

beurre noisette

SMINK BOEREN BRUINE BOTER



Speculaas koekjes

- 140 gram boeren bruine boter
- 250 gram bruine basterdsuiker
- 250 gram bloem
- 3 gram bakpoeder
- 10 gram speculaaspoeder
- bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Laat de boeren bruine boter op kamertemperatuur komen. Meng de boeren bruine boter met de suiker tot een romige massa (niet smelten in pan). Voeg daarna de bruine basterdsuiker, de bloem, het bakpoeder en de speculaaspoeder toe en kneed dit tot koekjesdeeg.

Laat het geheel 20 minuten in de koelkast koelen.

Maak platte koekvormen van ongeveer een halve centimeter dik (of gebruik koekvormpjes).

Leg ze met enige tussenruimte op bakpapier op een ovenschaal.

Plaats de ovenschaal in het midden van de oven en laat de koekjes op 180 graden 10 minuten bakken.

Even laten afkoelen en smullen maar!

Veel bakplezier!
Groeten Jan Smink

Deel je bakkunst op onze Facebookpagina!
[@restaurantsmink](#)



beurre noisette

SMINK BOEREN BRUINE BOTER



Madeleines *(Jan zijn lievelings)*

- 200 gram boeren bruine boter
 - 240 gram poedersuiker
 - 80 gram patentbloem (tarwebloem)
 - 80 gram amandelpoeder/meel
 - 2 gram bakpoeder
 - 200 gram eiwit
 - Bakspray voor het invetten
 - Blik- of siliconenvorm voor Madeleines
- TIP: voeg het merg van een half vanillestokje toe of een eetlepel citroenrasp.

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.
Laat de boeren bruine boter heel langzaam smelten in een pan (absoluut niet laten koken en vuur uitzetten vlak voor het helemaal gesmolten is). Laat daarna even afkoelen. Meng de poedersuiker, bloem, amandelpoeder en het bakpoeder in een mengkom.
Splits in een andere kom de eiwitten van de eidooiers en voeg het eiwit toe aan het droge mengsel in de mengkom. Meng daarna de boeren bruine boter door het mengsel tot een stevig beslag.

Vet de madeleinevorm in met bakspray. Vul de madeleinevormpjes ongeveer tot 2/3 met het beslag. Zet de bakplaat dan zo laag mogelijk in de oven. Laat de Madeleines ongeveer 10 minuten bakken in de (hetelucht)oven op 180 graden.

Je kunt hier een paar keer een bakplaat mee vullen.
Madeleines bakken is een kunst.
Speel met de temperatuur als het de eerste keer niet lukt.

Veel bakplezier!
Groeten Jan Smink

Deel je bakkunst op onze Facebookpagina!
[@restaurantmink](#)

