Boterkoek met gember en cognac

Ingrediënten

2 tl. (theelepels) Cognac
180 g (gram) Stemgember
200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Boterkoek
1 Ei

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Kwastje
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 175°C).

Vet de springvorm in met boter of met Bakspray (Dr. Oetker).

2. Boterkoek met gember maken

Snijd de **stemgember (180 g)** fijn en meng deze met de **cognac (2 el)**.

Mix de **boter (200 g)** zacht en voeg dan de **mix (1 pak Koopmans Boterkoek** toe en **2/3 van het ei**. Mix met deeghaken tot een samenhangend boterkoekdeeg.

Verdeel het boterkoek deeg in twee delen. Verdeel de helft van het boterkoekdeeg over de bakvorm.

Knijp de cognac uit de gember en verdeel de gember over de deegbodem. Meng wat van de gembercognac door het **restje ei**.

Verdeel het overgebleven boterkoekdeeg over de gember. Probeer alle gember te bedekken en druk de randen goed aan.

3. Boterkoek met gember bakken

Trek met een vork een patroontje en kwast tot slot af met het ei-cognac-gembermengsel.

Bak de boterkoek in 22 minuten goudbruin en laat de boterkoek goed afkoelen voor je er stukken van snijdt.