

Plaatvlaai met krokante nootjes



Eenvoudig

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 200°C

Heteluchtoven: 180°C

Gasoven: stand 4

Baktijd: 25-30 minuten

Ingrediënten:

1 pak witbroodmix (bijv. Koopmans)

200 ml lauwwarme melk

2 eieren (m)

2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker

25 g gesmolten boter

75 g boter

100 g fijngehakte karamel

75 g Dr. Oetker Nougatine

Extra nodig:

bakpapier

Bereidingswijze:

Het is belangrijk dat de 75 g boter koud is. Leg het daarom even in de diepvries. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Maak het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking maar vervang het water door melk. Voeg extra de losgeklopte eieren, 2 zakjes vanillesuiker en gesmolten boter toe. Laat het deeg 10 minuten rijzen.

Rol het deeg uit op de bakplaat tot een zo groot mogelijke lap. Maak kleine kuiltjes in het deeg. Schaaf de ijskoude boter in plakjes en verdeel het over het brooddeeg.

Dek het geheel af met een theedoek en laat het brooddeeg weer 10 minuten rijzen.



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



Meng de fijngehakte karamel en Nougatine en strooi dit over het deeg.
Bak de koek in 25-30 minuten goudbruin en gaar. Laat de broodkoek afkoelen.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Vanillesuiker

Dr. Oetker Nougatine

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl