

Volkoren gevulde koeken (ca. 11 stuks)

© 2025 Copyright CreaPup, alle rechten voorbehouden

www.crepup.nl



Benodigde bakvorm etc.:

- ♥ Bakplaat
- ♥ 1 vel bakpapier
- ♥ 1 ronde uitsteekring
- ♥ 1 vork
- ♥ 1 eetlepel
- ♥ 1 deegroller

Voorbereiding bakvorm:

- ♥ Leg een vel bakpapier op de bakplaat

Benodigdheden:

Voor de koeken:

- ♥ 370 gram volkorenspeeltmeel
- ♥ 130 gram kokosbloesemsuiker
- ♥ Snufje zout
- ♥ Mespuntje vanille
- ♥ 10 gram gist
- ♥ 175 gram roomboter
- ♥ 1 ei

Voor de vulling:

- ♥ 150 gram amandelmeel
- ♥ 100 gram kokosbloesemsuiker
- ♥ 50 gram halve amandelen
- ♥ 1 eetlepel water plus rasp van een halve citroen (of sinaasappel) óf 1 eetlepel citroen- (of sinaasappel)sap
- ♥ 1 ei



Bereiding:

Bereiding deeg:

- ♥ Meng alle droge ingrediënten: het meel, de suiker, het zout, de vanille en gist.
- ♥ Maak een deeg van het meelmengsel, de boter en 2/3 groot of 1 klein losgeklopt ei.
- ♥ Verpak het in folie en laat het minimaal 2 uur rusten in de koelkast. Dat heeft als doel dat het deeg op die manier koelt zodat het tijdens het bakken z'n vorm beter behoudt. Ook kunnen de gluten daardoor ontspannen, met als resultaat een heerlijk knapperige koek.

Bereiding vulling:

- ♥ Roer het amandelmeel en de kokosbloesemsuiker samen met een half losgeklopt ei en een eetlepel water óf citroen- of sinaasappelsap tot het smeugig is.
- ♥ Als je er water aan toevoegt in plaats van citroen- of sinaasappelsap, kun je ook nog de rasp van een halve citroen of sinaasappel toevoegen voor iets meer smaak.
- ♥ Blijft het nog te droog, voeg dan iets meer water toe.
- ♥ Rol 11 balletjes van het amandelspijs.

Bereiding koeken:

- ♥ Rol het deeg uit tot 3 mm dikte.
- ♥ Steek met behulp van een uitsteker rondjes uit.
- ♥ Leg de helft van het aantal rondjes op het bakpapier.
- ♥ Schep een balletje amandelspijs midden op elk rondje.
- ♥ Leg op elk balletje spijs een rondje deeg, druk de randen goed aan met een vork, zodat je een streepjespatroon in de rand krijgt.
- ♥ Druk op elke koek één of meer halve amandelen.
- ♥ Bestrijk de koeken met het overige ei en leg ze op de bakplaat. Ze lopen wat uit, dus houdt goed afstand.
- ♥ Bak de koeken op 175° midden in de oven gedurende ca. 25 minuten.

Alsjeblieft, een gratis recept van CreaPup.

Leuk als je een [review](#) schrijft op mijn site.