Bokkepootjes

Ingrediënten

4 Stuk(s) Ei
185 g (gram) Suiker (fijne)
snufje Zout
65 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
40 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
80 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
400 ml Water
200 g (gram) Pure chocolade

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes
Spuitzak

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

2. Bokkepootjes deeg

Klop de **eiwitten (4 stuks)** stijf en voeg in delen de **suiker (185 g)** en wat **zout (snufje)** toe. Spatel het **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (65 g)** door het eiwitmengsel. Zeef de **Koopmans Patentbloem Kristal (40 g)** boven het beslag en meng het goed. Schep het bokkepootjesbeslag in een spuitzak, zorg dat alle lucht uit de zak is. Leg het bakpapier op de bakplaat. Spuit er 20 koekjes op, garneer met **Dr. Oetker Amandelschaafsel (80 g)**.

Bak de bokkepootjes 15-20 minuten af in de oven. Schuif het bakpapier van de plaat op het moment dat de bokkepootjes uit de oven komen. Zo voorkom je dat de bokkepootjes verder garen.

3. Banketbakkersroom

Doe het **water (400 ml)** en de mix uit het **zakje Dr. Oetker Banketbakkersroom** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel een minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast en vul de bokkepootjes met de room.

4. Chocolade smelten

Schep de banketbakkersroom in een spuitzak en spuit laagjes op een bokkenpootjes helft en druk er een tweede bokkenpootje tegenaan. Smelt de **pure chocolade (200 g)** au-bain-marie en doop de bokkepootjes erin en schud de overtollige chocolade er zorgvuldig af.