

Marmer koekjes recept

 ± 1 uur

 40 personen



Deze marmer koekjes zijn echt het proberen waard! Deze koeken zien er niet alleen erg leuk uit, maar smaken ook nog eens verrukkelijk. Daarnaast zijn de koekjes ook nog eens vrij eenvoudig te maken, want je hebt er niet eens een oven voor nodig. De marmer koekjes worden namelijk gemaakt van gemalen noten en biscuits en gemengd met gecondenseerde melk en honing, wat echt heerlijk is in combinatie met de chocolade die wordt gebruikt om het marmereffect te krijgen. Wil je weten hoe je zelf deze heerlijke koekjes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons marmer koekjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram amandelen, met vlies;
- 397 gram Nestle Gecondenseerde Melk;
- 30 gram honing;
- 1 theelepel kaneel;
- 20 gram cacaopoeder;
- 400 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- 50 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- Kitchen Craft Taartpan Rechthoek 35x24x5cm;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezouten pinda's;
- 250 gram biscuits naar keuze;
- 1 eetlepel + 1 theelepel zonnebloemolie;
- Hakmolen.





Recept

1. Maal de pinda's en amandelen grof in een hakmolen.
2. Maal de biscuits grof.
3. Meng de gemalen pinda's, amandelen en biscuits door elkaar heen.
4. Meng de cacaopoeder door het biscuit mengsel heen.
5. Mix de gecondenseerde melk, kaneel en honing door het biscuit mengsel heen.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
7. Stort het mengsel op de bakplaat.
8. Druk het mengsel met de bolle kant van een lepel goed aan.
9. Smelt 200 gram witte chocolade en 1 eetlepel zonnebloemolie au bain-marie.
10. Giet de gesmolten chocolade over het deeg en strijk het glad met een lepel.
11. Laat de chocolade 30 minuten uitharden.
12. Smelt de overige 200 gram witte chocolade au bain-marie.
13. Draai de koek om en giet de gesmolten chocolade eroverheen.
14. Smelt de pure chocolade met 1 theelepel zonnebloemolie au bain-marie.
15. Doe de pure chocolade in een spuitzak en knip een klein puntje van de spuitzak af.
16. Spuit de pure chocolade in lange lijnen over de witte chocolade.
17. Trek met een satéprikker lijnen van boven naar beneden toe en van beneden naar boven toe.
18. Zet de bakplaat 30 minuten in de koelkast.
19. Haal het koekjesdeeg voorzichtig van de bakplaat af.
20. Leg de plak ondersteboven op een snijplank en verwijder het bakpapier.
21. Snijd de plak in stukjes en je hebt nu marmer koekjes.

Handige informatie

Bekijk onze andere koek recepten!

Koeken zijn overal wel te krijgen: op de markt, bij de bakker en in de supermarkt. Toch is het veel leuker (en lekkerder!) om zelf koekjes te bakken. Op onze receptenpagina hebben we dan ook inmiddels al ruim 200 uiteenlopende koek recepten verzameld. Van heerlijke [chocolade koeken](#) tot aan [koek met noten](#) en van [macarons](#) tot aan [fondant koeken](#), bij ons vind je het allemaal. [Ontdek al onze koek recepten hier](#) en ga lekker aan de bak!

Ontdek onze receptenpagina!

Naast allerlei koek recepten vind je op onze receptenpagina nog veel meer uiteenlopende recepten. Dankzij de duidelijke instructies in de recepten kun je prima thuis ermee aan de slag gaan. Van recepten voor [hartige hapjes](#)



en [broden](#) tot aan [cake](#) en [desserts](#), wij hebben echt voor ieder wat wils. We voegen trouwens wekelijks nieuwe recepten aan onze blog toe, dus het is zeker de moeite waard om er af en toe een kijkje op te nemen. [Check al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte marmer koekjes aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf heerlijke marmer koekjes gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de koeken zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de koekjes te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Kitchen Craft Taartpan Rechthoek 35x24x5cm (Art.nr.: KCMCHB51)
- 1 x Nestle Gecondenseerde Melk Gezoet (Condensed) 397gr. (Art.nr.: KW292156)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 x Amandelen Bruin 250g (Art.nr.: BNC01340)
- 1 x Callebaut Cacaopoeder Légère Brown 750gr (Art.nr.: DCP-01LEGER-E0-93B)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)

