



NINNEKE'S

receptenkaart



sweet valentine

Wat heb je nodig voor de koekjes?

300 gr bloem

150 gr room-
boter

100 gr suiker

1 ei

mespunt bak-
poeder

snuifje zout

Wat heb je nodig voor de karamel?

100 gr suiker

50 gr gezouten
boter

2 flinke eetle-
pels mascar-
pone

1 thl speculaaskruiden



Impression by Jeannine Martens



NINNEKE'S

receptenkaart



Bereiding : Doe voor het deeg de bloem, suiker, roomboter, ei, bakpoeder, snuifje zout in een kom. Meng en kneed het deeg goed. In het begin is het korrelig en droog, maar na wat kneden vormt het een geheel. Maak er een bol van. Wikkel het in plastic folie; Leg in de koelkast voor een 2 tal uur. Maak ondertussen de karamel. Doe in een steelpan met dikke bodem de suiker voor de karamel. Laat deze op het vuur goudbruin kleuren. Trek van het vuur en doe er de gezouten boter, speculaas kruiden en de mascarpone bij. Meng het er goed onder met stalen klutser (geen plastic klutser). Laat de karamel indikken onder voortdurend kloppen. Zet opzij en laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een 3 a 4 mm dikte steek er met uitsteekvormpje, koekjes uit. Leg op met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes enkele minuten in voorverwarmde oven van 180 °. Ongeveer een 8 a 10 minuten. Laat ze afkoelen op taartrooster. Als de karamel volledig koud is en de koekjes, bestrijk dan telkens wat karamel op een koekje. Zet er een ander koekje op. Wat ook leuk is dat je de helft van de koekjes voorziet van doorkijk venstertje. Dit doe je bij het uitsteken van het deeg. Neem dan een kleiner vormpje voor het raampje. Als je het bovenste koekje dan op het bestreken koekje met karamel duwt. Komt de karamel piepen.