

## Ingrediënten

## KOEKJESDEEG

- 100 g roomboter
- 200 g bloem
- 50 g amandelmeel
- 1 ei
- 80 g poedersuiker
- 0.2 g zout

- bosbessen

## GLAZUUR

- 75 g poedersuiker
- 15 ml melk

## VULLING

- 100 g roomboter
- 80 g kristalsuiker
- 0.2 g zout
- 4 g citroenrasp
- 2 eieren
- 100 g amandelmeel
- 30 g bloem

## Tips

- Voeg suiker toe naar smaak.
- Serveer de bosbessen frangipane de volgende dag zodat de smaken goed intrekken.
- Ook erg lekker met een bolletje vanille-ijs.



## Recept

- ① Doe de roomboter, bloem, het amandelmeel, ei, de poedersuiker en het zout in een diepe kom. Kneed tot een geheel. Leg, afgedekt, in de koelkast om stevig te worden.
- ② Mix de roomboter in een diepe kom samen met de suiker, het zout en de citroenrasp in 3 minuten. Breek de eieren één voor één boven de kom. Mix goed. Voeg het amandelmeel en de bloem toe. Mix tot een geheel.
- ③ Strooi wat bloem op de werkplek en rol het koekjesdeeg uit tot een ronde lap van 30 cm.
- ④ Leg het koekjesdeeg, met behulp van de deegroller, in een ingevette bakvorm en bekleed de zijkanten. Druk goed aan met de achterkant van een lepel, zo maak je alles egaal.
- ⑤ Verdeel het cakebeslag over het koekjesdeeg en leg er bosbessen op. Druk de randen in met behulp van een mesje. Leg de bosbessen frangipane in een voorverwarmde oven op 175 °C. Bak 30-35 minuten of totdat deze mooi goudbruin is gekleurd.
- ⑥ Doe de poedersuiker en melk in een kom. Mix tot een geheel. Doe het glazuur in een spuitzak. Spuit er horizontale en verticale strepen op.

---

## Bron



<https://kookmutsjes.com/recept/bosbessen-frangipane/>

---

## Info Martine Lycke

Koekjes deeg:

Ingrediënten kneden tot geheel

Afdekken - > koelkast

Hier: rechtstreeks in springvorm (23cm, zwarte Kaiser) gedaan met bakpapier en daarna in ijskast.

Vulling – in kom:

100 g Roomboter

80 g Suiker

0,2 g Zout

4 g Citroenrasp

3 min Mixen

+ 2 eieren 1 voor 1

Goed mixen

+ 100 g Amandelmeel

+ 30 g Bloem

Goed mixen

(Koekjesdeeg uitrollen – 30 cm

Bakvorm invetten + deeg aandrukken)

+ bosbessen onderaan (niet in recept)

+ cakebeslag

+ bosbessen

175°C – 35 à 40 minuten

(Oven 2 vanaf hier)

Glazuur ingrediënten

mengen

-> spuitzak

Horizontale en verticale strepen op de taartspuiten




Fotos



Gelijkaardig recept eerder op Facebook

### Ingrediënten

 **Wai Mar** Maismeel 200g  
Bloem 100g  
2 eieren  
Vanille suiker  
Melk poeder 100g  
Bosbessen 200g  
Milsa verse kaas 200 g  
Smeren botercreme en  
Strooien walnoten

150 g boter  
150°C - 40 minuten



### Bron

**KOOKMUTSJES**  
..is where the food is..



**Wai Mar** ▶ **Kookmutsjes**  
17 uur · 