Zoet

BOTERKOEK MET WITTE CHOCOLADE EN KLETSKOPPEN

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 12-14 personen

- 375 gr bloem
- 340 gr roomboter, op kamer-temperatuur + extra voor invetten
- 270 gr witte basterdsuiker
- 0,25 tl zout
- 1 tl vanille extract of 0,5 vanillestokje
- 0,5 tl kaneelpoeder
- 100 gr witte chocolade
- 175 gr kletskoppen (1 pak)
- 1 ei losgeklopt

(Boterkoek)vorm van 22cm Ø, of vierkante vorm van 20 bij 20 cm.

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Vet je bakvorm in met boter en bekleed de bodem, met twee zijkanten bij een vierkante vorm, met bakpapier. Bij een boterkoekvorm is het alleen nodig om deze in te vetten.
3. Doe de bloem, boter, suiker, zout, vanille en het kaneelpoeder in een grote beslagkom. Meng dit tot het een geheel vormt.
4. Hak de chocolade in kleine stukjes en breek de kletskoppen tot kleine stukjes. Voeg dit allemaal toe aan het deeg en roer het nog even door.
5. Doe het deeg in je bakvorm, druk het aan en maak de bovenkant mooi glad. Dit lukt goed met de achterkant van een lepel die je nat hebt gemaakt.
6. Bestrijk de bovenkant royaal met het losgeklopte ei. Je kunt nu met een vork een leuk motief in het deeg kerven.
7. Bak de boterkoek nu voor 30 tot 35 minuten af in de voorverwarmde oven. De bovenkant moet mooi bruin zijn geworden. Het deeg kan nog wat wiebelig zijn, maar dit hoort zo.
8. Laat de boterkoek in de vorm afkoelen en snijd daarna in punten of in stukken.