

Eikenblad koekjes recept

 ± 1 uur

 10 personen



Niets is lekkerder dan vers gebakken koekjes. Met dit recept kun je zelf eenvoudig heerlijke eikenblad koekjes maken. Deze koekjes worden van een roerdeeg gemaakt die je daarna op de bakplaat spuit in de vorm van eikenblaadjes. Daar hebben deze koekjes hun prachtige vorm aan te danken. De koeken zien er niet alleen mooi uit, maar zijn ook nog eens heel erg lekker. Wij vinden de eikenblaadjes dan ook de perfecte lekkernij voor bij een kopje koffie of thee. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze kunt maken? Lees dan snel verder voor het eikenblad koekjes recept en ga lekker aan de slag!

Wat is een roerdeeg?

In de inleiding hebben we het over roerdeeg, maar wat is dat eigenlijk? De naam zegt het al, want roerdeeg is een deeg wat je moet roeren. Een roerdeeg wordt voor allerlei verschillende koekjes gebruikt, waaronder deze eikenblaadjes. Het is enorm belangrijk dat er geen lucht bij het deeg komt, daarom roer je het deeg enkel door met een spatel of een lepel. Het is ook een spuitbaar deeg, dat je niet in de koelkast hoeft te laten rusten. Na het maken ervan doe je het gewoon in een spuitzak en spuit je de gewenste vormpjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 43 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- 45 gram patentbloem;
- 40 gram Zeeuwse bloem;
- 1 gram zout;
- Mespuntje vanillesuiker;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Spuitzak;



- Spuitmondje.

Overige benodigheden:

- 63 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 20 gram eiwit.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Klop de ongezouten roomboter zalvig.
4. Meng de suikerbakkerspoeder door de suiker heen.
5. Roer het ei er ook doorheen.
6. Meng de patentbloem, Zeeuwse bloem, zout en suikerbakkerspoeder door elkaar heen.
7. Roer de droge ingrediënten door het botermengsel heen.
8. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
9. Doe het beslag in de spuitzak.
10. Begin bovenaan met spuiten en spuit dan van links naar rechts een eikenblaadje op de bakplaat.
11. Zet de bakplaat in de oven en zet de temperatuur terug naar 160 graden.
12. Bak de eikenblad koekjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.

Handige informatie

Hoe kun je deze eikenblad koekjes het beste bewaren?

Een voordeel van koekjes is niet alleen dat je ze eenvoudig kunt uitdelen, maar je ze ook eenvoudig kunt bewaren. Je kunt de eikenblad koekjes het beste in een metalen koektrommel bewaren, want dan krijgen de koekjes lucht en kan het vocht ontsnappen. Als je dat doet, blijven de eikenblaadjes het langst lekker en knapperig. Zodoende kun je de koekjes sowieso 1 week bewaren. Heb jij het idee dat de koekjes toch een beetje zacht worden? Dan wil het nog wel eens helpen om een stuk bakpapier op de bodem van de trommel te leggen.

Bekijk ook eens onze andere koek recepten!

Ben jij dol op het bakken van koekjes? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij nog veel meer [koek recepten](#) op onze blog hebben verzameld. Van lekkere [frisse citroenkoekjes](#) tot aan [haverkoekjes](#) en van heerlijke [chocolate chip cookies](#) tot aan [Ferrero Rocher koekjes](#). Wij hebben echt voor ieder wat wils! Wil jij liever wat anders bakken dan koekjes? Ook dan kun je op onze blog terecht, want je vindt er ook nog tientallen recepten voor onder andere het maken van taarten, brood en cakes. Kortom: wij hebben meer dan duizend



recepten waaruit je vast wel wat inspiratie zult halen. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte eikenblad koekjes aan ons zien!

Heb jij met dit recept eikenblad koekjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de koekjes 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 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 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)

