



WINTERKOEK met GOLDEN FANTASIE

Uitkomst: 1 plaatje van 60 x 20 cm. (8 koeken)

| | |
|---------------------------------|----------|
| GOLDEN FANTASIE | 1.200 g. |
| Plantaardige olie | 540 g. |
| Water (lauw) | 540 g. |
| Kruiden: des épices à vin chaud | 20 g. |

Vulling:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Rozijnen, geweld | 240 g. |
| Gedroogde abrikozen stukjes | 240 g. |
| Amarettini koekjes, klein | 240 g. |
| Gekonfijte sinaasappelstukjes | 240 g. |
| Hazelnoten | 180 g. |
| Amandelen met vlies | 180 g. |
| Krenten, geweld | 120 g. |
| Gehakte dadels | 120 g. |
| Gehakte vijgen | 120 g. |
| Bakvaste rum | 24 g. |

Bodem:

| | |
|-----------|--------|
| H.W. deeg | 325 g. |
|-----------|--------|

Werkwijze:

- Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold GOLDEN H.W. deeg op.
- Prik het GOLDEN H.W. deeg met een korstprikker en bak dit evt. licht voor.
- GOLDEN FANTASIE, plantaardige olie, kruiden en het water met een vlinder 3 min. laten draaien in de tweede versnelling.
- De vulling erdoor mengen.
- Het geheel gelijkmatig in het plaatje verdelen en gladstrijken.
- Bakken: 170°C. met een beetje stoom.
- Baktijd: ± 80 - 90 min. (afhankelijk van het type oven)
- Na voldoende afkoeling de koek lossen en rondom een randje van de koek snijden. Vervolgens de koek in banen snijden van 7 cm. breed.
- Licht bestuiven met decoreersneeuw.



IREKS GmbH
p/a Dupon Nederland B.V.
Industrieweg 81
5591 JL Heeze
NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00
Fax: +31 40 226 40 32
info@ireks.nl
www.ireks.nl