

Gevulde koeken

Image



Gevulde koeken

Ambachtelijke gevulde koeken met onze kenmerkende amandelspijs!

Ca. 220°C

Ca. 11 min

50 stuks

Ingrediënten

Deeg:

2.000 gram Damco compleet kanopoeder

200 gram Bloem

700 gram Boter

200 gram Heel ei

Vulling:

3.000 gram Damco Amandelspijs K+K superieur

ca. 225 gram Water

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

1. Boter soepel draaien en vervolgens de rest van de grondstoffen toevoegen.
2. Draai het geheel tot een glad deeg.
3. Zodra het deeg zich gevormd heeft, de machine stoppen.
4. Laat het deeg een nacht rusten in de koeling.
5. Rol het deeg uit op 2,25 mm en steek met een steker van 9 cm Ø.
6. Voor de vierkante koeken plakjes snijden van 8x8 cm.
7. Strijk de helft van de plakjes licht in met water en spuit hier dopjes afgeslachte **Damco amandelspijs K+K superieur** op.
8. Vouw vervolgens de andere plakjes deeg over de spijsdopjes.

9. Druk het deeg licht aan en steek (voor de ronde variant) de koeken met een gekartelde steker uit.
10. Bestrijk de koeken met ei en leg er halve amandelen op voor het bakken.

Image

