

## Kurkumakoek

### Image



## Kurkumakoek

Verrukkelijke koeken, verrijkt met onze Kurkuma Mix. Die wil je proeven!

185°C

ca. 15 min

35 stuks

# Ingrediënten

500 gram Damco compleet croûtepoeder

500 gram Damco compleet kanopoeder

50 gram Kurkuma Mix

375 gram Boter

100 gram Suiker

75 gram Heel ei

40 gram Water

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

1. **Damco compleet croûtepoeder, Damco compleet kanopoeder, Kurkuma Mix**, boter, suiker en ei in de kruim draaien.
2. Vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten.
3. Zodra het deeg door elkaar is gedraaid, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
4. Het deeg uitrollen op 4 mm en ronde plakken van 9 cm ø uitsteken.
5. Op een bakplaat leggen en licht met ei bestrijken voor extra glans.

## Image

