

Boterkoekjes met caramel en walnoot recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 36 personen



Soms wil je helemaal niet kiezen, want zeg nou zelf: een afweging maken tussen het smeuïge van een lekkere boterkoek, knapperige noten en lichtzoute karamel, dat is gewoon geen doen. Daarom combineerden we al die heerlijkheid in deze boterkoekjes met karamel en walnoten. Je maakt ze in een muffinvorm, waardoor je tussen de plakjes boterkoekdeeg lekker de ruimte hebt voor je vulling. Dit recept is stressvrij. Terwijl het deeg in de koelkast rust heb je alle tijd om je karamel te maken van basterdsuiker en slagroom. Je spuit de karamel met een spuitzakje gemakkelijk in de vorm op de noten en dan kan het dekseltje erop. Banketbakkerswaardige koeken met een heerlijke smaak en zonder (keuze)stress, wij zeggen: doen! Lees snel verder voor ons boterkoekjes met caramel en walnoot recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 500 gram witte basterdsuiker;
- 200 gram fijne kristalsuiker;
- 600 gram patentbloem;
- 300 milliliter ongezoete slagroom;
- 350 gram walnoten, in stukjes;
- Deegroller;
- Bakspray;
- Muffin / Cupcake Bakvorm PME Standaard 6 stuks;
- Uitsteker Rond RVS 6cm;
- Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø10cm;
- Spuitzak;
- Plasticfolie.



Overige benodigdheden:

- 520 gram ongezoeten roomboter;
- 40 milliliter melk;
- 6 gram keukenzout;
- 1 eidooier.

Recept

1. Meng de kristalsuiker, 200 gram witte basterdsuiker en melk door elkaar heen.
2. Kneed de patentbloem erdoorheen, totdat je een samenhangend deeg hebt.
3. Dek het deeg af met plasticfolie.
4. Laat het deeg minimaal 1 uur in de koelkast rusten.
5. Verwarm de oven voor op 210 graden (boven- en onderwarmte).
6. Smelt 300 gram basterdsuiker in een pannetje.
Tip! De gesmolten suiker moet een mooie bruine kleur krijgen.
7. Spatel al roerend de slagroom door de gesmolten suiker heen.
8. Kook het suikermengsel in 3 minuten door tot een mooie caramel.
9. Laat de caramel afkoelen.
10. Bestuif het werkblad met wat bloem.
11. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 millimeter.
12. Steek met beide uitstekers evenveel rondjes uit het deeg.
13. Spray de vormpjes in met bakspray.
14. Verdeel de deeggrondjes van Ø10 centimeter over de vormpjes.
15. Verdeel de walnoten over de vormpjes.
16. Doe de afgekoelde caramel in een spuitzak.
17. Spuit hiermee de caramel over de walnoten heen.
18. Leg de deeggrondjes van Ø6 centimeter daar bovenop.
19. Bestrijk de bovenkant van de koekjes met eidooier en leg er een stukje walnoot op.
20. Bak de boterkoekjes in 14 minuten goudbruin en gaar.

Handige informatie

Ontdek onze andere koek recepten!

Vind je het leuk om nog meer koekjes te bakken en ben je daarvoor op zoek naar inspiratie? Bekijk dan onze receptenpagina, want daarop hebben we ruim 200 koek recepten verzameld. Van [chocolade koeken](#) tot aan [havermout koeken](#) en van [glutenvrije koekjes](#) tot aan [heerlijke wafels](#). Bij ons vind je echt voor ieder wat wils, aarzel dus niet om er een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze koek recepten hier](#) en ga lekker aan de slag!



Laat aan ons jouw zelfgemaakte boterkoekjes met caramel en walnoot zien!

Heb jij met dit recept boterkoekjes met caramel en walnoot gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de koekjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de lekkernijen te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreaties 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 Uitsteker Rond RVS 6cm (Art.nr.: 0001933)
- 1 x Molen de Hoop Walnoten middel 250gr (Art.nr.: DH43)
- 1 x Muffin / Cupcake Bakvorm PME Standaard 6 stuks (Art.nr.: CSB108)
- 1 x Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø10cm (Art.nr.: 172401)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Kitchen Craft Deegroller hout 40 cm (Art.nr.: KCSOLPIN)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

