



Boterkoek

Maak zelf eenvoudig een lekkere boterkoek met dit boterkoek recept van FunCakes!

Boodschappenlijstje



Patisse Silver-Top Pie Pan with Knife
Ø23cm

P03538
€8.85



Dr. Oetker Silicone Baking Brush 37
mm

DRO1928
€6.99



Patisse Parchment Paper Sheets
38x30cm pk/20

P01733
€3.85

Ingrediënten

- 300 g bloem
- 290 g ongezoeten roomboter
- 100 g fijne kristalsuiker
- 100 g witte basterdsuiker
- 1 ei

Benodigheden

- Patisse boterkoekvorm
- Bakpapier
- Bakkwast

Stap 1: Start met het maken van het deeg

Start met het mengen van de bloem, de koude boterklontjes, kristalsuiker, basterdsuiker en eventueel een snufje zout in een mengkom en mix met deeghaken tot een kruimelig deeg. Haal dit vervolgens uit de mengkom en kneed het met de hand tot een stevige bal. Verpak het deeg vervolgens in plastic folie en laat het een half uurtje opstijven in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C).

Stap 2: Verdeel het deeg over de vorm

Haal het deeg uit de koelkast en smeer de vorm in met een beetje boter. Verdeel het deeg over de bodem van de boterkoekvorm en trek eventueel met een vork streepjes over de bovenkant en bestrijk met het losgeklopte ei.

Stap 3: Bak de boterkoek gaar

Bak de boterkoek in 18-22 minuten lichtbruin. Als de boterkoek uit de oven komt is deze nog zacht. Laat de boterkoek in de vorm zitten en zet als die al een beetje is afgekoeld in de koelkast tot hij helemaal door en door opgesteven is. Het lekkerst is de boterkoek als hij een nachtje in de koelkast heeft gestaan. De boterkoek maak je eenvoudig los van de vorm door het mes in de vorm rond te draaien tot je overal geweest bent.