

Kruimelkoek met banketbakkersroom en zomersfruit



Enige bakervaring is gewenst



Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180°C

Heteluchtoven: 160°C

Gasoven: stand 3-4

Baktijd: ca. 25 minuten

Ingrediënten:

300 g zelfrijzend bakmeel

200 g boter, koud

150 g fijne tafelsuiker

2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker

1 ei

Dr. Oetker Aardbeiensaus

Dr. Oetker Banketbakkersroom

250 ml slagroom

500 g gemengd zomersfruit (kleine aardbeien, rode bessen, frambozen)

(2-3 takjes citroenmelisse)

Bereidingswijze:

Zeef het bakmeel boven een kom, snijd de boter hierin met twee messen klein, voeg suiker, vanillesuiker en ei toe. Kneed het met de vingertoppen snel tot een kruimelig deeg (of gebruik de keukenmachine met messen hiervoor). Maak er een bol van en leg deze 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor. Bekleed de bakplaat met bakpapier en vet het in. Druk het deeg met de bolle kant van een natgemaakte lepel op de bakplaat uit tot een lap van ca. 36x24 cm. Bak de koek in het midden van de oven.

Schuif de koekbodem op een rooster. Bestrijk de nog warme koekbodem

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



met aardbeiensaus. Snijd de afgekoelde koek in 12 stukken van ca. 9 bij 8 cm.

Maak de extra romige banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking. Klop de slagroom stijf. Spatel de slagroom door de banketbakkersroom. Verdeel de room over de stukken koek en druk er met de bolle kant van een lepel een holte in. Zet de gebakjes ca. 2 uur in de koelkast, zodat de room kan opstijven.

Was het fruit niet, maar zoek het wel uit. Halveer de grote aardbeien, laat de bessen aan de takjes. (Pluk kleine citroenmelisseblaadjes af). Verdeel het fruit (en de citroenmelisseblaadjes) over de room.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Vanillesuiker

Dr. Oetker Aardbeiensaus

Dr. Oetker Banketbakkersroom

© 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