



# BOTERKOEK MET PECANNOTEN EN KARAMEL

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR EEN VORM VAN Ø 20 CM

- 250 g ongezoeten roomboter
- 75 g kristalsuiker
- 75 g witte basterdsuiker
- ½ tl zout
- 250 g tarwebloem (+ extra)
- 60-85 g zachte karamel (fudge)
- 110 g ongezoeten pecannoten
- 1 ei

*En verder*

- Keukenmachine of mixer
- Bakkwastje
- Deegroller
- Boterkoekvorm of springvorm van ca. Ø 20 cm of rechthoekige vorm

### **Bereidingstijd:**

Voorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 40 minuten

Totaal: ca. 2,5 uur

## BEREIDING

---

Weeg alle ingrediënten af en laat de boter op kamertemperatuur komen.

Kwast de vorm in met wat van de boter en bestrooi met bloem. Klop het overtollige bloem er uit. Je kunt eventueel ook een velletje bakpapier op de bodem van de vorm leggen.

Mix de boter met de beide suikers en het zout. Kneed met de bloem tot een samenhangend deeg. Verdeel het deeg in 2 gelijke porties. Leg elke portie tussen plasticfolie, druk het deeg tot een platte cirkel en verpak het dan.

Leg het minstens een uur in de koelkast.

Snijd de karamel in blokjes en hak de noten, maar houdt ca. 20 noten achter voor de versiering van de boterkoek.

Verwarm de oven voor op 200°C (of 180°C hetelucht).

Bekleed de vorm met één helft van het deeg. Verdeel karamel en noten erover en leg de tweede helft er op. Druk iets aan.

Kwast de bovenkant in met het losgeklopte ei. Laat een kwartiertje rusten en kwast nogmaals in met het ei.

Trek er dan met een vork een ruitpatroon in en verdeel de resterende pecannoten erover.

Zet de vorm in de oven en verlaag de temperatuur naar 190°C (of 170°C hetelucht). Bak de boterkoek ongeveer 20-25 minuten tot hij goudbruin is, maar let op dat hij niet te donker wordt. Laat afkoelen op een rooster en verwijder de vorm.

TIP: Je kunt het deeg ook even met een deegroller op maat rollen voordat je het in de vorm legt. Dan past het tenminste. Bovendien is het makkelijker dan het met de hand uit te drukken, zeker als de vulling erop ligt.