

Tropical koeken

Image



Tropical koeken

Verrukkelijke koeken met onze Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal!

ca. boven 230, onder 215 °C met stoom

ca. 11 min

30 stuks

Ingrediënten

Deeg:

2.000 gram Damco compleet kanopoeder
200 gram Patentbloem
700 gram Boter
200 gram Heel ei

Vulling:

1.000 gram Damco amandelspijs KK
50 gram Water
50 gram Citroenrasp ZKZC
350 gram Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal 20 minuten wellen in lauw warm water

Kruimel-topping:

650 gram Damco compleet kanopoeder
250 gram Boter

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

Werkwijze deeg:

1. Draai de boter soepel.
2. Vervolgens de rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel tot een glad deeg draaien.
3. Stop de machine zodra het deeg zich gevormd heeft.
4. Laat het deeg een nacht rusten in de koeling.

Werkwijze vulling:

1. Laat de **Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal** 20 minuten wellen in lauwwarm water.

2. Meng het water en de **citroenrasp ZKZC** door de **Damco amandelspijs** heen en voeg vervolgens de geweldige **Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal** toe.

Werkwijze kruimel-topping:

1. Meng **Damco compleet kanopoeder** en boter tot er een kruimeldeeg ontstaat.

Opbouw:

1. Rol het deeg uit op 2,5 mm en steek hier plakjes uit.
2. Leg de plakjes deeg in kartelbakjes, vul deze met de vulling en strooi hier de kruimel-topping overheen.

Image

