

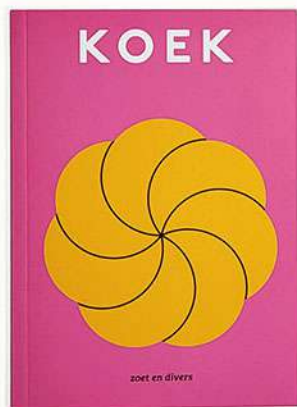
KOEK



30
RECEPT
KAARTEN

zoet en divers







ZWEDSE PEPPARKAKOR

30 g zoutloos zout op kamertemperatuur
 140 g suiker
 100 g gemalen korstkrummetje
 100 g gemalen spekvet
 100 g gemalen kaneel
 100 g versgemaakte pastaïepa
 80 g melk
 10 g geroosterd kaneel
 100 g bloem + extra om te bestuiven
 100 g halve eiwit
 100 g

WIKEN NIEM
 groene kaneel
 versnipperd
 gember
 verschuifde
 bakplaat
 bakpapier
 deegpan
 bakspateltrommel

- Meng de suiker met de specerijen in een grote kom.
- Breng de ruukerij glibberig opgang en het zout en een beetje van het zout toe. De kaneel is regelen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en voer dan met een spatel door de krom.
- Voeg de bloem, bakingsolie en een klein beetje melk toe en spatel door het deeg. Sluit met halve eiwit deeg, voeg de verschuifde en laat 5 uur in de koelkast rusten.
- Versuim de kaneel met het zout. Controleer of het zout is uitgesloten. Bevoorstelt een bakplaat met bakpapier.
- Laat het deeg op een licht vast kaneel bakoven verwarmd om het deeg op een bakplaat te bak. Steek een bakspateltrommel met een kaneel uit het deeg. Leg de kaneel voorzichtig op de bakplaat en bak 8 minuten in de oven. Laat afkoelen op een inverter afkoelen.





SUIKERKOEKJES MET LIMOENCRÈME

80 g witte basterdsuiker
70 g roomboter, op kamertemperatuur
1 ei
135 g bloem
1 eetlepel
gerasppte schil van 1 biologische limoen
zout

VOOR DE LIMOENCRÈME
200 g poedersuiker
2 el volle melk
1 el limoensap
½ el vanille-extract
2 el gesmolten kokosolie

VERDER NODIG
2 mengkommen
handmixer
vershouffolie
bakplaat
bakpapier
deegroller
uitsteeker van ca. 5 cm
spuitzak met kartelmondje

KOEK - VOOR 30 KOEKJES - 20 MINUTEN - 1 UUR WACHTEN

- 1 Mix de basterdsuiker en de boter met een handmixer in 5 minuten tot een licht en romig mengsel. Voeg het ei toe en mix nog 2 minuten.
- 2 Voeg de bloem en een snuffje zout toe en mix tot er een stevig deeg ontstaat. Verpak het deeg in vershouffolie en laat 1 uur in de koelkast rusten.
- 3 Verwarm de oven voor tot 180 °C (hetelucht of 200 °C elektrisch). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 4 Rol het deeg met een deegroller uit tot een lap van 5 millimeter dik. Steek met een uitsteeker 30 koekjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat en bak 10 minuten in de oven. Laat op de bakplaat afkoelen.
- 5 Mix ondertussen alle ingrediënten voor de limoencrème met een handmixer in 3 minuten tot een stevig mengsel. Schep de limoencrème in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.
- 6 Spuit een rondje limoencrème op de bovenkant van de koekjes en bestrooi met de discodip en limoenrasp.



HOE GEBRUIK JE DEZE BOX?	5
DE RECEPTEN IN DEZE BOX	6
UITLEG SYMBOLEN	8
VOORRAADKAST	10
KEUKENTOOLS	12
DRIE GOUDEN TIPS	15
HANDIGE INFORMATIE	16
HAAL ALLES UIT DEZE BOX	18
REGISTER	20

HOE GEBRUIK JE DEZE BOX?

KOEK bevat 30 receptkaarten voor heerlijke diverse koekjes. De recepten zijn genummerd en ingedeeld op bereidingstijd. Op bladzijde 6 en 7 vind je alle recepten die je in deze box kunt vinden met het bijbehorende nummer. Zo kun je altijd je favoriete recept terugvinden. Verder is elke receptkaart voorzien van symbolen, waardoor je in een oogopslag kunt zien of het recept voldoet aan jouw eetwensen (of die van je gasten). Het overzicht van de symbolen vind je op bladzijde 8 en 9.

UITLEG SYMOLEN



MOEILIKHEIDSGRAAD

Dit symbool geeft de moeilijkheidsgraad aan op een schaal van 1 tot 3.



BEREIDINGSTIJD

Dit symbool geeft een indicatie van de bereidingstijd. Van weinig tijd tot alle tijd.



GLUTENVRIJ

Deze recepten bevatten geen glutenbevattende granen.



LACTOSEVRIJ

Deze recepten bevatten geen producten met lactose.



VEGAN

Deze recepten zijn vegan en bevatten dus geen dierlijke producten

DE RECEPTEN IN DEZE BOX

- 1 No-bake butterscotch-pecan truffels
- 2 Zachte eierkoeken met sinaasappel en speculaaskruiden
- 3 Kokosmakronen met citroen
- 4 Knapperige kaneeltwisters
- 5 Bitterkoekjes
- 6 Triple chocolate pindarotsjes met gedroogde kersen
- 7 Florentines met cranberry's
- 8 Kletskoppen
- 9 Speltkoeken met dadelstukjes
- 10 Rocky road met marshmallows, noten en popcorn
- 11 Boterkoek met miso
- 12 Spritsen met witte chocolade en discodip
- 13 Sablés met ahornsiroop, vanille en kaneel
- 14 Frambozen-shortbread
- 15 Sesamkoekjes met citroen

- 16 Siciliaanse pignoli's
- 17 Surinaamse maizenakoekjes
- 18 Suikerkoekjes met limoencrème
- 19 Flinterdunne romeo's met amandelschaafsel
- 20 Australische ANZAC-bikkies
- 21 Alfajores
- 22 Bretonse koeken met gezouten boter
- 23 Chocolate-chipkoekjes met beurre noisette
- 24 Perzische rijstkoekjes
- 25 Ma'amoul met walnoten en dadels
- 26 Koreaanse honingkoekjes
- 27 Japanse pocky
- 28 Gevulde koeken
- 29 Zuid-Afrikaanse rusks
- 30 Zweedse pepparkakor