

Notenkoek

MET KARAMEL ♥

Een heerlijke, smeuïge notenkoek met een krokante bodem en een zachte karamellaag van gecondenseerde melk. Perfect om in kleine blokjes te serveren bij koffie of thee.



OPBRENGST
ca. 30 stukjes



OVENTEMPERatuur
180 °C



INGREDIËNTEN

Voor de bodem

- 200 g amandelmeel
- 200 g ongezouten roomboter, gesmolten
- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 150 g fijne suiker
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels vanille-aroma

Voor de topping

- 1 blikje gecondenseerde melk
- 250 g notenmelange, grof gehakt
- Snufje zout
- Klein scheutje neutrale olie

TIPS

- Gebruik een luxe notenmix met bijvoorbeeld amandelen, hazelnoten, pecannoten en walnoten voor extra smaak.
- Voor een diepere karamelsmaak kun je een deel van de suiker vervangen door lichtbruine basterdsuiker.
- Bewaar de notenkoek luchtdicht; hij blijft enkele dagen heerlijk smeuïg.



BEREIDINGSWIJZE

- 1 Verwarm de oven** voor op 180 °C. Bekleed een bakvorm of brownieblok met bakpapier.
- 2 Smelt de boter** in een steelpan en laat iets afkoelen.
- 3 Maak het deeg.** Meng het amandelmeel, zelfrijzend bakmeel en de suiker in een grote kom. Voeg de gesmolten boter, het zout en het vanille-aroma toe en meng tot een samenhangend deeg.
- 4 Bak de bodem.** Druk het deeg gelijkmatig uit in de voorbereide vorm. Bak 15 minuten in de voorverwarmde oven.
- 5 Bereid de notentopping.** Meng de notenmelange met een klein scheutje olie en een snufje zout. Roer vervolgens de gecondenseerde melk erdoor.
- 6 Werk de koek af.** Haal de vorm na 15 minuten uit de oven en verdeel het notenmengsel gelijkmatig over de vorgebakken bodem.
- 7 Bak verder.** Zet de vorm terug in de oven en bak nog ongeveer 15 minuten, tot de bovenkant goudbruin kleurt.
- 8 Laat afkoelen.** Laat de koek volledig afkoelen in de vorm voordat je hem in ongeveer 30 stukjes snijdt.

Veel bakplezier! ♥