

## Duitse boterkoek

**Image**



# Duitse boterkoek

Duitse boterkoek met amandelen en rozijnen. Een mooie twist op de traditionele boterkoek!

ca. 195°C met stoom

ca. 20 min

43 stuks

## Ingrediënten

### Deeg:

5.000 gram Tarwebloem 100%

500 gram Damco vruchtenbrood crème 10%

500 gram Damco a-crème de Luxe 10%

500 gram Damco stollenpoeder met boter 10%

400 gram Gist 8%

100 gram Zout 2%

ca. 3.000 gram Water 55%

### Vulling:

1.500 gram Amandelen, gebruneerd 30%

1.500 gram Rozijnen 30%

### Topping:

1.100 gram Suiker

1.100 gram Amandelschaafsel

2.150 gram Boter, in blokjes van 1.5x1.5 cm

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

1. Meng alle grondstoffen, behalve de vulling, en kneed dit tot een goed afgekneed deeg.
2. Meng er vervolgens de vulling zorgvuldig door.
3. Weeg het deeg af op 300 gram en punt deze op.
4. Geef een puntrijs van 20 minuten.
5. Druk de punten gelijkmatig plat en plaats deze in een rechthoekige pie-plate of houten bakvormpje met bakpapier.
6. Laat het deeg 40 minuten rijzen en druk hier de boterblokjes in (50 gram per stuk).
7. Laat het nogmaals 30 minuten staan en strooi er 50 gram van het suiker en amandelmengsel overheen.

## **Image**

