



KOFFIE-CARAMEL-EIERKOEK

INGREDIËNTEN

Beslag	g	%
Easy Ambachtelijke Eierkoeken	3.000	60
Kristalsuiker fijn	2.000	40
Totaal:	5.000	100
Oploskoffie	125	2,5
Heelei	1.250	25
Water	875	17,5
Ammonium Bicarbonaat (oplossen in water)	47	0,94
Totaal beslag:	7.297	145,94

Topping	g	%
Deli Caramel	360	

Koffiecrumble	g	%
Tegral Satin Cream Cake	480	100
Roomboter	120	25
Basterdsuiker	120	25
Oploskoffie	10	2

WERKWIJZE

- Doseer heelei, water, oploskoffie en ammonium bicarbonaat met elkaar. Meng vervolgens de suiker en de mix droog door elkaar en voeg deze toe aan het ei, water, oploskoffie en ammonium mengsel.
- Maak de crumble door alle ingrediënten samen te mengen.
- Draai het geheel op de laagste stand gedurende 5 minuten.
- Spuit de eierkoeken op (60 gram per stuk) op een licht bebloemde bakplaat.
- Spuit voor het bakken Deli Caramel in dunne lijnen op de eierkoeken en strooi de koffiecrumble eroverheen.
- Afbakken op 250°C/230°C voor 6 minuten in een deekoven.

Uitkomst: 120 stuks