

Gevulde mini koeken

Image



Gevulde mini koeken

Heerlijke mini koeken gevuld met onze specialiteit, verrukkelijke amandelspijs!

ca. 210°C

ca. 9 min

30 stuks

Ingrediënten

Deeg:

500 gram Damco compleet kanopoeder

40 gram Patentbloem

175 gram Boter

50 gram Heel ei

Vulling:

400 gram Damco amandelspijs KK

40 gram Heel ei

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

Werkwijze deeg:

1. Doe de boter, **Damco compleet kanopoeder** en bloem in de machine en draai dit in de kruim.
2. Voeg vervolgens het ei toe. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 12 uur koelen.

Werkwijze vulling:

1. Draai **Damco amandelspijs KK** glad met de vlinder en voeg langzaam het ei toe.
2. Voeg eventueel nog wat water toe.

Opbouw:

1. Werk het deeg aan en rol uit op 2 mm.
2. Steek een plak uit van 7 cm Ø en leg deze in een flexipan mat. Vul dit met de amandelspijs-vulling.

3. Steek met een gekartelde steker plakjes van 4 cm Ø uit en bestrijk deze met heel ei.
4. Leg hier een hele amandel op en bestrijk nog een keer met ei.
5. Plaats deze plakjes bovenop de volgespoten spijsbakjes en bak af.
6. Na het bakken even laten afkoelen voordat de mini koeken gelost worden.

Image

