

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Ei
1 Pak Koopmans Boterkoek
1 Bakje(s) Blauwe bessen

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 175°C). Vet de springvorm in met boter of een bakspray.

Roer de **boter (200 g)** zacht in een beslagkom en klop een **ei** los. Voeg de **mix (1 pak)** en 2/3 van het **losgeklopte ei** toe aan de boter.

2. Boterkoek maken

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg.

Doe het deeg in de vorm en druk het deeg met de bolle kant van een natte lepel in de vorm.

Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte **ei**.

3. Hartje maken en afbakken

Leg in het midden van de vorm de **blauwe bessen** in de vorm van een hart en druk deze een beetje in het deeg.

Bak de boterkoek in ca 25 minuten gaar en goudbruin.

Laat de boterkoek ongeveer 1 uur afkoelen voordat je de vorm verwijderd.