

Boterkoek met pecannotenspijs

Ingrediëntenlijst

Voor het deeg

375 gr bloem

340 gr roomboter, op kamertemperatuur

270 gr witte basterdsuiker

¼ tl zout

rasp van ½ citroenschil

Voor de spijs

150 gr suiker

150 gr pecannoten

½ ei, losgeklopt

Verder nodig

boter, om in te vetten

½ ei, losgeklopt



Natuurlijk kan je in plaats van pecannoten ook andere noten gebruiken, bijvoorbeeld hazelnoten, amandelen of een combinatie van verschillende soorten noten.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet een vierkante vorm van 20 bij 20 centimeter in met boter en bekleed de bodem en de zijkanten met bakpapier. Je kunt ook een ronde (boterkoek)vorm gebruiken met een doorsnede van 22 centimeter. Neem liever geen springvorm omdat je dan kans hebt dat de boter gaat lekken tijdens het bakken.

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en meng deze tot een samenhangend deeg. Doe de helft van het deeg in de vorm en druk dit plat, dat gaat het best met natte handen of de bolle kant van een natte lepel. Zet de vorm met het deeg kort in de vriezer, zodat het deeg wat steviger wordt. Maak ondertussen de vulling.

Doe de pecannoten en de suiker in de foodprocessor en hak alles fijn. Voeg het ei toe en mix verder tot er een samenhangend geheel is ontstaan. Verdeel het spijs gelijkmatig over het deeg en dek het af met de rest van het deeg. Probeer de bovenkant goed glad te krijgen. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei en kerf er met een vork een ruitjesmotief in. Bak de boterkoek 35 tot 45 minuten tot de bovenkant mooi bruin is. De boterkoek zal nog wat wiebelig zijn en niet gaar lijken, maar dit komt allemaal goed tijdens het afkoelen.

Druk nadat de boterkoek 10 minuten uit de oven is de zijkanten van de koek voorzichtig naar beneden met de bolle kant van een lepel, zodat de bovenkant van de koek overal even hoog is. Laat de boterkoek minimaal 6 uur afkoelen in de vorm en haal hem er dan met behulp van het bakpapier uit. Snijd de koek in stukjes.

([recept van RutgerBakt.nl](http://recept.van.RutgerBakt.nl))



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl