# Friese oranjekoek

## Ingrediënten

3 Stuk(s) Sinaasappel (biologisch)
75 g Suiker (kristalsuiker)
100 ml Water
2 tl (theelepels) Anijszaad
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
300 g Bloem
75 g Boter (ongezouten roomboter)
35 g Maizena (bijv. Koopmans)
5 el (eetlepels) Water
1 snufje(s) Zout
300 g Dr. Oetker Amandelspijs
1 tl (theelepels) Citroenrasp
1 Stuk(s) Ei
3 Stuk(s) Frambozen
100 g Poedersuiker
200 ml Verse slagroom (onbereid)
2 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)

## Keukenspullen

Vierkante bakvorm 18x18 cm
Deegroller
Mixer met deeghaken
Steelpan
Spuitzak
Spuitmond (rozet)
Zeefje

## 1. Gekonfijte sinaasappel bereiden

Boen de **biologische sinaasappels (3 stuks)** schoon.

Schil de sinaasappels zo dun mogelijk met b.v. een dunschiller en snijd de schillen in dunne reepjes.

Doe de reepjes, **suiker (75 g)** en **water (100 ml)** in het pannetje met een dikke bodem en laat het 1 uur pruttelen op laag vuur in een open pan.

Laat de gekonfijte sinaasappelschilletjes afkoelen voordat je ze verwerkt in het deeg.

## 2. Oranjekoekdeeg bereiden

Doe het **anijszaad (2 tl)**, **Dr. Oetker Backin bakpoeder (1 tl)**, **bloem (300 g)**, **roomboter (75 g)**, **Koopmans Maizena (35 g)**, **water (4 el)** en een **snufje zout** samen met 75 gram sinaasappelschilletjes in een kom en maak een samenhangend deeg. Kneed het oranjekoekdeeg niet te lang en laat dit minimaal een uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit in twee gelijke plakken deeg. Bekleed de onderkant van de bakvorm met het deeg.

## 3. Voorverwarmen

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C). Bekleed de bakvorm met bakpapier of vet in met bakspray.

## 4. Vulling bereiden

Meng de **Dr. Oetker Amandelspijs (300 g)** met het **ei (1 stuks)** en de **citroenrasp (1 tl)**. Maak een samenhangend geheel en leg het spijs even apart.

Doe de amandelspijs in de bakvorm en bedek het met het laatste stuk deeg.

## 5. Friese oranjekoek bakken

Prik met een vork gaatjes in het oranjekoekdeeg. Dit voorkomt luchtbellen.

Bak de Friese oranjekoek af in 25 minuten en laat de koek volledig afkoelen.

## 6. Glazuur bereiden

Kook kort de **frambozen (3 stuks)** met het **water (1 el)**. Zeef het sap en vang het op.

Doe de **poedersuiker (100 g)** in een kom. Voeg steeds een klein beetje frambozensap toe, totdat er een dikke pasta ontstaat (deze moet wel uit te smeren zijn over de koek).

Verwijder de afgekoelde oranjekoek uit de bakvorm en bestrijk met het glazuur.

Snij een klein randje aan alle kanten van de oranjekoek, zodat er mooie strakke zijkanten ontstaan.

## 7. Oranjekoek versieren

Klop de **slagroom (200 ml)** met de **suiker (2 el)** op en doe de slagroom in een spuitzak.

Snijd de oranjekoek in 9 stukken, spuit de slagroom op en versier de Friese oranjekoeken tenslotte met frambozen.