

Oud-Hollandse boterkoek / Old Dutch boterkoek



De boodschappen

375 gram bloem

340 gram zachte boter

270 gram basterdsuiker

zakje vanillesuiker

1 vrije uitloop ei

Koningsdag komt er weer aan! Hoe lekker is een stukje Oud-Hollandse boterkoek bij de thee of koffie dan, op deze feestelijke dag?

Zo maak je een oud-Hollandse boterkoek

Verwarm de oven voor op 170°C en vet een bakvorm van 20x20cm in.

Mix alle ingrediënten behalve het ei tot een samenhangend deeg.

Schep het deeg in de vorm en strijk het plat met de bolle kant van een natte lepel.

Bestrijk het deeg met losgeklopt ei en trek er met een vork ruitjes in.

Bak de boterkoek in 30-35 minuten mooi goudbruin.

Laat de koek in de vorm afkoelen en snij dan de boterkoek in blokjes.

Wat een heerlijke grote (mega calorie-rijke) boterkoek! We kunnen lekker uitdelen en we pakken ook een doosje in om oma mee te verrassen!!

Oud-Hollandse boterkoek / Old Dutch boterkoek



Shopping list

375g plain flour
340g soft butter
270g caster sugar
sachet vanilla sugar
1 free range egg

King's Day is coming soon! How good will a piece of Old Dutch boterkoek then taste, with your tea or coffee on this festive day?

How to make an old-Dutch boterkoek

Preheat the oven to 170°C and grease a baking tin of 20x20 cm.

Mix all ingredients - except the egg - until it becomes a smooth consistent dough.

Press the dough into the tin then smoothen the top of the boterkoek with the back of a wet spoon.

Brush the dough lightly with beaten egg then make a pattern in the dough, using a fork.

Bake the boterkoek in 30-35 minutes a nice golden brown.

Allow the boterkoek to completely cool in the tin then serve the boterkoek cut into squares.

What a lovely big boterkoek (with mega calories)! We can treat a lot of people and put some in a box to surprise Gran with!