

Kasteelgebakjes voor de Koning recept

 ± 2.5 uur

 12 personen



Op 28 april krijgen we echt versoepelingen. Jammer voor Willem-Alexander, want dat betekent dat Koningsdag weer geen spetterend feest kan worden. Maar niet getreurd: wie jarig is, verdient een taartje, pandemie of niet. En wat is er dan toepasselijker dan rood-wit-blauw-oranje kasteelgebakjes? In dit artikel laat ik zien hoe je zelf deze leuke gebakjes kunt maken. Lees dus snel verder voor het recept!

Heerlijke kasteelgebakjes met marsepein

In het marsepeinen manteltje zit lekkere luchtige biscuit verpakt. Die hebben we getrempeerd met een siroop van oranjebitter, want het is tenslotte maar eens per jaar Koningsdag. In het beslag zit ook een vleugje sinaasappelschil. Tussen de laagjes biscuit zit botercrème en sinaasappelmarmelade. Het vouwen van de marsepein om de mooie blokvormige gebakjes is een geduldwerkje. Toch lijken de gebakjes erdoor wel kleine kasteeltjes en dat is voor Koningsdag natuurlijk onwijs leuk. De oranje tulp boven op de gebakjes maken het helemaal af. Glaasje Oranjebitter erbij en we kunnen proosten op de koning!

Benodigheden uit onze webshop:

- 175 gram suiker;
- ½ theelepel vanille extract;
- 150 gram bloem;
- Snufje zout;
- 25 gram maïzena;
- 200 gram BrandNewCake Botercrème-mix;
- 100 gram suiker;
- 250 gram BrandNewCake Marsepein blauw;
- 250 gram BrandNewCake Marsepein rood;
- 500 gram BrandNew Cake Marsepein wit;



- Halve theelepel BrandNewCake Kleurstof gel Oranje;
- Dobla Chocoladedecoratie Tulp Oranje;
- Taartpan rechthoek 17,5 x 27,5 cm (PME);
- Bakpapier;
- Klein beetje poedersuiker voor het uitrollen van de marsepein.

Overige benodigdheden:

- 6 eieren;
- Rasp van 1 sinaasappel;
- 270 milliliter water;
- 300 gram roomboter op kamertemperatuur;
- 80 milliliter oranjebitter;
- Kwart potje sinaasappel marmelade.

Recept

Het voorbereiden van de botercrème:

1. Meng de botercrème- mix en het water goed door elkaar heen met een garde.
2. Laat het mengsel een uur opstijven.

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Doe de eieren, vanille extract, sinaasappelrasp en suiker in een kom.
3. Mix deze ingrediënten op hoge snelheid tot een lichtgeel en luchtig
4. beslag.
Tip! Dit duurt ongeveer 5 minuten.
5. Zeef de bloem met de maïzena en zout.
6. Voeg dit mengsel in delen toe aan het beslag.
Tip! Meng niet te lang, want dan blijft het beslag mooi luchtig.
7. Bekleed de taartpan met bakpapier.
8. Verdeel het beslag in de taartpan.
9. Bak de cake in ongeveer 20 minuten lichtbruin.
10. Haal de biscuit daarna de oven en laat 'm even goed afkoelen.

Het maken van de suikersiroop:

1. Verwarm de Oranjebitter met het water en suiker in een pannetje.





2. Laat dit 5 minuten zachtjes koken en laat het daarna afkoelen.

Het vullen van de gebakjes:

1. Klop de roomboter in 5 minuten op.
2. Voeg het botercrème-mengsel in delen aan de roomboter toe.
3. Blijf kloppen totdat je een gladde crème hebt.
4. Doe de crème in een spuitzak.
5. Snijd de biscuit 2 keer horizontaal door.
6. Strijk de onderste laag in met de suikersiroop.
7. Verdeel ook de sinaasappelmarmelade over de onderste laag.
8. Leg er weer een plak cake op.
9. Strijk weer in met suikersiroop en spuit er wat botercrème op.
10. Verdeel de crème met een paletmes gelijkmatig over de cake.
11. Leg de bovenste plak cake erop.
12. Bestrijk ook deze laag met suikersiroop.
13. Snijd de cake in 3 stroken.
Tip! Snijd eventueel wat resten van de randen af.
Tip! Wij maakten de cakejes ongeveer 6-7 cm breed.
14. Verdeel over de bovenkant en zijkanten van de stroken wat botercrème.
15. Zet de stroken de koelkast om wat op te stijven.
16. Snijd de stroken in blokjes van weer ongeveer 6-7 cm, zodat je in ieder geval 12 cakejes hebt.
17. Bestrijk ook deze randen met de botercrème.
18. Zet de gebakjes weer in de koelkast.

Het afwerken van de kasteelgebakjes:

1. Rol een pakje rode, witte en blauwe marsepein dun uit.
Tip! Gebruik een beetje poedersuiker, zodat de marsepein niet aan het aanrecht plakt.
2. Kleur het tweede pakje witte marsepein oranje met wat druppels van de oranje kleurstof gel.
3. Rol daarna ook deze marsepein dun uit.
4. Rol de cakejes in de marsepein.
5. Snijd de marsepein ruim boven de cakejes uit, zodat je voldoende marsepein hebt om naar binnen te vouwen.
6. Vouw de uiteinde marsepein dus ook naar binnen toe, zodat je een echt kasteelgebakje krijgt.
7. Spuit een dopje botercrème op het gebakje.
8. Zet op het dopje botercrème een oranje chocolade tulp.



Handige informatie

Deel jouw kasteelgebakjes met ons!

Heb jij ook met dit recept deze kasteelgebakjes gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Biologische Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1050)
- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Marsepein Blauw 1:3 250 gram (Art.nr.: BNC00150)
- 1 x BrandNewCake Marsepein Rood 1:3 250 gram (Art.nr.: BNC00147)
- 1 x BrandNewCake Marsepein Naturel 1:3 250 gram (Art.nr.: BNC00151)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Oranje 35gr (Art.nr.: BNC00193)
- 1 x Dobra Chocoladedecoratie Tulp Oranje (20 stuks) (Art.nr.: DO77360)
- 1 x Taartpan PME Rechthoek 17,5x27,5x7,5cm (Art.nr.: OBL07113)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Poedersuiker Biologisch 125g (Art.nr.: UD92928)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)

