

Ingrediënten (5 tulpjes)

- 60 g boter (op kamertemperatuur)
- 2 eiwitten
- 80 g bloem
- 60 g suiker
- 1 vanillestokje

**Recept**

- 1 Verwarm de oven 10 min. voor op 150 °C.
- 2 Snij het vanillestokje open en schraap er de pitjes uit.
- 3 Maak het deeg: klop de boter met de vanillestokpitjes en de suiker tot een smeugige massa. Voeg de bloem toe. Klop de eiwitten lichtjes op en voeg voorzichtig toe aan het deeg.
- 4 Bedek een bakplaat met bakpapier en schik er 5 eetl. deeg op. Vorm telkens een platte cirkel met ± 15 cm diameter. Zet de bakplaat 6 min. in de voorverwarmde oven.
- 5 Zet ondertussen 5 glazen of koppen met 5 cm diameter omgekeerd op uw werkblad.
- 6 Haal de koekjes uit de oven en leg ze snel met een dunne spatel of breed mes op de omgekeerde glazen, zodat ze de vorm van een mandje of tulp aannemen (als de koekjes nog warm zijn, blijven ze kneedbaar). Laat afkoelen.
- 7 Doe hetzelfde met het overgebleven deeg.

Bron

<https://www.colruyt.be/nl/recept/tulpkoekje-met-ijs-en-frambozencoulis>

Info Martine Lycke - 06/08/2018 Met Els

Vanille-essence gebruikt

Beter : in kommetjes laten afkoelen zoals Delhaize

Video :

<https://www.youtube.com/watch?v=FyrZPvIFo80>



Fotos



Variant

<http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/recepten/tulpkoekjes/recipe-dessert-501545.html>

**Ingrediënten**

Nodig voor vier:

- 80 g boter
- 80 g poedersuiker
- 50 g amandelpoeder
- 50 g bloem
- 1,5 dl eiwit

Bereidingswijze

De bloem, suiker en amandelpoeder mengen. De boter licht smelten en door de bloemmengeling roeren. Het eiwit met een klopper voorzichtig door het mengsel roeren. Het beslag twee uur laten rusten in de koelkast. De oven voorverwarmen op 200 °C. Hoopjes deeg op een met boter ingesmeerd bakblik leggen en in een dun laagje, in cirkels van 10 tot 13 cm diameter, uitstrijken (maximum 4 per blik). 3 tot 5 minuten bakken in de oven. Ondertussen hoge glazen klaarzetten. Als het gebak goudbruin is, wordt het met een spatel van het bakblik genomen en over een glas gelegd en in tulpvorm gedrukt. Dit moet gebeuren als het baksel nog heet is. De tulpen laten afkoelen en in een trommel bewaren. Wanneer de tulpkoekjes klaar zijn, kan men amandelschilfers op een bakblik onder de grill kleuren. Deze dienen als garnering.