


Kerstkrans

12 stukken  enige ervaring gewenst tot 45 Min.



Ingrediënten:

Het deeg:

250 g boter
250 g suiker
5 g eieren
250 g bloem
1 zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
70 g noten (grof gehakt)
1 flacon Dr. Oetker
Amandelaroma

De afwerking:

1 zakje Dr. Oetker Gebaksglazuur
50 g rode bessen

- 1 Laat de boter smelten en even afkoelen. Dit gaat ervoor zorgen dat de noten niet onderdaan in de vorm vallen tijdens het bakken.
- 2 Neem de kom met gesmolten boter en voeg de eieren, de suiker, de bloem, de bakpoeder Backin en het Amandel aroma toe.
- 3 Laat 10 minuten rusten op kamertemperatuur en voeg dan de noten mix toe.
- 4 Vet de bakvorm in en besprenkel met amandelschilfers. Indien je geen kransvorm hebt neem dan een ronde bakvorm en plaats een kleine vuurvaste kom in het midden.
- 5 Doe het beslag in de bakvorm. Bak 45 min in een voorverwarde oven op 180°C. Laat de krans afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Baktijd: 45 minuten

- 6 Maak de gebaksglazuur zoals aangeven op de verpakking. Haal de krans uit de bakvorm en verdeel het gebaksglazuur zo over de krans. Werk af met rode besjes.