

Herfstige boterkoek met walnoten en rozijnen recept

 ± 0.5 uur

 10 personen



Ik ging iets gezonds bakken, repen met zaden, noten en bessen. Het werd een ramp. Alles viel uit elkaar en de cranberry's die erin gingen, waren zo zuur dat het glazuur van je tanden sprong. Ik werd er balorig van, mikte het hele experiment in de prullenbak en haalde het allereerste recept tevoorschijn dat ik ooit als klein meisje bakte: boterkoek. Een heel pakje roomboter, een flinke hoeveelheid suiker. Verre van gezond, maar lekker! Voor de herfstige sfeer maakte ik 'm mooi bruin met donkere basterdsuiker en deed ik er kaneel en een handje rozijnen in. Gelukkig waren er van die akelig gezonde repen ook nog walnoten over, voor erin en voor het opmaken. Het resultaat: een heerlijk smeuijge boterkoek die vanuit je mond zo op je heupen gaat zitten. Kleine puntjes snijden en vooral languit genieten.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 290 gram patentbloem;
- 250 gram donkerbruine basterdsuiker;
- Flinke snuf zout;
- 1/2 theelepel kaneel;
- Handje gehakte walnoten + wat extra voor de garnering;
- Handje rozijnen;
- Springvorm 20 cm;
- Kwastje.

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 2 eieren, maat S.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.



2. Meng de boter, flinke snuf zout, basterdsuiker en 1 van de eitjes door elkaar heen.
3. Zeef de bloem erbij en voeg de kaneel, rozijnen en de gehakte walnoten toe.
4. Meng dit goed door elkaar heen, maar kneed dit niet te lang.
5. Doe dit deeg in een bakvorm van 20 centimeter. **Tip!** Invetten hoeft niet vanwege al die boter.
6. Kluts het andere eitje en bestrijk de boterkoek ermee met het kwastje.
7. Leg dan de halve walnoten er mooi op.
8. Bak dit ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven tot de boterkoek mooi goudbruin is.
9. Snijd de boterkoek in kleine puntjes en genieten maar!

Handige informatie

Deel jouw herfstige boterkoek met ons!

Ben jij van plan om met ons recept een herfstige boterkoek te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe deze is 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 Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)
- 1 x Patisse Kwast Siliconen 3,5cm (27cm) (Art.nr.: 10312)
- 1 x Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)
- 1 x Walnoten 150g (Art.nr.: BNC01337)

