



Deense koffiebroadjes: Kersenpuntjes

12 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakpapier
mixer met deeghaken

Voor gistbladerdeeg:

250 g Mix voor Witbrood (bv. Koopmans)
125 ml melk (lauwwarm)
1 el suiker (fijne)
zout
1 ei
125 g margarine

Voor kersenpuntjes:

350 g kersen op siroop (ontpit)
uitlekgewicht
6 el maizena
2 tl gemalen kaneel
2 eiwitten

1 Basisrecept gistdeeg:

Maak gistdeeg van witbroodmix, melk, suiker, zout, eieren en 25 g boter. Laat het deeg, afgedekt met een doek, op een warm plaatsje 1-2 uur rijzen, het is dan in volume verdubbeld.

2 Kneed het deeg dan goed door en rol het op een met bloem bestoven werkvlak uit tot 1 cm dikke vierkante lap. Bestuif de deeglap dun met wat bloem. Snijd de rest van de boter in dunne plakjes en verdeel deze over het centrale midden van de deeglap.

3 Vouw de deegpunten erover heen en rol het deeg uit tot een rechthoek. Vouw de rechthoek in de lengte in drieën op, keer het deeg een kwartslag en rol het opnieuw uit. Herhaal het opvouwen en uitrollen nog 3 keer. Leg een doek over het deeg en laat het deeg 15 minuten rusten.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



4 Bereidingswijze kersenpuntjes:

Verwarm de oven voor. Roer maïzena en het kaneelpoeder los met 12 eetlepels van de siroop van de kersen. Breng de kersen in de siroop aan de kook. Roer het papje erbij en laat het één keer opkoken. Laat de dikke 'kersenpap' al roerend afkoelen.

Elektrische oven: 200 °C
Heteluchtoven 180 °C
Baktijd: 15 - 20 minuten

- 5 Rol het deeg uit tot een dunne lap van 2 mm dikte en snijd er 12 vierkanten van ca. 12 bij 12 cm van. Schep in het midden van elk een volle lepel met kersen in saus. Vouw één punt over de kersen. Kwast de bovenkant in met losgeklopt eiwit. Vouw de tegenoverliggende punt ook erover en plak hem goed vast. Bestrijk ze helemaal met losgeklopt eiwit en bak ze volgens het recept.

Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Gebruik één rolletje kant-en-klaar koelvers croissantdeeg (à 350 g). Haal het deeg uit het blikje. Vouw het deeg op tot een vierkante stapel en rol de stapel uit. Vorm of snijd en vul ze volgens recept.

