

## Een koffiebroodje met aardbeien / A danish with strawberries



### Voor het koffiebroodje

- 1 rol vers bladerdeeg
- 1 vrije uitloop eidooier
- 250 gram aardbeien / frambozen
- 2 eetlepels abrikozenjam

### voor de custard pudding:

- 20 gram maizena
- 1 eetlepel suiker
- 175 ml melk
- 30 ml slagroom
- 1/2 vanillestokje
- 2 vrije uitloop eidooiers

**Vandaag maken we de bekende koffiebroodjes** maar nu met met aardbeien en /of frambozen. Zo lekker al dat zomerfruit!

### Zo maak je aardbeien/frambozen koffiebroodjes

Roer een papje van maizena en suiker met een scheutje van de melk.

Zet de rest van de melk en de room op met het vanilleschraapsel en het stokje.

Voeg als de melk kookt het maizenapapje toe, laat het indikken tot vla-dikte.

Verwijder het vanillestokje, voeg 2 eidooiers toe en klop ze door de vla.

Neem de vla van het vuur en roer nu en dan om vorming van een vel te voorkomen.

Strooi poedersuiker op de afgekoelde vla en koel het in de ijskast.

Was intussen de aardbeien en frambozen en laat ze heel goed uitlekken.

**Verwarm de oven voor tot 220°C en** leg bakpapier op de bakplaat.

Rol het deeg uit en snij het in 6 vierkanten, vouw de 4 hoeken naar het midden en druk ze aan.

Klop de eidooier los en bestrijk het deeg ermee. Schep custard in het midden.

Bak de koffiebroodjes licht goudbruin in ongeveer 15 minuten en laat ze afkoelen op een rooster.

Verwarm de jam in de magnetron en strijk het over de broodjes.

Strijk het ook op het fruit zodat alles mooi glanst.

## Een koffiebroodje met aardbeien / A danish with strawberries



### Strawberry Danish

- 1 roll of fresh puff pastry
- 1 free range egg yolk
- 250g strawberries / raspberries
- 2 tablespoons apricot jam

### For the custard pudding

- 20g cornstarch
- 1 tablespoon sugar
- 180 ml milk
- 2 tablespoons double cream
- 1/2 a vanilla bean
- 2 free range egg yolks

**Today we make the familiar Danish** but this time with strawberries and raspberries. All that Summer fruit taste so good!

### How to make Strawberry / raspberry danish

Stir a paste of cornstarch and sugar with a splash of the milk.

Put the rest of the milk on with the cream vanilla scrapings and the stick.

When the milk boils add the cornstarch mixture, let thicken to custard thickness.

Remove the vanilla stick, whisk 2 egg yolks into the custard.

Remove the custard from the heat and stir now and then to prevent it forming a skin.

Sprinkle icing sugar on and allow to cool completely in the fridge.

Meanwhile wash the strawberries and the raspberries then let them drain well.

**Preheat the oven to 220°C then cover the baking tray with waxed paper.**

Roll out the dough then cut it into 6 squares and fold the 4 corners to the center.

Beat the egg yolk until loose then brush egg on the dough and spoon custard in the middle.

Bake the Danish until light golden brown in approximately 15 minutes then let it cool on a wire rack.

Warm the jam in the micro wave then brush it on the Danish, brush it on the fruit too.