Bakkerskruidnoten Caramel Frappuccino®

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Bakkerskruidnoten
15 g (gram) Boter of margarine
30 g (gram) Melk
1 Zakje(s) Espressopoeder
Karamel fudge blokken

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Deegroller
Mengkom

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier.

2. Caramel frappuccino kruidnoten maken

Roer met de mixer met deeghaken de **boter (15 g)** zacht en romig in de mengkom.

Voeg de **mix (1 pak)**, de **espressokoffie (1 zakje)** en de **melk (30 g/3 el)** toe en meng het met de mixer tot een kruimelig deeg. Kneed het vervolgens met de hand tot een soepel deeg.

Snij de **karamelblokken** in 4 à 5 stukjes en rol kleine balletjes van de karamelblokken. Leg deze apart.

Bestuif het aanrecht eventueel met bloem en rol het deeg uit tot een deegrol van circa 20 cm. Verdeel de deegrol in 6 gelijke stukken en rol vervolgens ieder stuk uit tot een deegrol van 25 cm. Snij de deegrollen vervolgens in stukjes van 1,5 cm.

Maak van de deegstukjes kleine bolletjes en druk deze plat. Vouw het karamelbolletje zorgvuldig in het kruidnootjesdeeg. Zorg dat de karamel helemaal bedekt is zodat het er niet uitloopt met het bakken.

Leg ze op de bakplaat (met 2 cm tussenruimte) met de onderkant naar beneden. Druk de bolletjes een klein beetje aan. Verwarm de oven voor als je een halve bakplaat hebt gemaakt

Verwarm de oven voor (Elektrische oven 160 °C (aanbevolen); Hete lucht oven 150 °C of Gasoven stand 3).

3. Caramel frappuccino kruidnoten bakken

Plaats de bakplaat iets boven het midden in de oven en bak de bakkerskruidnoten in 18 tot 20 minuten tot ze lichtbruin zijn.

Laat de kruidnoten na het bakken goed afkoelen.

> ### Deeg van tevoren maken
> Het deeg kan 1 dag van tevoren gemaakt worden. Bewaar het deeg dan in koelkast. Voor gebruik het deeg op kamertemperatuur laten komen en even met de hand doorkneden.