Kletskoppen met frambozencrème

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 kletskoppen

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 kletskoppen in 8 tot 12 minuten af.

3. Rol je kletskoppen op

Haal de bakplaat uit de oven. Laat de kletskoppen op de bakplaat liggen. Neem een pannenkoekmes of iets anders plat en licht buigzaam. Leg een kletskop op het werkblad en rol dit direct om de steel van de houtenlepel. 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 kletskop te hard geworden om te rollen? Leg de bakplaat even terug in de oven.

4. Vullen met frambozencrème

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

Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de botercrème (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 botercrème gemengd kan worden. Klop de massa in ongeveer 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Voeg als laatste de **frambozenjam (2 el)** en de **gevriesdroogde frambozen** toe en klop het tot een geheel.

Doe de botercrème in een spuitzak met een kartelspuitmondje. Vul de afgekoelde kletskoppen met de botercrème en bestrooi de uiteinden eventueel nog met met wat fijngehakte gevriesdroogde frambozen.