

Prinsessenkoeken



Eenvoudig

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 160°C

Hetelucht oven: 140°C

Gasoven: stand 2

Baktijd: 18-20 minuten

Ingrediënten:

65 g boter of margarine (kamertemperatuur)

100 g fijne kristalsuiker

2 tl Dr. Oetker Citroenrasp

1 ei (m) (kamertemperatuur)

100 g zelfrijzend bakmeel

ca. 50 ml melk (kamertemperatuur)

6 el Dr. Oetker Aardbeiensaus

2 zakjes Dr. Oetker Prinses Lillifée Glazuur

1 flesje Dr. Oetker Prinses Lillifée Strooifeest

1 doosje Dr. Oetker Prinses Lillifée Glitterstiften

Extra nodig:

Dr. Oetker Bakspray

mixer met garden

1-2 muffin of scones bakplaat (6 of 12 holtes)

bakpapier

pannenkoekmes

Bereidingswijze:

Vet de bakvorm in met Bakspray of een dun laagje boter. Verwarm de oven voor.

Meng de boter met de suiker en Citroenrasp in een kom en klop het met de mixer met garden in de middelste stand 5 minuten. Klop het ei erdoor, totdat het helemaal is opgenomen.

Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom en meng het, met de mixer in



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



de laagste stand tot een glad beslag. Roer, als het beslag te stijf is, wat melk door het beslag. (het moet stevig zijn, maar nog wel schepbaar)

Verdeel het beslag over de holtes van de bakplaat. Schuif de plaat op het rooster iets onder het midden in de oven en bak de koeken in 18-20 minuten gaar en goudbruin.

Prik met een (satéprikker) in het midden van de koek, als deze schoon is, is de koek gaar. Zit er nog wat beslag aan, bak ze nog 5 minuten langer.

Neem de bakplaat uit de oven en haal de koeken eruit.

Bestrijk de nog warme koeken met Aardbeiensaus en laat dit intrekken. Laat de koeken helemaal afkoelen.

Verwarm het Prinses Lillifée Glazuur volgens de aanwijzingen. Schenk een beetje glazuur op een koek en strijk dit met een (met heet water nat gemaakt) pannenkoekmes uit. Laat het glazuur opdrogen. Herhaal dit, maar strooi dan direct na het glazuren met behulp van een theelepeltje langs de rand roze glittersuiker op de nog vochtige tweede glazuurlaag. Laat het glazuur opdrogen.

Schrijf met de blauwe of witte glitterstift de P van prinses of de voorletter van je naam op de prinsessenkoeken.

Tip:

Wil je de koeken uitdelen, maak ze dan een dag van te voren en laat de koeken na het versieren minstens een nacht op het rooster drogen, zodat de letter ook indroogt.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Citroenrasp

Dr. Oetker Aardbeiensaus

Dr. Oetker Prinses Lillifée Glazuur

Dr. Oetker Prinses Lillifée Strooifeest

Dr. Oetker Prinses Lillifée Glitterstiften

© 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