

BBQ Kruimelpannetjes

met **GOLDEN H.W.**, **GOLDEN CREAM** en **CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG**

(Uitkomst: ± 17 stuks)



H.W. deeg:

GOLDEN H.W.	1.000 g
Roomboter / margarine	330 g
Heel ei	120 g
<u>Eventueel zout en citroenrasp naar smaak</u>	
Totaalgewicht	1.450 g

Draaitijd: 3 min.

Werkwijze: alle ingrediënten kort mengen tot een deeg en terug koelen.

Boterkruimels:

Tarwebloem	780 g
Roomboter	525 g
Suiker	525 g
<u>GOLDEN CREAM</u>	270 g
Totaalgewicht	2.100 g

Werkwijze: roomboter met de suiker soepel draaien. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe en draai net zo lang tot de gewenste kruimel grootte ontstaat.

Gele room:

Water	1.500 g
<u>GOLDEN CREAM</u>	600 g
Totaalgewicht	2.100 g

Vulling:

Appelparten, frambozen of blauwe bessen	2.100 g
CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG	160 g

Werkwijze: H.W. deeg uitrollen op 2,5 mm en uitsteken op Ø 18 cm en fonceren in een pie-plate van Ø 14 cm. Vullen met 120 g gele room, 120 g vulling naar keuze, 10 g CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG en bestrooien 120 g boterkruimels.

Baktemperatuur: 175°C.

Baktijd: ± 30 min.