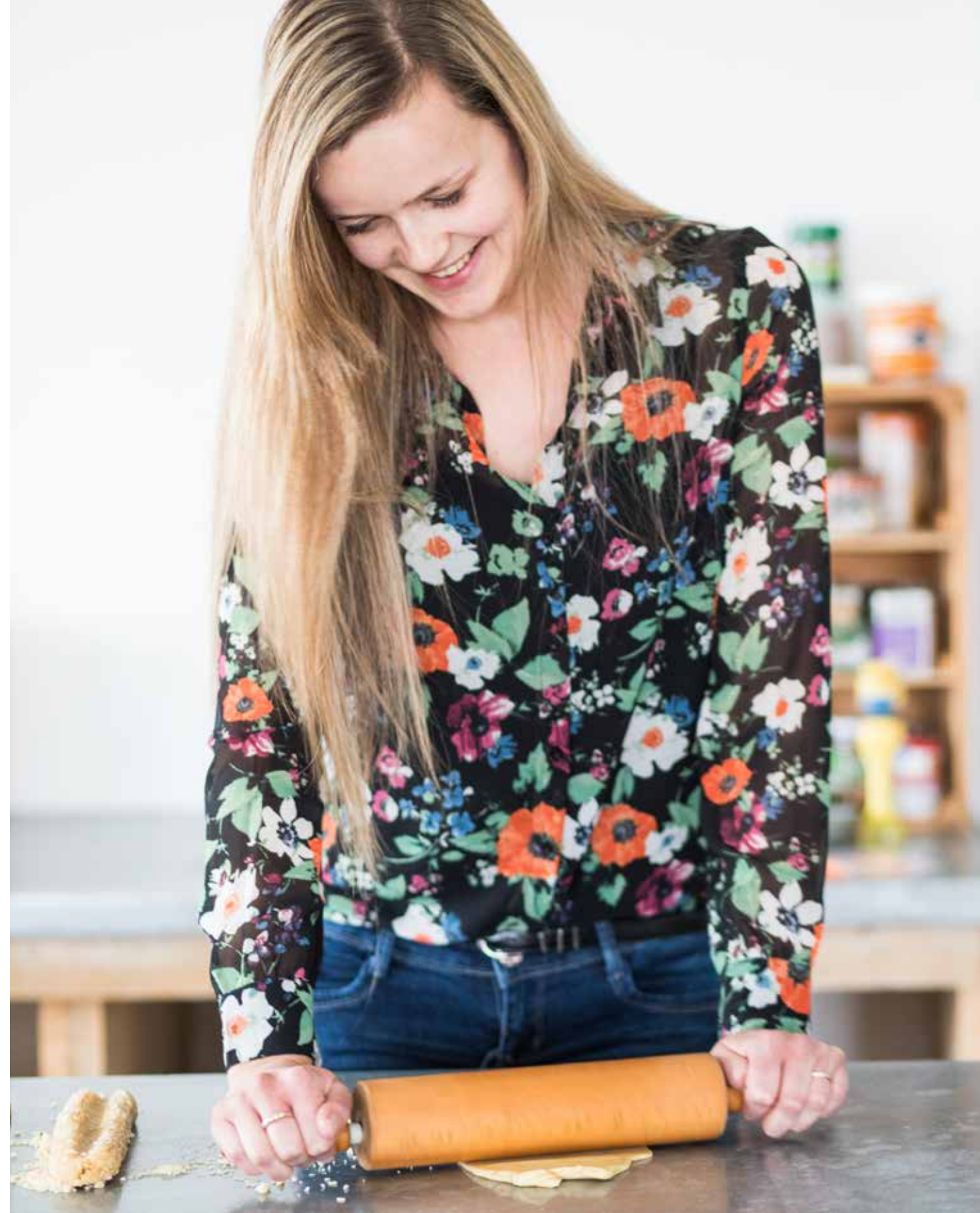
Je kunt mij vinden via de volgende kanalen:

Blog: www.ellouisacooking.nl

Facebook: [ellouisa](https://www.facebook.com/ellouisa)

Instagram: [@ellouisacooking](https://www.instagram.com/ellouisacooking)

YouTube: [ellouisacooking](https://www.youtube.com/channel/UC...)



KOEKJESTIPS



In dit hoofdstuk deel ik mijn tips voor het bakken van de lekkerste en mooiste koekjes. Bij bakken is het erg belangrijk dat je de juiste hoeveelheden gebruikt. Voeg daarom nooit zomaar meer of minder van het een of ander toe, maar houd je aan de opgegeven hoeveelheden. Het werkt fijn als je van tevoren alles afweegt en klaarzet in schaaltjes, zodat je het alleen nog maar bij elkaar hoeft te doen en niet tussentijds met vieze handen ingrediënten hoeft af te wegen.

OVEN

Voor koekjes kun je zowel een oven met boven- en onderwarmte gebruiken als een heteluchtoven. De temperatuur in de recepten is voor een oven met boven- en onderwarmte. Voor een heteluchtoven moet je de temperatuur met tien procent verlagen. Verwarm je oven tijdig voor om ervoor te zorgen dat je koekjes gelijkmatig bakken. Je kunt de koekjes het beste in het midden van de oven plaatsen. Haal de koekjes na de aangegeven baktijd uit de oven. Lees goed in het recept of je de koekjes daarna op de bakplaat moet laten afkoelen of dat je ze moet verplaatsen naar een rooster.

DEEG

Ik meng de ingrediënten voor mijn koekjesdeeg bijna altijd met de hand. Op die manier kun je de boter en de andere natte ingrediënten het beste verwerken in de droge ingrediënten. Je kunt zo ook het best voelen of een deeg te nat of te droog is en of je er nog wat bloem of juist vocht aan toe moet voegen. Het is belangrijk om koekjesdeeg niet te kneden, tenzij dit is aangegeven in het recept. Zodra het een deeg is, stop je met mengen. In veel recepten staat een rustperiode voor het deeg aangegeven. Leg het deeg dan in plastic verpakt in de koelkast. Zo kan de boter na het

mengen van de ingrediënten afkoelen. Hierdoor kun je het deeg daarna makkelijker verwerken en blijft de vorm van de koekjes tijdens het bakken beter behouden. Koekjesdeeg kun je heel goed invriezen in een diepvrieszak. Je kunt het dan vier tot zes weken bewaren.

BLOEM

Het is niet nodig om dure bloem te kopen. Zelf gebruik ik tarwebloem van het eigen merk van mijn supermarkt. Houd er rekening mee dat elke bloem anders is: de ene soort neemt meer of sneller vocht op dan de andere soort.

Het kan dus zijn dat je iets meer of juist iets minder bloem nodig hebt dan in het recept staat. Zelfrijzend bakmeel is bloem waar al bakpoeder in zit. Ik ben daar geen fan van, omdat je niet weet hoe lang deze pakken al in de winkel staan. Als het mengsel al oud is zal het rijsmiddel dat erin zit waarschijnlijk niet meer goed werken. Om koekjesdeeg te maken, hoef je de bloem trouwens niet te zeven. Ik gebruik bloem bovendien om mijn werkplek mee te bestrooien voor ik het deeg uitrol. Wees vooral niet te zuinig, het gaat er immers om dat je voorkomt dat het deeg gaat plakken.

EIEREN

In mijn recepten gebruik ik altijd medium eieren, die ik op kamertemperatuur laat komen. Wil je een recept halveren en heb je daardoor maar een half ei nodig? Klop dan één ei los en gebruik daarvan de helft.

BOTER

Voor de lekkerste koekjes gebruik je roomboter, geen margarine. Niet alleen vanwege de smaak, maar ook vanwege de textuur. In margarine zit

namelijk veel water, wat invloed heeft op de verhoudingen in het recept. Het kan ervoor zorgen dat koekjes te veel uitlopen of te zacht zijn. De boter die je gebruikt moet koud zijn, tenzij anders is aangegeven in het recept. Als je de boter door de droge ingrediënten mengt, wordt hij zacht en warmer. Door het deeg te laten rusten herstelt dit weer.

RIJSMIDDELEN

Bij het ene koekje gebruik je wel rijsmiddelen, bij het andere niet. Als het niet bij de ingrediënten staat, voeg het dan ook niet alsnog toe. Dit kan er namelijk voor zorgen dat de koekjes ontzettend uitlopen tot platte schijven of zelfs tot een grote plaatkoek. In de meeste recepten gebruik ik bakpoeder, bij het maken van American cookies wordt vaak naast bakpoeder ook baking soda gebruikt, dit kun je tegenwoordig ook in de supermarkt krijgen.

SUIKER

In de recepten in dit boek vind je verschillende soorten suiker: kristalsuiker, basterdsuiker en poedersuiker. Je kunt deze suikers niet zomaar door

elkaar vervangen of helemaal weglaten, omdat dit invloed heeft op de smaak en structuur van de koekjes. Wel kun je bij een recept de hoeveelheid suiker met maximaal de helft verminderen.

NOTEN

Ik koop mijn noten meestal bij Turkse of Marokkaanse winkels of online. Daar zijn ze vaak goedkoper dan in de supermarkt of notenwinkel. Noten kun je gemakkelijk zelf roosteren op een bakplaat in de oven of, als het gaat om amandelen, in een beetje zonnebloemolie in een koekenpan. Let op, dit roosteren duurt slechts een aantal minuten, dus blijf er altijd bij. Lees van tevoren in het recept goed of de noten moeten worden fijngemalen of gehakt, omdat dit gevolgen heeft voor de structuur van een vulling of deeg. Met amandelen maak je zelf de lekkerste amandelspijs en marsepein. Wanneer je dit eenmaal zelf hebt gemaakt, zul je in de kant-en-klare versies uit de winkel een kunstmatig amandelaroma proeven en dit waarschijnlijk niet meer willen gebruiken.



In een aantal recepten in dit boek staat hoe ik amandelspijs of marsepein maak, en ik gebruik daar amandelmeel voor. Je hoeft dan niet zelf amandelen te pellen en fijn te malen.

CHOCOLADE

Je hebt geen dure chocolade nodig om lekkere koekjes te maken; ook chocolade van het eigen merk van je supermarkt is lekker en goed te smelten. Om chocolade au bain-marie te smelten, breek je die in stukken en doe je ze in een kom. Zet een steelpan met een laagje water op het vuur en breng dit aan de kook. Zet de kom met chocolade erop en laat op laag vuur rustig smelten. Zorg ervoor dat de onderkant van de kom het water niet raakt. Je kunt eventueel een theelepeltje zonnebloemolie toevoegen, maar doe er geen water bij.

Veel professionele bakkers zullen aangeven dat je chocolade moet tempereren voor je je koekjes ermee garneert. Dat doe je door de chocolade uit te strijken over een koude marmeren plaat. Ik niet, ik dompel mijn koekjes gewoon meteen in de gesmolten chocolade.

Om lijntjes te maken op een koekje gebruik ik een boterhamzakje. Ik doe de gesmolten chocolade erin en knip een piepklein puntje van het zakje zodat er een gaatje ontstaat. Hiermee spuit je mooie lijntjes over je koekjes. Wil je *no bake* koekjes zoals marmenkoekjes of pindablokjes snijden, gebruik dan een scherp aardappelschermesje. Dat werkt het best.

FILODEEG

Filodeeg koop ik bij Turkse of Marokkaanse winkels. Dit deeg zit op lange rollen en wordt bewaard in de koeling in plaats van de diepvries. Het is gemakkelijker te bewerken dan filodeeg uit de supermarkt en door de grootte kun je het ook gebruiken voor bijvoorbeeld baklava. Dek het filodeeg dat je niet gebruikt altijd af met een licht vochtige theedoek om uitdrogen te voorkomen.

MAROKKAANSE BENODIGDHEDEN

Koekjesstempels, pincetjes, kartelrollers, servetjes en bakvormpjes koop ik meestal in Marokko. Ook in Nederland zijn er Marokkaanse winkels waar



je deze spullen kunt vinden. Een aantal adressen vind je achter in dit boek. Oranjesbloesemwater is te koop in islamitische winkels, en tegenwoordig ook steeds vaker in de supermarkt. De smaak is vrij sterk, dus gebruik er niet te veel van. Een kleine hoeveelheid is lekker en versterkt bepaalde smaken, maar te veel kan ervoor zorgen dat je koekjes naar wc-verfrisser smaken.

KOEKJES BEWAREN

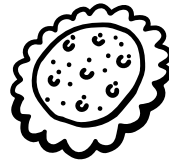
De meeste koekjes kun je in een goed afgesloten trommel tot wel een week bewaren. Koekjes met honing of filodeeg blijven echter maar een dag of drie echt lekker. Koekjes met chocolade bewaar je in de koelkast, andere koekjes daarbuiten. Ook kun je koekjes invriezen in een diepvrieszak of trommel. Je kunt ze dan vier tot zes weken bewaren.



SIMPELE KOEKJES

De koekjes in dit hoofdstuk zijn eenvoudig te maken en kosten niet veel tijd. Ze zijn ideaal voor de beginnende koekjesbakker of de bakker die niet te veel tijd wil besteden aan het bakken van een lekker koekje. Simpel en toch gevarieerd, van koekjes met kokos tot pindakaaskoekjes, en van frisse limoen, citroen en sinaasappel tot kruidige kaneel en mokka. Dit kan iedereen!

INDEX A-Z



| | | | | | |
|---|-----------|--|-------------------|--|-----|
| AMANDELEN | Molentjes | 119 | BLADERDEEG | | |
| Amandel-jamkoekjes | 21 | Pistache-amandelblokjes | 62 | Wittechocolade-vlinders | 29 |
| Amandel-kokosbonbons | 115 | Pistachekoekjes | 42 | | |
| Amandelbloemen (Kronfla) | 105 | Sesam-amandelkoekjes | 45 | BONBONS | |
| Amandelkoekjes met karamel en chocolade | 57 | Walnoot-marsepeinblokjes | 123 | Amandel-kokosbonbons | 115 |
| Amandelmaantjes | 53 | | | Crispy bonbons | 127 |
| Amandelschaafselkoekjes met chocolade | 82 | AMANDELSPIJS | | Hazelnootbonbons | 127 |
| Baklava | 42 | Driehoekjes met jam en amandelen | 46 | Homemade Ferrero | 114 |
| Baklavanestjes | 151 | Filodeegdriehoekjes met amandelen (Briwat) | 93 | Mandjesbonbons | 115 |
| Cacao-amandelkoekjes | 66 | Filodeegslangetjes (Mini-mhancha) | 109 | Oreobonbons | 114 |
| Chocolade-karamelkoekjes | 67 | Piramidekoekjes | 110 | Pindakaaskogels | 132 |
| Citroen-ricottakoekjes | 37 | Spaghettikoekjes | 58 | | |
| Cornettokoekjes | 97 | ANANAS | | BOTERCRÈME | |
| Dubbele maïzenakoekjes | 70 | Ananaskoekjes | 136 | Citroenrozetjes | 136 |
| Filodeegslangetjes (Mini-mhancha) | 109 | ANIJS | | Gevulde spritsen | 148 |
| Kruidige notenkoekjes | 62 | Ghribia met griesmeel | 106 | Sinaasappelkoekjes | 34 |
| Marokkaanse biscotti (Fekkas) | 94 | Marokkaanse biscotti (Fekkas) | 94 | CACAO | |
| Pistache-amandelrol | 54 | Sesamhoortjes met honing (Bliget) | 102 | Cacao-amandelkoekjes | 66 |
| Sesam-amandelringen (Dbilzaat) | 101 | Shebakia | 140 | Champignonkoekjes | 38 |
| Walnootrollen | 132 | BANAAN-PUDDINGPOEDER | | Chocolade-karamelkoekjes | 67 |
| Sesamhoortjes met honing (Bliget) | 102 | Banaankusjes | 22 | Diamantkoekjes | 66 |
| Walnootrollen | 132 | BANKETBAKKERSROOM | | Dubbele hartjeskoekjes | 145 |
| Wittechocolade-kokoskoekjes | 73 | Crème-brûléekoekjes | 139 | Duokoekjes | 25 |
| Wittechocolade-vlinders | 29 | BISCUITJES | | Triple chocolate chip cookies | 81 |
| AMANDELMEEEL | | Marmenkoekjes | 120 | CASHEWNOTEN | |
| Amandelbloemen (Kronfla) | 105 | Marokkaanse biscuitjes (Bechkito) | 101 | Cashewkoekjes | 45 |
| Amandelkoekjes met karamel en chocolade | 57 | Walnoot-marsepeinblokjes | 123 | CHOCOLADE, MELK | |
| Amandelmaantjes | 53 | Walnootrollen | 132 | Amandelkoekjes met karamel en chocolade | 57 |
| Chocolademaantjes | 74 | | | Bootjes met pinda's en chocolade | 77 |
| Gazellehoortjes (Kaab alghzal) | 98 | | | Choco-pecanblokjes | 67 |
| | | | | Chocolade-walnootkoekjes | 74 |
| | | | | Chocolatechip-karamelkoekjes | 78 |
| | | | | Dubbele maïzenakoekjes | 70 |
| | | | | Hazelnootbonbons | 127 |
| | | | | Homemade Ferrero | 114 |
| | | | | Kleurige schuimpjes | 147 |
| | | | | Kokosdriehoekjes met chocolade | 82 |
| | | | | Kokosmaantjes met chocolade | 22 |
| | | | | Kruidige notenkoekjes | 62 |
| | | | | Mandjesbonbons | 115 |
| | | | | Marmenkoekjes | 20 |
| | | | | Meringuekransjes met chocolade | 147 |
| | | | | Oreobonbons | 114 |
| | | | | Pecan-chocoladekoekjes | 30 |
| | | | | Pistachekoekjes | 42 |
| | | | | Theezakjes | 140 |
| | | | | Triple chocolate chip cookies | 81 |
| | | | | Walnotendruppels | 61 |
| | | | | CHOCOLADE, WIT | |
| | | | | Amandel-kokosbonbons | 115 |
| | | | | Amandelmaantjes | 53 |
| | | | | Bootjes met pinda's en chocolade | 77 |
| | | | | Bootjes met witte chocolade | 77 |
| | | | | Cacao-amandelkoekjes | 66 |
| | | | | Cappuccinokoekjes | 69 |
| | | | | Chocolademaantjes | 74 |
| | | | | Cornettokoekjes | 97 |
| | | | | Crispy bonbons | 127 |
| | | | | Dubbele maïzenakoekjes | 70 |
| | | | | Dubbeldip-pindakoekjes | 73 |
| | | | | Ik-en-jij-koekjes (Ana-wa-anta-koekjes) | 89 |
| | | | | Kaneelkoekjes | 29 |
| | | | | Kleurige kokosdriehoekjes | 124 |
| | | | | Marmenkoekjes | 120 |
| | | | | Molentjes | 119 |
| | | | | Pecan fudge | 116 |
| | | | | Pistachehartjes | 54 |
| | | | | Regenboogkoekjes | 131 |
| | | | | Sesam-amandelringen (Dbilzaat) | 101 |
| | | | | Triple chocolate chip cookies | 81 |
| | | | | Walnootrollen | 132 |
| | | | | Walnotendruppels | 61 |
| | | | | Wittechocolade-kokoskoekjes | 73 |
| | | | | Wittechocolade-macadamiacookies | 81 |
| | | | | Wittechocolade-vlinders | 29 |
| | | | | CHOCOLADEPASTA | |
| | | | | Cornettokoekjes | 97 |
| | | | | Dubbele maïzenakoekjes | 70 |
| | | | | Duokoekjes | 25 |
| | | | | Homemade Ferrero | 114 |
| | | | | Nutellakoekjes | 85 |
| | | | | CHOCOLATE CHIPS | |
| | | | | Choco-pecanblokjes | 67 |
| | | | | Chocolatechip-karamelkoekjes | 78 |
| | | | | Triple chocolate chip cookies | 81 |
| | | | | Triple chocolate chip cookies | 81 |
| | | | | Wittechocolade-macadamiacookies | 81 |
| | | | | CITROEN | |
| | | | | Citroen-ricottakoekjes | 37 |
| | | | | Citroenrozetjes | 136 |
| | | | | CORNFLAKES | |
| | | | | Maïzenakoekjes | 90 |
| | | | | Mandjesbonbons | 115 |
| | | | | DADELS | |
| | | | | Dadelkoekjes | 89 |
| | | | | Griesmeel-dadelkoekjes (Makroud) | 102 |
| | | | | Pindakaaskogels | 132 |
| | | | | DISCODIP | |
| | | | | Cornettokoekjes | 97 |
| | | | | FILODEEG | |
| | | | | Baklava | 42 |
| | | | | Baklavanestjes | 151 |
| | | | | Filodeegdriehoekjes met amandelen (Briwat) | 93 |
| | | | | Filodeegslangetjes (Mini-mhancha) | 109 |
| | | | | Pistache-amandelrol | 54 |
| | | | | Spaghettikoekjes | 58 |
| | | | | GEMBER | |
| | | | | Kruidige notenkoekjes | 62 |
| | | | | GLUTENVRIJ | |
| | | | | Amandel-kokosbonbons | 115 |
| | | | | Amandelkoekjes met karamel en chocolade | 57 |
| | | | | Hazelnootbonbons | 127 |
| | | | | Kleurige schuimpjes | 147 |
| | | | | Kokoshoedjes | 18 |
| | | | | Mandjesbonbons | 115 |
| | | | | Meringuekransjes met chocolade | 147 |
| | | | | Molentjes | 119 |
| | | | | Pecan fudge | 116 |
| | | | | Pindablokjes | 123 |



| | | | | | | | | | | |
|-------------------------|-----|----------------------------|----------------------|----------------------------|-----|---------------------------|-----|----------------------------|-------------------------------|-----|
| Pindakaaskogels | 132 | JAM | Marokkaanse biscotti | | | MOKKABOONTJES | | PINDA'S | Sesam-amandelkoekjes | 45 |
| Pistachekoekjes | 42 | Amandel-jamkoekjes | 21 | (Fekkas) | 94 | Cappuccinokoekjes | 69 | Bootjes met pinda's | Sesam-amandelringen | |
| Regenboogkoekjes | 131 | Driedubbele jamkoekjes | 140 | Meringuekransjes met | | Mokkakoekjes | 37 | en chocolade | (Dbilzaat) | 101 |
| Toffeeblokjes | 128 | Driehoekjes met jam en | | chocolade | 147 | Nutellakoekjes | 85 | Chocolade-karamelkoekjes | Sesamhoortjes met honing | |
| Walnoten-honingstaafjes | 53 | amandelen | 46 | Pindakaaskoekjes | 18 | | | Marmerkoekjes | (Bliget) | 102 |
| Walnootghribia | 106 | Gevulde spritsen | 148 | Pindakaaskogels | 132 | MUNT | | Pindablokjes | Shebakia | 140 |
| | | Jamkoekjes | 33 | Pindakoekjes in papiertjes | 94 | Perzikkoekjes | 138 | Pindakoekjes in papiertjes | | |
| GRIESMEEL | | Kokos-jamkoekjes | 90 | Pistachekoekjes | 42 | | | Pindakaaskogels | SCHUIM | |
| Griesmeel-dadelkoekjes | | Kokoshoedjes | 18 | Walnoten-honingstaafjes | 53 | NOOTMUSKAAT | | Pindaswirls | Kleurige schuimpjes | 147 |
| (Makroud) | 102 | | | | | Kruidige notenkoekjes | 62 | | Meringuekransjes met | |
| Ghribia met griesmeel | 106 | KAAS | | KOFFIE | | | | PINDAKAAS | chocolade | 147 |
| | | Cheesecakekoekjes | 26 | Cappuccinokoekjes | 69 | NOUGATINE | | Dubbeldip-pindakoekjes | | |
| HAVERMOUT | | Citroen-ricottakoekjes | 37 | Marokkaanse biscotti | | Cornettokoekjes | 97 | Pindakaaskoekjes | SINAASAPPEL | |
| Crispy bonbons | 127 | Oreobonbons | 114 | (Fekkas) | 94 | Mandjesbonbons | 115 | Pindakaaskogels | Honingkoekjes | 30 |
| | | | | | | | | | Sinaasappelkoekjes | 34 |
| HAZELNOOTPASTA | | KANEEL | | KOKOS | | ORANJEBLOESEMWATER | | PISTACHENOOTJES | | |
| Homemade Ferrero | 114 | Kaneelkoekjes | 29 | Amandel-kokosbonbons | 115 | Amandelbloemen (Kronfla) | 105 | Baklavanestjes | SPECULAAS | |
| Nutellakoekjes | 85 | Kruidige notenkoekjes | 62 | Cacao-amandelkoekjes | 66 | Dadelkoekjes | 89 | Kleurige schuimpjes | Choco-pecanblokjes | 67 |
| | | | | Dubbele maïzenakoekjes | 70 | Driehoekjes met jam | | Molentjes | | |
| HAZELNOTEN | | KARAMEL | | Duokoekjes | 25 | en amandelen | 46 | Pistache-amandelblokjes | SPELT | |
| Hazelnootbonbons | 127 | Amandelkoekjes met karamel | | Kleurige kokosdriehoekjes | 124 | Filodeegdriehoekjes met | | Pistachehartjes | Speltkoekjes | 34 |
| Hazelnootkoekjes | 50 | en chocolade | 57 | Kokos-jamkoekjes | 90 | amandelen (Briwat) | 109 | Pistachekoekjes | | |
| Homemade Ferrero | 114 | Cashewkoekjes | 45 | Kokosdriehoekjes | | Filodeegslangetjes | | | SPIJS ZIE AMANDELSPIJS | |
| Kruidige notenkoekjes | 62 | Chocolade-karamelkoekjes | 67 | met chocolade | 82 | (Mini-mhancha) | 109 | POMPOENPITTEN | | |
| Mandjesbonbons | 115 | Chocolatechip- | | Kokoshoedjes | 18 | Gazellehoortjes | | Speltkoekjes | SPRINKLES | |
| Molentjes | 119 | karamelkoekjes | 78 | Kokosmaantjes | | (Kaab alghzal) | 98 | | Kleurige schuimpjes | 147 |
| | | Crème-brûléekoekjes | 139 | met chocolade | 22 | Griesmeel-dadelkoekjes | | RICOTTA | Oreobonbons | 114 |
| HONING | | Ik-en-jij-koekjes | | Molentjes | 119 | (Makroud) | 102 | Citroen-ricottakoekjes | | |
| Baklava | 42 | (Ana-wa-anta-koekjes) | 89 | Pecan fudge | 116 | Piramidekoekjes | 110 | | VENKELZAAD | |
| Baklavanestjes | 151 | Pecan fudge | 116 | Pindakaaskogels | 132 | Pistache-amandelblokjes | 62 | RIJST, GEPOFT | Marokkaanse biscotti | 94 |
| Crispy bonbons | 127 | Pecan pie cookies | 50 | Regenboogkoekjes | 131 | Pistache-amandelrol | 54 | Crispy bonbons | (Fekkas) | |
| Filodeegdriehoekjes met | | Toffeeblokjes | 128 | | | Sesam-amandelringen | | | WAFELS | |
| amandelen (Briwat) | 93 | Twix cookiecups | 144 | KRUIDNAGELS | | (Dbilzaat) | 101 | ROOMKAAS | Dubbele maïzenakoekjes | 70 |
| Filodeegslangetjes | | Wittechocolade- | | Ananaskoekjes | 136 | Shebakia | 140 | Cheesecakekoekjes | Homemade Ferrero | 114 |
| (Mini-mhancha) | 109 | kokoskoekjes | 73 | | | Spaghettikoekjes | 58 | Oreobonbons | Maïzenakoekjes | 90 |
| Griesmeel-dadelkoekjes | | | | LIMOEN | | Walnootghribia | 106 | | | |
| (Makroud) | 102 | KLEURTJES | | Limoenkoekjes | 26 | | | ROZEMARIJN | | |
| Honingkoekjes | 30 | Cornettokoekjes | 97 | | | PECANNOTEN | | Ananaskoekjes | WALNOTEN | |
| Marmerkoekjes | 120 | Kleurige kokosdriehoekjes | 124 | MACADAMIANOTEN | | Choco-pecanblokjes | 67 | | Baklava | 42 |
| Pistache-amandelblokjes | 62 | Kleurige schuimpjes | 147 | Wittechocolade- | | Pecan fudge | 116 | ROZIJNEN | Chocolade-walnootkoekjes | 74 |
| Pistache-amandelrol | 54 | Molentjes | 119 | macadamiacookies | 81 | Pecan pie cookies | 50 | Mandjesbonbons | Perzikkoekjes | 138 |
| Sesamhoortjes met | | Perzikkoekjes | 138 | | | Pecan-chocoladekoekjes | 30 | | Walnootghribia | 106 |
| honing (Bliget) | 102 | Pistachehartjes | 54 | MAÏZENA | | Toffeeblokjes | 128 | SESAM | Walnootrollen | 132 |
| Shebakia | 140 | Regenboogkoekjes | 131 | Dubbele maïzenakoekjes | 70 | | | Filodeegdriehoekjes met | Walnoten-honingstaafjes | 53 |
| Spaghettikoekjes | 58 | | | Maïzenakoekjes | 90 | PERZIK | | amandelen (Briwat) | Walnotendruppels | 61 |
| Walnoten-honingstaafjes | 53 | KOEMELKVRIJ | | MARSEPEIN | | Perzikkoekjes | 138 | Marokkaanse biscotti | Walnoot-marsepeinblokjes | 123 |
| | | Kokos-jamkoekjes | 90 | Walnoot-marsepeinblokjes | 123 | | | (Fekkas) | Walnootrollen | 132 |
| | | Kleurige schuimpjes | 147 | | | | | | | |

