

Notenkoek

Image



Notenkoek

Rijkgevulde notenkoeken met spijsroom, boterkruimels, witte chocolade, papaya en abrikoos. Onweerstaanbaar!

Ca. 180°C

Ca. 25-35 min

80 stuks

Ingrediënten

1.300 gram Damco compleet kanopoeder

500 gram Boter

125 gram Basterdsuiker

30 gram Heel ei

60 gram Water

Spijsroom:

400 gram Water

160 gram Damco top R

500 gram Damco amandelspijs superieur

Boterkruimels:

1.000 gram Patentbloem

500 gram Damco top R

1.000 gram Boter

800 gram Basterdsuiker

Vulling:

1.000 gram Notenmix

500 gram Bakvaste witte chocolade chunks

250 gram Refru papaya/abrikoos

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 sloffendeeg uit op 3 mm en bekleed hiermee de bodem van 2 bakplaten van 60x20x5 cm, die met bakpapier zijn bekleed.
2. Smeer hier de spijsroom over uit.
3. Meng de boterkruimels, **Notenmix**, witte chocolade chunks en **Refu papaya/abrikoos** met elkaar.
4. Stort dit mengsel op de bakplaten en verdeel.
5. Druk een beetje aan en bak af. Snijd koeken van 9x4 cm nadat de platen volledig zijn afgekoeld.

Image

