



⌚ ± 1 uur



Eigenlijk zijn lentekoeken gewoon veredelde roze koeken, maar door het rasp van een sinaasappel en de marmelade krijgen ze een lekker vleugje citrussmaak. Door ze het eerste deel van de baktijd onder een bakplaat te bakken voorkom je dat de koeken bol gaan staan. Je decoreert deze koeken met oranje sinaasappelglazuur met mooie lentegroene streepjes en een schattig chocolademadeliëfje. Zo kom je toch alvast een beetje in de lentestemming!

- 100 gram patentbloem;
- 50 gram amandelmeel
- 65 gram witte basterdsuiker;
- 1/2 tl Brand New Cake geconcentreerde aroma sinaasappel;
- Snufje zout;
- 1/2 tl bakpoeder;
- 300 gram poedersuiker;
- 2 druppels Brand New Cake kleurstof gel pistachegroen;
- Callebaut chocoladedecoraties madeliefje;
- Eventueel: Brand New Cake kleurstof gel oranje;
- Bakvorm muffin 5 stuks;
- Bakpapier;
- Bakplaat.



Overige benodigdheden:

- 100 gram roomboter;
- 2 eieren;
- Rasp van 1 sinaasappel;
- Half potje sinaasappel marmelade;
- 1 sinaasappel.

Recept

Het maken van het glazuur:

1. Schil de sinaasappel en doe de partjes in een kommetje.
2. Prak de partjes met een vork, zodat het sap eruit komt.
3. Zeef de sinaasappel en doe het sap in een pannetje.
4. Verwarm de samen met 200 gram poedersuiker.

Tip! Als je het glazuur te weinig oranje vindt, kun je nog een druppel oranje kleurstof gel toevoegen.

Het decoreren van de koeken:

1. Doop de lentekoeken in het glazuur.
2. Verwarm 50 milliliter water met 100 gram poedersuiker.
3. Roer hier de pistachegroene kleurstof gel doorheen.
4. Laat het glazuur over de koeken in dunne lijnen van een lepel aflopen.
5. Leg op elke koek een chocolade madeliefje.

En je heerlijke lentekoeken zijn klaar!

Handige informatie

Deel jouw lentekoeken met ons!

Ga je zelf met dit recept lentekoeken maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van de koeken en deel deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Koekjes bakplaat PME 43 cm x 29,5 cm x 2,3 cm (Art.nr.: CSB115)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Sinaasappel 30ml (Art.nr.: BNC00363)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 2 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Pistache Groen 35gr (Art.nr.: BNC00203)
- 1 x Callebaut Chocoladedecoratie Madeliefje 90st (Art.nr.: CHX-DC-17051-998)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Oranje 35gr (Art.nr.: BNC00193)

