

Weense krullen / Viennese Whirls



Boodschappenlijstje

voor de koekjes

250 gram zeer zachte ongezouten boter
50 gram poedersuiker
225 gram Zeeuwse bloem
25 gram maïzena
poedersuiker, om te strooien

voor de botercrème

100 gram ongezouten boter, zacht
200 gram poedersuiker
2 theelepels vanille extract
2 eetlepels water

Zo maak je Weense Krullen

De koekjes

Verwarm de oven voor op 190°C/170°C hetelucht

Trek een 5cm ronde uitsteker na, maak 8 cirkels op een vel bak papier, ruim uit elkaar. Draai het papier om zodat de potloodstrepen er onder liggen.

Doe boter en poedersuiker in een kom en klop het tot het bleek en luchtig is. Zeef de bloem en maïzena erbij en klop tot alles goed gemengd is. Schep het mengsel in een spuitzak met een medium stervormig spuitmondje. Spuit 2x8=16 rondjes in de cirkels op het bakpapier.

Bak de koekjes 13-15 minuten in het midden van de oven, tot ze licht goudbruin zijn. Laat ze 5 minuten afkoelen op de bakplaat en leg dan voorzichtig op een rooster om te harden.

De vulling

Klop de boter in een mixerkom tot het romig is en zeef de poedersuiker erover. Voeg het vanille extract toe en mix de botercreme zeker 10 minuten. Schep de vulling in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond en zet voor nu opzij.

Het opmaken

Strijk een beetje jam op de platte kant van 8 koekjes en leg ze met de jamkant naar boven. Spuit botercrème over de jam en beleg de koekjes met de rest van de koekjes.

Zeef tot slot een dun laagje poedersuiker over de Weense Krullen.

Weense krullen / Viennese Whirls



Shopping list

For the jam

200g raspberries

250g jam sugar

For the filling

100g unsalted butter, softened

200g icing sugar, plus extra for dusting

For the biscuits

250g very soft unsalted butter

50g icing sugar

225g plain flour

25g cornflour

How to make Viennese Whirls

The biscuits

Preheat the oven to 190C/170C and line 3 baking sheets with waxed paper

Trace a 5cm round cutter, make 8 circles on a sheet of baking paper, spaced well apart. Turn the paper over so that the pencil marks are underneath.

Place the butter and caster sugar in a bowl, mix until it is pale and fluffy and well combined. Sift in the flour and cornflour in and beat until combined.

Spoon the mixture into a piping bag fitted with a medium star nozzle.

Pipe 2x8=16 rounds (no rosettes) on the circles on the baking paper.

Bake the cookies in the center of the oven for 13-15 minutes, until light golden brown.

Let them cool on the baking tray for 5 minutes, then carefully transfer to a wire rack to harden.

The filling

Measure the butter into a bowl and sift the icing sugar on top.

Add the vanilla and beat with a wooden spoon or an electric whisk until very light and smooth.

Spoon into a piping bag fitted with a large star nozzle.

To assemble

Spread a little jam on the flat side of 8 biscuits and place them with the jam side up. Pipe buttercream over the jam and top the biscuits with the rest of the biscuits.

Finally, sift a thin layer of icing sugar over the Viennese Whirls.