

# Driekoningengebak

## 1. Driekoningenkoek

In de driekoningenkoek is een boon (amandel) verstopt. Wie de amandel vindt in het stuk koek dat hij krijgt, mag zich met recht koning noemen. Misschien zit er wel nog een prijsje aan vast. Hier vind je het recept van de Driekoningenkoek of -taart:

### Ingrediënten

100 gram amandelmeel  
100 gram suiker  
2 eieren  
100 gram boter  
1 theelepel citroenrasp  
1 rol koelvers bladerdeeg  
1 eidooier, losgeklopt met een scheutje room/melk  
1 losse amandel of boon

### Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius
- Bekleed een bakplaat met eens stuk bakpapier
- Meng in een keukenmachine het amandelmeel met de suiker, de 2 eieren, boter en citroenrasp tot een romige crème (frangipane).
- Snijd uit de plak bladerdeeg een cirkel van ca. 20 cm. en een cirkel van ca. 22-24 cm.
- Leg de kleine cirkel bladerdeeg op het bakpapier en prik deze met een vork goed in.
- Verdeel de frangipane over de deegcirkel en laat hierbij ongeveer een rand van 1-2 cm vrij.
- Druk de amandel of de boon op een willekeurige plek in de frangipane.
- Bestrijk de rand van het deeg met een dun laagje losgeklopte eidooier
- Leg de grote deegcirkel er bovenop en maak in het midden een klein gaatje om eventueel stoom te kunnen laten ontsnappen. Hierdoor zal je taart mooier bakken en is de kans kleiner dat beide deegcirkels van elkaar los zullen laten.
- Maak met een scherp mes een mooi patroon in de bovenste deeg laag. Kerf het voorzichtig in, snij het deeg niet volledig door tot aan de vulling.
- Bak de driekoningentaart in ca. 30 minuten gaar, goudbruin en knapperig.
- Laat afkoelen op een taartrooster.

## 2. Sterren-cupcakes

### Ingrediënten

- 1 pakje bladerdeeg
- 2 eieren
- 80 gram boter
- 100 gram suiker
- 1 eidooier
- 150 gram amandelpoeder
- 1 amandel
- 50 gram bloem
- 50 gram maïszetmeel

### **Bereidingswijze**

1. Voorbereiding: Verwarm de oven voor op 170° C.
2. Meng de boter met de suiker tot een glad mengsel. Roer daar het amandelpoeder door. Zeef er de bloem en maïszetmeel bij, roer er de eieren door. Meng alles flink door elkaar. Vergeet in dit mengsel geen hele amandel te verstoppen.
3. Steek grote en kleine cirkels uit het bladerdeeg. Plaats papieren bakvormpjes in de cupcake-vorm. Leg de kleine cirkel op de bodem van het bakpapiertje.
4. Vul de papieren bakvormen tot ongeveer 5 mm. van de rand met het amandelmengsel. Werk bovenaan af met de grote cirkels bladerdeeg.
5. Versieren kan je met sterren die je uit het bladerdeeg steekt. Laat de ster extra "blinken" door ze in te strijken met eidooier. Bak de cupcakes in 20 minuten goudbruin.

### **3. Chocoladesterren en -koningenkoekjes**

Tijdens de tocht door de parochie ontmoeten de Driekoningenzangers parochianen aan wie ze de Blijde Boodschap brengen door hun zang, zegen en door hun bezoek. Het is een mooi gebaar ook iets lekkers achter te laten als herinnering aan hun bezoek, zoals deze Driekoningenkoekjes. Het recept kan worden gedownload en de vormpjes kunnen worden besteld op [info@driekoningenzingen.nl](mailto:info@driekoningenzingen.nl).