



# Kardemom-koeken

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	20 Mins
Stuks	20
Apparaat	CombiSteamer V6000 Grand vanaf 2022

Kardemom-koeken zijn een populair gistgebakje uit Scandinavië. Het deeg en de vulling worden verfijnd met gemalen kardemom, wat ze hun typische smaak geeft. De boterachtige vulling en de gekruide suiker die over de koeken wordt gestrooid, maken dit gebakje bijzonder lekker.

## Deeg

---

- 500 g Witte bloem
- 1 EL Suiker
- 1½ TL zout
- 1 TL Kardemompoeder
- ½ Blokjes gist (ca. 20 g), verkruimeld
- 150 ml melk
- 100 ml Water
- 100 g Boter, in stukjes

## Vulling

---

- 200 g Suiker
- 1 TL Kardemompoeder
- ½ TL kaneel
- 150 g zachte boter
- 2 Snuifjes zout
- snuifje melk





## Siroop

---

50 ml Water

50 g Suiker

## Deeg

---

De bloem, de suiker, het zout en het kardemompoeder in een kom mengen. De gist toevoegen en mengen. De melk en het water toevoegen, boter en ei toevoegen, tot een zacht, glad deeg kneden. Het deeg afgedekt bij kamertemperatuur ca. 30 minuten laten rusten, daarna ca. 30 minuten in de koelkast laten rusten.

## Vulling

---

De suiker, het kardemompoeder en de kaneel in een kom mengen en er ca.  $\frac{1}{3}$  van opzietten. De boter en het zout toevoegen aan het resterende suikermengsel en mengen.

## Vormen

---

Het deeg tot een vierkant van ca. 40 × 40 cm uitrollen, gelijkmatig met de vulling bestrijken. Het bovenste derde deel van de lange zijde inklappen, het onderste derde deel erover leggen. Het deeg nogmaals tot een rechthoek van ca. 40 × 20 cm uitrollen. Het deeg in 20 reepjes van elk ca. 2 cm breed snijden. Elk reepje iets uitrekken, dan twee keer om twee vingers wikkelen, de resterende strook er dwars overheen leggen, het uiteinde in het midden aandrukken. De koeken met de "mooie" kant naar boven op twee met bakpapier beklede bakplaten leggen en afgedekt ca. 1 uur laten rijzen.

## Siroop

---

De oven met hete lucht vochtig voorverwarmen op 190 °C. De koeken nogmaals met een beetje ei bestrijken, de plaat in de voorverwarmde oven schuiven en dan ca. 20 minuten laten bakken. Het water en de suiker in een pan gieten en aan de kook brengen. De vloeistof ca. 5 minuten tot stroop laten sudderen en iets laten afkoelen. De koeken uit de oven halen, op een rooster leggen, nog heet met de siroop insmeren, de opzij gezette kardemomsuiker erover strooien.

**Ovenruimte tot 190 °C op Hot air humid (voor)verwarmen**

**Put the pastry in**

**Hot air humid 190 °C gedurende 20 Mins**

## Tips

---

In plaats van kardemompoeder de kardemomcapsules pletten, de schillen verwijderen en de korrels grof pletten.

Een beetje citroensap toevoegen aan de stroop.





## Accessoires

---

Bakplaat

