



Gevulde Koeken

Gevulde koeken zijn een echte Nederlandse traktatie waar iedereen van geniet! Met de producten van FunCakes maak je eenvoudig zelf deze heerlijke koeken. Ze zijn snel te bereiden en het resultaat is altijd onweerstaanbaar lekker

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



FunCakes Magic Roll-Out
Powder(Poudre pour déroulement)
225g
F54805
3,55 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive
03-3136
6,85 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 -250 g

F54400
4,25 €



FunCakes Parchment Paper Sheets
30x30 cm pk/50
F83465
4,95 €



Wilton Emporte-Pièce Rond Métal set/4
02-0-0251
5,75 €

Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Koekjes
- 10 g FunCakes bakpoeder
- 250 g amandelpasta
- 20 g bruine suiker
- 125 g ongezouten roomboter
- 1 ei (circa 50 g)
- Amandelen

Benodigheden

- FunCakes bakpapier
- FunCakes Magic Roll out Powder
- Wilton ronde koekjes uitsteker
- Wilton afkoelrek

Stap 1: Maak de mix voor Koekjes

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 170°C (150°C voor een heteluchtoven). Maak 400 g FunCakes Mix voor Cookies klaar zoals aangegeven op de verpakking. Voeg de basterdsuiker en het bakpoeder toe, kneed het mengsel tot een bal en laat het deeg minstens een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Rol het deeg uit

Strooi wat Magic Roll Out Powder op je werkblad en rol het deeg uit. Steek met een uitsteker gelijke rondjes uit. Leg op de helft van de rondjes een bolletje amandelspijs, iets kleiner dan het deeg, en bedek het met een tweede rondje. Druk de randen met je vingers dicht.

Stap 3: Doe de koeken in de oven

Leg de koekjes met wat ruimte ertussen op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei, leg een amandel in het midden van elk koekje en bak ze in ongeveer 25-30 minuten goudbruin. Laat ze daarna volledig afkoelen op een rooster.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke gevulde koeken!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.