



⌚ ± 1 uur

 15 personen



Gebruik voor dit deeg geen garde, maar een spatel!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 83 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- 93 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 1 gram zout;
- Mespuntje vanillesuiker;
- Spatel;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje Glad #1A.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Klop de roomboter zalvig.
4. Spatel de suikerbakkerspoeder door de boter heen.
5. Roer het ei ook door het botermengsel heen.
6. Meng de bloem, zout en vanillesuiker door elkaar heen.
7. Roer de droge ingrediënten kort door het botermengsel heen.
8. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
9. Doe het beslag in de spuitzak.
10. Spuit op de bakplaat reepjes van ongeveer 7 centimeter lang. Houd voldoende ruimte tussen de reepjes, want de koekjes lopen tijdens het bakken nog een beetje uit.
11. Zet de bakplaat in de oven en zet de oven terug naar 160 graden.
12. Bak de kattentongen in ongeveer 10 minuten goudbruin en gaar.

Bekijk ook eens onze andere koek recepten!

Hoe kun je de kattentongen het beste bewaren?

Krijg je de kattentongen niet in 1 keer op? Of krijg je visite en vind je het fijn om de koekjes alvast voor hun bezoek te maken? Dat kan gerust, want je kunt de koekjes minstens een week bewaren. Mits je ze wel luchtdicht verpakt in bijvoorbeeld een pot, trommel of zak.





Met ons kattentongen recept kun je de klassieke koekjes maken. Daar zit eigenlijk geen poespas aan, waardoor je gemakkelijk een eigen draai aan deze koekjes kunt geven. Dip de koekjes bijvoorbeeld (deels) in gesmolten chocolade. Strooi eventueel nog wat fijngemalen nootjes over de koekjes heen en je hebt ineens hele andere koekjes. Zo zijn er wel meer kleine toepassingen die je kunt doen om deze lekkere koeken een eigen twist te geven.

Ga je zelf met dit recept kattentongen maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de koekjes zijn geworden. Maak een foto van de koeken en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@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.

- 1 × BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Pannenlikker Hendi kunststof 25cm (Art.nr.: 658604)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 × Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: O3639)

