

LANGE ROZIJNENKOEKEN



Ingrediënten

Pudding	Deeg	Doreren + glazuur
<ul style="list-style-type: none">– 2 eigelen– 60 g kristalsuiker– 250 g volle melk– 25 g vanillepuddingpoeder– Een beetje vanille-extract (optioneel)	<ul style="list-style-type: none">– 150 g volle melk– 42 g gist– 140 g boter– 500 g bloem– 100 g suiker– 1 ei– Snuif zout– 200 g rozijnen	<ul style="list-style-type: none">– 1 eigeel– Scheutje melk– Sap van ½ citroen– 60-70 g bloedsuiker

Werkwijze pudding

- Doe alle ingrediënten in de beker en maak de pudding
7 min / 90°C / linksomdraai / snelheid 3
- Haal de pudding uit de beker, doe in een kom, dek af met plasticfolie en laat in de koelkast afkoelen

Werkwijze deeg

- Doe de melk, de gist en de boter in de beker en meng
2 min / 37°C / snelheid 2
- Voeg de bloem, suiker, het ei en het zout toe en kneed
10 min / kneedfunctie

Werkwijze glazuur

- Meng de bloedsuiker onder het citroensap
- Indien het glazuur te lopend is kan je nog wat extra bloedsuiker toevoegen

Marian Le Clef * Thermomix Advisor * ☎ 0496 622 511

✉ info@bakkenmetmarian.be  "Koken met Marian en Thermomix"

Website www.bakkenmetmarian.be

TIP: Ik zeef het citroensap zodat er geen velletjes in het glazuur zitten

Werkwijze koeken vormen, afbakken en afwerken

- Bestrooi je werkblad lichtjes met wat bloem
- Rol het deeg uit tot een rechthoekige lap
- Vouw 1/3 van het deeg naar binnen
- Vouw ook het andere derde deel over het eerste deel
- Rol het deeg opnieuw uit tot een rechthoek van 30 cm – 45 cm
- Verwarm de oven voor tot 175°C
- Strijk de pudding over het middelste deel van het deeg
- Bestrooi met wat kaneel
- Verdeel de rozijnen over de pudding
- Vouw 1//3 deel deeg over de pudding en rozijnen
- Bestrijk met losgeklopt eigeel met een scheutje melk
- Vouw ook het andere deel over het midden
- Bestrijk de bovenkant met het eigeel
- Snij het deeg in 7 gelijke delen
- Leg de koeken op een bakplaat (met bakpapier) en laat 20 min rijzen
- Bak de koeken gedurende 15 min af in de voorverwarmde oven van 175°C
- Laat afkoelen op een rooster
- Bestrijk elke koek met een beetje glazuur



