

## Peren-gember-honingslofje

### Image



## Peren-gember-honingslofje

Een heerlijke gevulde sloffenbodem afgewerkt met honingslagroom en Victoria amandelbeslag!

ca. 190°C

ca. 25 min

16 stuks

# Ingrediënten

## Bodem:

1.200 gram Damco compleet kanopoeder  
475 gram Boter  
125 gram Basterdsuiker  
30 gram Heel ei  
60 gram Water

## Vulling:

300 gram Damco amandelspijs KK  
300 gram Frucaps fruitvulling stoofpeer  
60 gram Gember gehakt grof

## Slagroom:

600 gram Slagroom ongezoet  
600 gram Honing

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

### Werkwijze sloffenbodem:

1. Boter, suiker en **Damco compleet kanopoeder** in de kruim draaien, dan het water toevoegen.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stopzetten en het deeg in de koeling plaatsen.

### Werkwijze vulling:

1. Hak de gember fijn, meng vervolgens de rest van de ingrediënten door elkaar met de vlinder.

### Werkwijze slagroom:

1. Klop van de slagroom en honing een lobbige slagroom.

### Opbouw:

1. Rol het sloffendeeg uit op 2,5 mm en steek een plakje uit van 10 cm Ø.
2. Vorm het deeg in een ring van 7 cm Ø, spuit hier 40 gram van de vulling in en bak af.
3. Als de gebakjes zijn afgekoeld een bol honingslagroom opspuiten en afwerken met **Victoria amandelbeslag** en bestuiven met **Damcosnow**.

### Image



### Image



**Image**

