Koffiekoeken recept

± 1 uur

16 personen

Heb jij graag wat lekkers bij de koffie of thee? Dan is dit recept echt wat voor jou! In dit recept laten we namelijk zien hoe je de lekkerste koffiekoeken kunt maken. Deze koeken zijn toch heerlijk om mee te nemen naar een brunch? Deze lekkernij is ook verkrijgbaar bij de bakker, maar is zelfgemaakt natuurlijk het allerlekkerst. Ben jij al benieuwd geworden naar hoe je deze koffiekoeken zelf kunt bakken? Lees dan snel verder!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram rozijnen;
- 5 gram zout;
- 500 gram patentbloem;
- 1 zakje gist (7 gram);
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 250 gram volle melk;
- 1 ei;
- 250 gram water;
- 50 gram boter op kamertemperatuur;
- 100 gram crème patisserie poeder.

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Recept

Het maken van de koffiekoeken:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Laat de rozijnen voor 15 minuten wellen in koud water.
3. Laat de rozijnen daarna goed uitlekken.
4. Pak een kom en voeg de patentbloem, melk, boter, ei en de gist toe.
5. Mix dit in 3 minuten door elkaar heen op de laagste versnelling.
6. Mix het deeg vervolgens in 6 minuten op de middelste stand.
7. Laat het deeg 5 minuten rusten.
8. Rol daarna het deeg uit totdat het ongeveer 60 cm lang is en 30 cm breed.
9. Doe de crème patisserie poeder en het water in een kom.
10. Klop dit door elkaar heen totdat het een egale room is.
11. Strijk de gele room op het uitgerolde deeg.
12. Strooi daarna de gewelde rozijnen over het deegplak een.
13. Vouw de bovenste 10 cm naar onder.
14. Vouw het onderste gedeelte daar overheen.
15. Snijd hieruit koeken van 5 cm breed.
16. Draai of vouw de gewenste vorm in de koffiekoeken.
17. Laat de koeken 20 minuten rijzen op een bakplaat.
18. Bak de koeken in 15 minuten gaar en goudbruin.

Handige informatie

Het bewaren van de koffiekoeken

Deze koeken zijn het allerlekkerst als ze vers gebakken zijn. Het is heerlijk om ze gelijk op te smullen, maar je kunt ze ook altijd bewaren. Doe dit door de koeken in een goed sluitende trommel te plaatsen. Bewaar de trommel op een donkere en koele plaats. Zo kun je deze lekkernijen gewoon opeten als je er weer zin in hebt!

Het serveren van de koffiekoeken

Deze koeken hebben van zichzelf al een heerlijke smaak, maar het is ook een heel goed idee om er een topping overheen te doen. Gebruik bijvoorbeeld fondant glazuur of een scheutje poedersuiker. Zo breng je de koeken net iets meer op smaak. Of schenk er wat gesmolten chocolade overheen. Het is maar net wat je het lekkerst vindt!

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Deel jouw koffiekoeken met ons!

Heb jij met dit recept koffiekoeken gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met @baktotaal. Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 × Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)