Nieuwjaarsrolletjes - kniepertjes

Ingrediënten

2 tl (theelepels) Anijszaad (gemalen)
1 Stuk(s) Ei
1 el (eetlepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
4 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
200 g Witte basterdsuiker
1 snufje(s) Zout
125 g Boter (ongezouten roomboter)
250 g Koopmans Patentbloem Kristal
200 ml Water
125 ml Melk
20 g Suiker (kristalsuiker)
1 Stuk(s) Vanillestokje
1 Stuk(s) Eidooier
12 g Maizena (bijv. Koopmans)
150 g Verse slagroom (onbereid)
2 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Steelpan
Huishoudfolie
Houten lepel
Spuitzak
Glad spuitmondje
Wafelijzer

1. Kniepertjesbeslag maken

Mix het **ei (1 stuks)**, **witte basterdsuiker (200 g)**, **Dr. Oetker Vanillesuiker (3 zakjes)**, **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)**, **anijszaad (2 tl)** en het **zout (snufje)** door elkaar.

Smelt de **roomboter (125 g)** in een pan en voeg dit toe aan het eimengsel.

Voeg de **Koopmans Patentbloem Kristal (250 g)** stap voor stap toe.

Voeg als laatste het **water (200 ml)** toe. Laat het kniepertjesbeslag een kwartiertje rusten.

2. Nieuwjaarsrolletjes bakken

Verwarm het wafelijzer voor. Vet het ijzer in met een klontje boter.

Doe een juslepel beslag op het ijzer en druk het ijzer dicht. Bak het kniepertje goudbruin.

Neem het wafeltje uit het ijzer en rol deze direct om een stokje of uiteinde van een pollepel. Duw het laatste stukje van het nieuwjaarsrolletje stevig aan.

3. Zwitserse room maken

Doe de **melk (125 ml)** en de helft van de **suiker (10 g)** in een pan.

Snijd het **vanillestokje (1 stuks)** in de lengte open. Schraap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook.

Doe in een ruime kom de **eierdooier (1 stuks)**, de rest van de **suiker (10 g)** en **maïzena (12 g)** bij elkaar. Klopt dit op tot een schuimige massa.

Haal de pan van de warmtebron en giet 1/3 van de kokende melk bij het eierdooiermengsel. Dit heet familie maken. Giet het eierdooiermengsel terug in de pan.

Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom al roerend door, totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 à 3 minuten.

Stort de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten), dek het af met huishoudfolie en laat deze volledig afkoelen.

Doe de **slagroom (150 g)**, **suiker (2 el)**, **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)** en **vanillesuiker (1 zakje)** in een kom. Klop de slagroom goed stijf.

4. Kniepertjes vullen

Klop de banketbakkersroom los. Meng de slagroom met de banketbakkersroom. Doe de Zwitserse room in een spuitzak.

Vul de nieuwjaarsrolletjes met de Zwitserse room. Doe dit net voor het serveren.

1. Kniepertjesbeslag maken

Mix het **ei (1 stuks)**, **witte basterdsuiker (200 g)**, **Dr. Oetker Vanillesuiker (3 zakjes)**, **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)**, **anijszaad (2 tl)** en het **zout (snufje)** door elkaar.

Smelt de **roomboter (125 g)** in een pan en voeg dit toe aan het eimengsel.

Voeg de **Koopmans Patentbloem Kristal (250 g)** stap voor stap toe.

Voeg als laatste het **water (200 ml)** toe. Laat het kniepertjesbeslag een kwartiertje rusten.

2. Nieuwjaarsrolletjes bakken

Verwarm het wafelijzer voor. Vet het ijzer in met een klontje boter.

Doe een juslepel beslag op het ijzer en druk het ijzer dicht. Bak het kniepertje goudbruin.

Neem het wafeltje uit het ijzer en rol deze direct om een stokje of uiteinde van een pollepel. Duw het laatste stukje van het nieuwjaarsrolletje stevig aan.

3. Zwitserse room maken

Doe de **melk (125 ml)** en de helft van de **suiker (10 g)** in een pan.

Snijd het **vanillestokje (1 stuks)** in de lengte open. Schraap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook.

Doe in een ruime kom de **eierdooier (1 stuks)**, de rest van de **suiker (10 g)** en **maïzena (12 g)** bij elkaar. Klopt dit op tot een schuimige massa.

Haal de pan van de warmtebron en giet 1/3 van de kokende melk bij het eierdooiermengsel. Dit heet familie maken. Giet het eierdooiermengsel terug in de pan.

Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom al roerend door, totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 à 3 minuten.

Stort de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten), dek het af met huishoudfolie en laat deze volledig afkoelen.

Doe de **slagroom (150 g)**, **suiker (2 el)**, **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)** en **vanillesuiker (1 zakje)** in een kom. Klop de slagroom goed stijf.

4. Kniepertjes vullen

Klop de banketbakkersroom los. Meng de slagroom met de banketbakkersroom. Doe de Zwitserse room in een spuitzak.

Vul de nieuwjaarsrolletjes met de Zwitserse room. Doe dit net voor het serveren.