



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 Kardemompoeider
½ Blokjes gist (ca. 20 g), verkruimeld
150 ml melk
100 ml Water
100 g Boter, in stukjes

Vulling

200 g Suiker
1 TL Kardemompoeider
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 opzijzetten. 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

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 04.08.2025

