

## Koekrepen

**Image**



# Koekrepen

Rijk gevulde koekrepen met noten, chocolade chunks en boterkruimels. Echt een feestje!

Ca. 180°C

Ca. 25-35 min

80 stuks

## Ingrediënten

### Bodem:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder

450 gram Boter

100 gram Water

### Boterkruimels:

1.000 gram Patentbloem

500 gram Damco top R

1.000 gram Boter

800 gram Basterdsuiker

### Vulling:

1.000 gram Notenmix

1.000 gram Bakvaste chocolade chunks

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### Werkwijze bodem:

1. Alle ingrediënten in de mengmachine storten en met de deeghaak tot een glad deeg zetten.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg minimaal 12 uur laten rusten.

### **Werkwijze boterkruimels:**

1. Alle ingrediënten in de machine storten en tot een kruimeldeeg draaien.

### **Werkwijze opbouw:**

1. Rol het gekoelde croûtedeeg uit op 2 mm en bekleed hiermee de bodem van 2 bakplaten van 60x20x5 cm, die met bakpapier zijn bekleed.
2. Meng de boterkruimels, **Notenmix** en chocolade chunks met elkaar.
3. Stort dit mengsel op de bakplaten en verdeel.
4. Druk een beetje aan en bak af.
5. Snijd koeken van 9x4 cm nadat de platen volledig zijn afgekoeld.

## **Image**



