

DAMBORD- OF MOZAIK KOEKJES

(naar het recept van "Heel Holland bakt")



Ingrediënten vanille deeg	Ingrediënten chocolade deeg
- 250 g zachte boter (kamertemperatuur)	- 200 g zachte boter (kamertemperatuur)
- 125 g bloedsuiker	- 160 g bloedsuiker
- 1 vanillestokje	- 2 eiwitten
- 1 eidooier	- Snuifje zout
- 20 g melk	- 300 g bloem (patisseriebloem)
- 375 g bloem (patisseriebloem)	- 60 g maizena
- Snuifje zout	- 30 g cacaoeder

Werkwijze vanille deeg

1. Doe de boter in de beker en klop die los
30 sec / snelheid 4
2. Doe de suiker, het merg van het vanillestokje, de eidooier, de melk en het zout in de mengbeker en meng
10 sec / snelheid 3,5
Spatel naar beneden
20 sec / snelheid 3,5
3. Voeg de bloem toe en meng tot een mooi deeg
30 sec / snelheid 4
4. Bestuif je werkblad met een beetje bloem. Haal het deeg uit de beker en kneed tot een bol.
Verpak in plastic folie en leg in de koelkast voor minstens ½ uur.

Werkwijze chocolade deeg

5. Doe de boter in de beker en klop die los
30 sec / snelheid 4
6. Doe de suiker, de eiwitten, en zout in de mengbeker en meng
10 sec / snelheid 3,5
Spatel naar beneden
20 sec / snelheid 3,5

7. Neem een kommetje en weeg daarin de bloem, de maïzena en de cacao af en meng dit met een lepel. Doe dit in de beker en meng tot een mooi deeg
30 sec / snelheid 4
8. Bestuif je werkblad met een beetje bloem. Haal het deeg uit de beker en kneed tot een bol. Verpak in plastic folie en leg in de koelkast voor minstens ½ uur.

Afwerking

9. Rol beide degen uit tot twee mooi egale plakken van 5-6 mm dikte.
10. Snij de degen in reepjes van 1 cm dikte
11. Puzzel nu de koekjes in 3 lagen van telkens 3 repen, waarvan je de kleur afwisselt. Gebruik eventueel een penseeltje met water om de reepjes mooie aan elkaar te kleven. Wikkel je deeg in plastic folie en leg in de diepvriezer voor 5-10 min. Haal het deeg uit de folie, snij in koekjes, leg ze op een bakplaat.
12. Verwarm de oven op 170°C en bak de koekjes gedurende 17-20 min.
13. Leg de koekjes op een rooster en laat afkoelen
14. Bewaar onmiddellijk in een goed afsluitbare koekendoos of blik.

