

## Ingrediënten

135 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)  
145 g (gram) Witte basterdsuiker  
80 ml Water  
1 Zakje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)  
60 g (gram) Bloem  
1 snufje Zout  
125 ml Melk  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème  
2 tl. (theelepels) Frambozenjam  
5 Frambozen

## Keukenspullen

Mengkom  
Mixer met gardes  
Bakpapier  
Bakplaat  
Houten lepel  
2 Lepel  
Spuitzak (met stervormig mondje)

---

## 1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 190°C).

Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

---

## 2. Bak je eigen kletskommen

Doe de **boter (35 g)** in een kom en klop deze los maar niet luchtig. Voeg de **suiker (145 g)** en het **water (80 ml)** toe en roer het kort door de boter.

Maak het **amandelschaafsel (1 zakje)** iets fijner. Voeg het samen met de **bloem (60 g)** en een **snufje zout** toe aan het suikerbotermengsel. Meng dit snel tot een samenhangende massa.

Maak op een bakplaat kleine hoopjes van het beslag. Houd veel tussenruimte omdat de hoopjes heel ver uitlopen. Bak de kletskommen in 8 tot 12 minuten af.

---

---

### 3. Rol je klets koppen op

Haal de bakplaat uit de oven. Laat de klets koppen op de bakplaat liggen. Neem een pannenkoekmes of iets anders plat en licht buigzaam. Leg een klets kop op het werkblad en rol dit direct om de steel van de houten lepel. Dit moet snel gedaan worden omdat anders het koekje te hard is om te rollen. Duw de sluiting van het rolletje goed aan!

Is de klets kop te hard geworden om te rollen? Leg de bakplaat even terug in de oven.

---

### 4. Vullen met frambozen crème

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeug en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de boter crème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ongeveer een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de boter crème gemengd kan worden. Klop de massa in ongeveer 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige boter crème. Voeg als laatste de **frambozen jam (2 el)** en de **gevriesdroogde frambozen** toe en klop het tot een geheel.

Doe de boter crème in een spuitzak met een kartelspuitmondje. Vul de afgekoelde klets koppen met de boter crème en bestrooi de uiteinden eventueel nog met wat fijngehakte gevriesdroogde frambozen.