

Zelf bokkenpootjes recept

 ± 1 uur

 20 personen



Ben jij ook zo gek op bokkenpootjes? Dan komt dit recept echt als geroepen! Veel mensen kopen deze koeken gewoon in de winkel, maar je kunt ze ook super makkelijk zelf maken. En zelfgemaakte koekjes zijn toch wel het allerlekkerst. Met deze bokkenpootjes kun je jouw visite echt verrassen! Ben je benieuwd naar hoe je deze koekjes zelf kunt bakken? Lees dan snel verder!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 80 gram amandelmeel;
- 30 gram patentbloem;
- 140 gram fijne kristalsuiker;
- 100 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- 50 gram Brand New Cake Banketbakkersroom-mix;
- 200 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- Spuitmondje rond (bijvoorbeeld Wilton 1A);
- Spuitzak;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 4 eiwitten, maat M;
- 250 milliliter water;
- 150 gram ongezoeten roomboter.





Het bakken van de koekjes:

1. Klop de eiwitten stijf in een vetvrije kom en voeg in stapjes de suiker toe.
2. Zeef de amandelmeel en bloem en spatel dit door de stijf geklopte eiwitten heen.
3. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
4. Doe het beslag in de zak.
5. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit hier strookjes van 7 cm lang op. Strooi wat amandelschaafsel op de
7. koekjes.
8. Bak de koekjes in 10 minuten gaar.
9. Laat de koekjes daarna minstens 10 minuten afkoelen op de bakplaat.

Het maken van de vulling:

1. Meng de Botercrème-mix en 125 milliliter water door elkaar heen.
2. Laat het mengsel 30 minuten staan.
3. Klop de roomboter met een mixer zalvig.
4. Voeg daarna in stapjes het mengsel eraan te.
5. Mix de Banketbakkersroom-mix en 125 milliliter water door elkaar heen.
6. Meng daarna de banketbakkersroom door de botercrème heen.
7. Doe de room in een spuitzak.
8. Spuit de room op de helft van de koekjes.
9. Leg op elk laagje room een kaal koekje.

Het afwerken van de koekjes:

1. Smelt de chocolade callets au bain marie.
2. Dompel de koekjes 1 voor 1 aan beide kanten in de gesmolten chocolade.
3. Laat de chocolade uitharden.

Handige informatie

Het bewaren van de bokkenpootjes

Het bewaren van de bokkenpootjes is erg eenvoudig. Na het maken van deze lekkernijen, kun je ze namelijk gewoon bewaren in een koektrommel. Zo blijven ze zeker wel een week goed, maar zo lang blijven ze meestal niet liggen ;).





Je kunt deze koekjes goed bij de koffie en thee of als lekker tussendoortje nuttigen, maar wist je al dat je ook heerlijke andere baksels met deze koekjes kunt maken? Wat dacht je van een heerlijke [bokkenpootjes taart](#) of een bokkenpootjes slof? In onze recepten lees je hoe je zelf deze baksels kunt maken.

Heb jij zelf met dit recept bokkenpootjes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto de koekjes te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen.

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Banketbakkersroom-mix 800g (Art.nr.: BNC00260)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 1kg (Art.nr.: 811NV-T78)
- 1 x Wilton Spuitmondje #1A (Art.nr.: 418-5569)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

