

Ingrediënten voor 4 personen

50 gram amandelmeel 75 gram
boekweitmeel 2 eieren 50 gram
koude roomboter in blokjes 50
gram blauwe bessen + extra voor
de versiering 1 banaan 1
passievrucht 1 theelepel
vanille-extract 1 theelepel honing
+ extra voor decoratie Snufje zout
1 theelepel
kokosbloemsemsuiker

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Valentijn gebakje: From banana with berryloving

<http://www.kootjekookt.nl> Lieve mensen Valentijnsdag staat weer voor de deur! Ja ik weet het cliché bla,bla,bla. Maar stiekem heel stiekem vind iedereen het leuk om een kaartje of een bloemetje te krijgen. Ja ook jij! Geniet er dus gewoon eens van laat de boel de boel. En ik? Ik ben een hopeloze romanticus dus ik houd er gewoon van. Ja ik kom er voor uit! Bovendien is mijn lieve zus jarig op deze dag dus what's not to like! En ja het is een engel mijn zus, kan ook niet anders als je op Valentijnsdag jarig bent. En dit gebakje psssst is zonde vrij! HET FILMPJE VIND JE HIER: <https://youtu.be/7TFtJ2LauDg> Liefde mensen, LIEFDE!

Bereidingswijze

Start met het maken van het deeg. Hiervoor meng je het amandelmeel,boekweitmeel,boter en kokosbloesemsemsuiker te samen met 3 eetlepels koud water en een snufje zout. Gebruik hiervoor de deeg haken van je keukenmachine of mixer. Let op de lepels water doe je er één voor één in want het deeg moet wel korrelig blijven en niet te nat. Je hoeft het niet lang te mixen zodra alles samenkomt kan je er een bal van maken en deze voor 15 minuten in de koelkast laten rusten. Ondertussen kan je de cupcakevorm gaan invetten en de oven voorverwarmen op 180 graden. Ik doe dit met een beetje boter en wat bloem. Na de 15 minuten rol je het deeg uit op een met bloem bestoven werkbank en haalt er 9 rondjes uit voor in je cupcakevorm. Deze druk je voorzichtig in de vormpjes met de achterkant van een houtenlepel en prik wat gaatjes in de bodem met een vork. Zet de bakjes in de oven voor 15 minuten. In de tussentijd kan je de vulling gaan maken van je gebakje. Hiervoor blendt je de banaan, 2 eieren, blauwe bessen, honing, vanille-extract met een staafmixer of in een blender. Na 15 minuten haal je de vormpjes uit de oven en vul je met je heerlijke vulling. Ongeveer 2 eetlepels per bakje. Deze hoeft nu nog maar voor 5 minuten in de oven of totdat deze helemaal gestold zijn. Om het dan af te maken decoreer je nog met wat honing wat extra bessen en natuurlijk met wat passievrucht voor de extra passie.

Serveertips

Ook erg lekker met aardbeien!



