



Prinsessen roze koeken

ongeveer 6 - 12 koekjes

Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

:

Mixer met gardes
Bakpapier
Muffin of scones bakplaat
Pannenkoekmes
1 flesje Dr. Oetker Bakspray

Voor de roze koeken:

65 g boter of margarine op kamertemperatuur
100 g fijne kristalsuiker
2 tl Dr. Oetker Citroenrasp
1 ei op kamertemperatuur
100 g Zelfrijzend bakmeel (bijv. Koopmans)
ongeveer 50 ml melk op kamertemperatuur
6 el aardbeiensaus
2 zakjes Dr. Oetker Roze glazuur
1 tube Dr. Oetker Decoratiestiften Kleur wit
Dr. Oetker Glittersuiker

1 Zo maak je roze koeken:

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

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 140 °C

Baktijd: 18 - 20 Minuten

- 2 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.
- 3 Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom en meng het, met de mixer in 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)
- 4 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 basis voor de roze koeken in 18-20 minuten gaar en goudbruin.



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



- 5 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 roze koeken met aardbeiensaus en laat dit intrekken. Laat de roze koeken helemaal afkoelen.
- 6 Verwarm het Roze Glazuur volgens de aanwijzingen. Schenk een beetje glazuur op een roze 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.
- 7 Schrijf met de decoratiestift de P van prinses of de voorletter van je naam op de roze koeken.

Tips van de Consumentenservice

- Wil je de roze koeken uitdelen, maak ze dan een dag van te voren en laat de roze koeken na het versieren minstens een nacht op het rooster drogen, zodat de letter ook indroogt.
- Heb je weinig tijd? Gebruik de kant-en-klare roze koeken.

