

BuiksloterBakery Cakes&Bakes: WINTER 2025

* De BuiksloterBakery is een kleine thuisbakkerij in Amsterdam-Noord en wordt gerund door Sjoerd Servaas en Jayne Jubb. Wat begon als een hobby, is nu uitgegroeid tot een semi-professionele buurt-thuis-bakkerij.

* Je vindt hier – [OP ALFABETISCHE VOLGORDE](#) - zowel hele cakes (die je zelf kunt aansnijden) als geportioneerde cakes (die wij alvast voor je hebben voorgesneden). Er zijn zowel vrij-van-iets baksels (glutenvrij, suikervrij en/of lactosevrij) als vol-van-alles lekkernijen. Dit geven we aan bij de beschrijving. Bestel informatie vind je op de laatste pagina.

* Al onze baksels zijn een aantal dagen goed houdbaar in een luchtdichte container. Je kunt ze ook prima invriezen. Handig voor als er wat over is....als er wat overblijft... ;=)

AMANDEL-KOKOSCAKE

Een amandel- en kokoscake met een diepe karamelsmaak dankzij de kokosbloesemsuiker. Wanneer je een hap neemt proef je meteen de kokos en de citroen. Daarna volgt een boterachtige golf van sappige kruim.... terwijl er niet eens boter in zit!

€19,50 voor 23 cm doorsnede tarte NIEUW!

Glutenvrij, suikervrij & lactosevrij.

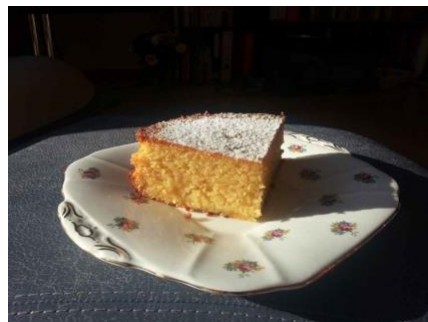


AMANDEL-SINAASAPPELBLOESEM CAKE

Wat een verrukkelijke cake is dit – en ook nog eens glutenvrij! Een *moist* boterige cake gemaakt van amandelmeel, maismeel en sinaasappel. Met het fleurige aroma van sinaasappelbloesem waan je je gemakkelijk ergens in warmere landen van achter je bureau of je keuken. Kortom, blijheid in één hap.

€26,50 voor een hele cake (26 cm doorsnede)

Glutenvrij



APPEL KRUIMELCAKE met rozemarijn

Een boterige sponscakebodemp met blokjes appel, een laag appelblokjes daar weer bovenop, en dan een kruimeltopping met een vleugje rozemarijn. Rozemarijn? Jazeker, want appels en rozemarijn zijn goede smaakpartners. Verrassend lekker en misschien zelfs net zo goed als dat lievelingsappelgebakrecept van je oma.....

€26,50 voor 30 stuks



BANANA BREAKFAST BARS

Een zachte *feel good*-doet-je-goed-gezonde verwennerij. Een heerlijk voedend mengsel van haver, dadels, bananen, zonnebloempitten, walnoten en amandelen, samengebracht met de hypertrendy kokosolie en een beetje agavesiroop.

€26,50 voor 30 stuks NIEUW!

Glutenvrij, suikervrij, lactosevrij én vegan



BOEDDHA BITES

We kunnen je niet beloven dat je nirvana zal bereiken, zoals de Boeddha, met deze baksels maar wel een soort verlichting...een verlichting voor je lichaam! Gemaakt van een mengsel van glutenvrije melen, brengen we ze op smaak met chai-specerijen (kaneel, kardemom, gember, venkel en zwarte peper) en een handvol 70% pure chocolade.

€26,50 voor 45 stuks NIEUW!

Glutenvrij, suikervrij, lactosevrij én vegan



BOTOX BLOKJES

Een likkebaardende citroencake vol schoonheids- en gezondheidsingrediënten: amandelmeel (vitamine E, antioxidant, en magnesium tegen stress), kurkuma (antioxidant) en citroen (vitamine C).

What more can you ask for?

€24,50 voor 30 stuks

Glutenvrij, suikervrij & lactosevrij



CHOCOLADE CHEESECAKE BROWNIES

Dit recept ontstond toen Jayne niet kon kiezen tussen een brownie maken of een cheesecake.

Het blijft een van onze meest geliefde en bestelde baksels – helaas eentje dat we niet zo vaak meer kunnen maken omdat de chocolade prijs zo omhoog is gegaan.

€35,50 voor 30 stuks



CHOCOLADE CHIP BLONDIES MET SESAM

Brownies zijn alom bekend, en onze chocolade cheesecake brownies (zie boven) zijn altijd populair. Blondies zijn minder beroemd en toch onwijs lekker. Een vanille-cake bezaaid met pure chocolade, sesampasta (tahin) en afgetopt met een snufje Maldon zeezout. Mjam, mjam.

€25,50 voor 30 stuks



DELICIEUZE DRUIVENCAKE

Een bevredigende cake gemaakt met olijfolie waarin de suiker teruggeschroefd is zodat alle smaken beter tot hun recht komen. Door het beslag gaan verschillende kleuren druiven en daarna – na een poosje in de oven – ook nog eens bovenop. Kleurrijk, sappig en verrassend. Perfect voor bij de thee, koffie of een glas Vin Santo, wat wil je nou nog meer?

€24,50 voor een 23 cm doorsnede cake



FRISSE RICOTTATAART MET BOSBESSEN EN HAZELNOTEN

Wat een traktatie in de winter maanden!

Dit ruikt voortreffelijk wanneer het uit de oven komt. Sappige bosbessen in een beslag van gemalen hazelnoten, ricotta, een beetje citroen en een vleugje gember.

Een feestelijke toevoeging voor elke dag.

€24,50 voor 23 cm doorsnede cake

Glutenvrij



HEMELSE TRIPLE KOKOSCAKE

Puur, wit en fluffy. Klinkt als de sneeuw op je wintersport vakantie, toch?

Deze luchtige witte cake bevat een *triple whammy* van kokos - kokosolie, kokosmelk en gedroogde kokos - en toch is de kokos niet té overheersend. Bovenop ligt er een zijdezachte laag roomkaas, rijkelijk besprenkeld met een sneeuwstorm van gedroogde kokos. Lekkaâh!

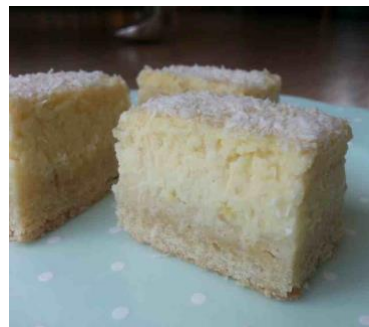
€25,50 voor 30 stuks



KARAMBA KOKOS CARRÉS

Een krokante deegbodem met een dikke laag fluweelzachte kokoscrème die ook nog eens verfrissende limoen bevat. Bovenop doen we een *sprinkle* gemalen kokos. Heerlijk verkoelend maar ze gaan als hete broodjes over de toonbank wanneer we ze op ons bakkerijmenu hebben!

€26,50 voor 30 stuks



LEMON & LIME BARS

Geen assortiment zou compleet zijn zonder onze meest populaire frisse *lemon & lime bars*. Een knapperige bodem van digestive koekjes (zoals in een cheesecake) met daarop een laag van citroen en limoen creme. Bovenop slagroom rozetjes. Lekker verkwikkend.

€24,50 voor 30 stuks



MILLIONAIRES SHORTBREAD

Zandkoekjes bodem, een dikke laag karamel en bovenop een dun laagje pure chocolade. Veel beter dan die van Starbucks... echt! Tijd voor karamelletjes!

€27,50 voor 40 stuks



SINAASAPPEL MADELEINES

De Franse klassieker!

Een luchtig sinaasappelcakeje, in de vorm van een schelpje, en zeker niet te zoet.

€22,50 voor 60 stuks



SUNSHINE CAKEJES

Geurig van de citroen, kurkuma en een vleugje gember, bezorgen deze sappige cakejes je een goede dosis zonneschijn *whatever the weather* buiten. De cakejes bevatten amandel-, rijst- en boekweitmeel zodat ze volledig glutenvrij zijn. De karamelachtige zoetheid van de kokosbloesemsuiker maakt ze suikervrij en de lactose omzeilen we door kokosmelk te gebruiken. En ze zijn lekkerrrr...

€26,50 voor 30 stuks

Glutenvrij, suikervrij & lactosevrij



TIFFIN

Een mengsel van chocolade, noten, sultanas-geweekt-in-sinaasappelsap en brokken digestive koekjes. Dit was onderdeel van de 'trouwtaart' van Prins William & Kate Middleton en was een favoriet van Queen Elizabeth bij een kopje thee.

€32,50 voor 40 stuks



TOFFE PEREN SLICE

Een amandel-citroen beslag, verleidelijk gekruid met kardemom en gember. We toppen het af met rijpe peren en bakken het tot goudbruin. Kortom, een slice *finesse* op je bord.

€16 voor één lange taart van 33 x 9 cm (genoeg voor 8 personen)

Glutenvrij



ZELF AAN DE BAKSLAG WILLEN GAAN? Of zoek je een fantastisch cadeau voor een bakenthousiast?



Veel van de bovenstaande baksels – met leuke verhalen over onze thuisbakkerij - staan in Jaynes boek '*Elke dag bakdag*' (**nu slechts €9,99**, Becht Uitgevers – ISBN 978 90 230 1706 6 – 224 pagina's – 60 recepten)

Jayne heeft voor elke maand de beste (of gekste) momenten verzameld en daarbij de lekkerste recepten gezocht voor brood, koekjes, taarten en cakes. Zo kun je met de seizoenen meebakken. De receptuur is voor elke thuisbakker goed te maken, of je nu heel ervaren bent of pas gestart. Jayne maakt het je zo makkelijk mogelijk (ook door bv niet te veel verschillende vormen en apparatuur te gebruiken), geeft heldere recepten en legt haarfijn uit welke ingrediënten je het beste kunt gebruiken. En bovendien doet zij haar supereenvoudige (of mogen we het revolutionair noemen)

methode van 10 seconden brooddeeg kneden uit de doeken. Zo wordt broodbakken kinderspel.

Je kunt een gesigneerd exemplaar van '*Elke dag bakdag*' rechtstreeks bij ons bestellen (plus verzendkosten mocht je het niet kunnen komen ophalen).

CAKES&BAKES BESTEL INFORMATIE

We ontvangen je bestelling graag ***minimaal 48 uur van tevoren***.

Stuur je email naar buiksloterbakery@kpnmail.nl, met de gewenste hoeveelheden, afleverdatum en tijd of bel Sjoerd op 06-34211789 (eventueel een bericht achterlaten).

Je kunt betalen met PIN, credit card, contactloos of met een tikkie/betaalverzoek. Uiteraard kan contant betalen ook.

Indien gewenst krijgt je een (btw) rekening, dan wordt er 9% btw *bovenop* de hier genoemde prijzen berekend (business-to-business).

Voor privé gebak is de reeds genoemde prijs *inclusief* de btw.

We bakken graag voor mensen! Maar mocht het zo zijn dat we je bestelling niet kunnen aannemen door grote drukte of onvoorziene omstandigheden, dan geven we dat zo snel mogelijk door. Hopelijk kunnen we dan een andere datum/tijd vinden die iedereen goed schikt.

Het bestellen van **aangepaste portie's** (bijvoorbeeld 15 stuks ipv 30) is **niet mogelijk**. Dit in verband met de bakvormen die we gebruiken. We kunnen ze niet half vullen ;=)

We hopen je snel blij te mogen maken met onze lekkere baksels.

Jayne en Sjoerd

Website: www.bakkenvoordeburen.nl (zie tabblad Cakes&Bakes)

FB: bakkenvoordeburen

Instagram: @buiksloterbakery

Email: bestellen@bakkenvoordeburen.nl

Telefoon: 06-34211789