

Kerstkoek met GOLDEN FANTASIE

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



Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.200 g
Plantaardige olie	540 g
Water (lauw)	540 g
IREKS Winterkoek kruiden	20 g

Vulling:

Rozijnen, geweld	240 g
Gedroogde abrikozen stukjes	240 g
Amarettini koekjes	240 g
Gekonfijte sinaasappelstukjes	240 g
Hazelnoten gehakt 5 – 7 mm.	180 g
Amandelstiften	180 g
Krenten, geweld	120 g
Gehakte dadels	120 g
Gehakte vijgen	120 g
Bakvaste rum	24 g

Bodem:

GOLDEN H.W. deeg	325 g
------------------	-------

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 4.000 g.

Bakken: 170°C. met een beetje stoom.

Baktijd: 80 - 90 min. afhankelijk van het type oven.

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 korstprikket en bak dit evt. licht voor. De ingrediënten voor het

beslag met een vlinder 3 min. in tweede versnelling laten draaien. De vulling erdoor mengen. Het beslag gelijkmatig in het plaatje verdelen, gladstrijken en bakken. Na voldoende afkoeling de koek lossen en rondom een randje van de koek snijden. Vervolgens de koek in banen snijden van 7 cm. breed en licht bestuiven met coreersneeuw.