

Ingrediënten:

- 1 ½ kg Bloem
- 390 gram Basterd/fijne suiker
- 7 Eieren
- ½ theelepel Zout
- 1 volle theelepel Kaneel
- 4 zakjes Vanille suiker
- 300 dl Melk (evt. extra voor deeg) uitleg volgt
- 50 gram Boter (hoeft niet, het maakt de smaak zachter)



Materiaal

- Bakpan groot of een ovalen koekenpan
- Olie
- Schuimspaan voor de koekjes
- Keukenrol
- Emmer, grote plastic bak of zak
- Vergiet om de koekjes uit te laten lekken
- Bloem
- Deegroller

Bereidingswijze:

Bloem zeven, voeg zout & kaneel toe en dit vervolgens goed door elkaar mengen, daarna verdeel je dit in ¾ voor de witte deeg en ¼ deeg voor het donkere deeg.

Scheid vervolgens de eieren en dit geldt ook voor de suiker.

Witte deeg:

- 5 Eieren
- 260 gram Suiker

Bruine (donkere) deeg:

- 2 Eieren
- 130 gram Suiker

Voeg 1 eetlepel cacao-poeder bij de ¼ bloem (bruine/donkere deeg)

Doe de eieren in de deegmixer (je mixt het met een haak-arm: de bloem, melk, suiker en eventueel de boter, voor de witte deeg, goed laten kneden tot het een deegbal wordt.

Bovenstaande handeling ga je precies herhalen voor de bruine/donkere deeg.

Als het klaar is, laat je het even rusten (1 uur rusten in een plastic bak met vochtig theedoek overheen).

Nadat je zowel het witte als bruine deeg voor 1 uur hebt laten rusten, rol je hier een vierkant of rechthoek van.

Let op!: Het witte deeg moet dikker zijn dan het bruine deeg.

Beide lagen leg je op elkaar, besprenkel de witte laag evt. met water, zodat het op elkaar plakt.

Vervolgens ga je dit oprollen als een rolkoek.

Snij de zijkanten eraf en wikkel de rol in een plastic huishoudfolie en laat het opstijven in de vriezer voor 4 tot 6 uur tot het goed hard is.

Haal het uit de vriezer en snijdt het met een scherp mes dunne plakjes of met een snijmachine.

Tip: Vergeet niet de plakjes op een vetvrij bakpapier, welke je met bloem hebt bestrooid, te leggen.

Verhit de pan met olie en als het op temperatuur is, dan de Kuping Gadjja afbakken.

Veel succes

