



⌚ ± 1.5 uur

 ± 1 uur

Recept

Het maken van het deeg:

1. Mix 200 gram boter en de witte basterdsuiker door elkaar heen.
2. Klop daarna het ei er doorheen.
3. Mix daarna de bloem en bakpoeder door het mengsel heen.
Tip! Het deeg wordt vrij plakkerig, dat hoort.
4. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.

Het maken van de stroop:

1. Doe de stroop en 80 gram ongezouten roomboter voor de stroop in een pannetje.
2. Doe de stroop, bruine basterdsuiker en 75 gram roomboter in een steelpan.
3. **Tip!** Doe eventueel nog naar smaak wat kaneel in het pannetje.
4. Zet de steelpan op een laag vuur.
5. Roer de ingrediënten door elkaar heen, totdat de stroop een mooie, gouden kleur heeft.

Het bakken van de stroopkoeken:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Bestuif het werkblad met wat bloem.
4. Rol hierop het deeg uit tot een dikte van ongeveer een halve centimeter.
5. Steek met de uitsteker 30 rondjes uit het deeg.
6. Leg de rondjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
Tip! Breng eventueel op de bovenkant van 15 rondjes een leuk motief aan. Op deze koeken hebben we dat gedaan met de smalle kant van een spuitmondje.
7. Bak de koeken in 20 minuten gaar en goudbruin.
8. Laat de koeken daarna afkoelen.

Het maken van de stroopkoeken:

1. Verwarm de stroop op, totdat deze flexibel is.
2. Schep op 1 koek zonder patroon een eetlepel stroop.
Tip! Laat wat ruimte bij de randen vrij.
3. Druk direct boven op de koek met stroop een koek met een patroon.
4. Herhaal deze stappen totdat je 15 stroopkoeken hebt.
5. Laat alle koeken goed afkoelen.



Tip! Je zou eventueel nog wat stroop over de bovenkant van de koeken kunnen laten lopen. Dat maakt dit lekkernij extra zoet.

Handige informatie

Deel jouw Stroopkoeken met ons!

Heb jij ook dit recept voor Stroopkoeken uitgetrueveerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw Stroopkoeken niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x Donkere Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG003)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Patisse Bakplaat Geperforeerd 40x30cm (Art.nr.: 03640)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø7cm (Art.nr.: 172371)

