

Kletsmajoor koekjes recept

 ± 1 uur

 15 personen



Kletsmajours, misschien heb je ze al weleens in de supermarkt zien liggen. Het zijn heerlijke zoete koekjes met nougatine erin. De koekjes worden ook wel Amsterdamse koggetjes genoemd en zijn vrij eenvoudig om te maken. De kletsmajours koekjes worden namelijk van een roerdeeg gemaakt dat je op een met bakpapier beklede bakplaat spuit. De koekjes zijn dan ook perfect om te maken als je zin hebt om iets te bakken, maar niet al te lang in de keuken wilt staan. Lees snel verder voor ons kletsmajours koekjes recept en ga lekker aan de slag!

Wat is een roerdeeg?

Hierboven vertelden we je dat deze koekjes zijn gemaakt van roerdeeg, maar wat is roerdeeg precies? De naam zegt het al het is namelijk een deeg wat je moet roeren. Een roerdeeg wordt voor allerlei verschillende koekjes gebruikt, waaronder deze koggetjes. Het belangrijkste is dat er geen lucht bij het deeg wordt ingeklopt. Daarom roer je het deeg enkel door met een spatel of een lepel. Het is ook een spuitbaar deeg, dus na het bereiden doe je het in een spuitzak én spuit je de gewenste vormpjes op de bakplaat.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 70 gram witte basterdsuiker;
- 80 gram Molen de Hoop Zeeuwse bloem;
- 25 gram nougatine;
- 1 gram zout;
- 1 gram vanillesuiker;
- Spuitzak;
- Spuitmondje;
- Bakplaat;
- Bakpapier.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Klop de boter zalvig.
4. Roer de basterdsuiker door de boter heen.
5. Roer het ei door het botermengsel heen.
6. Meng de droge ingrediënten door elkaar heen.
7. Roer de droge ingrediënten door het botermengsel heen. Roer dit niet te lang door, want dan komt er lucht in het beslag.
8. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
9. Doe het beslag in de spuitzak.
10. Spuit hoopjes beslag op de bakplaat. Houd voldoende ruimte tussen de hoopjes, want de kletsmajoor lopen tijdens het bakken uit.
11. Zet de bakplaat in de oven en zet de oven terug naar 160 graden.
12. Bak de kletsmajoor koekjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.
13. Haal de koggetjes uit de oven en laat ze op een rooster afkoelen.

Hoe kun je de kletsmajoor koekjes het beste bewaren?

Bekijk ook eens onze andere koek recepten!

Vind jij het leuk om koekjes te bakken? Bekijk dan vooral eens onze andere koek recepten op onze blog, want daarop hebben wij er een heleboel verzameld. Je vindt op ons blog standaard recepten zoals: [hazelnootkoekjes](#), [pistache koekjes](#) en [bokkenpootjes](#). Daarnaast hebben wij ook nog originele koekjes in bepaalde thema's. Bekijk het recept voor [geboortekoekjes](#), [complimentenkoekjes](#) en [cartoon cookies](#) maar eens.



Zoals je ziet hebben wij genoeg koek recepten om mee aan de slag te gaan. [Bekijk al onze andere koek recepten hier!](#)

Deel jouw kletsmajoor koekjes met ons!

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

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 x Molen de Hoop Nougatine hazelnoot 250gr (Art.nr.: DH91)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

