

BAK ZELF HONINGKOEKJES!

DANKDAGKALENDER VOOR DE DANKDAGWEEK

woensdag

Recept

Nodig voor ongeveer 30 koekjes:

- 115 gram boter
- 100 gram (licht)bruine basterdsuiker
- 100 gram honing
- 1 ei
- 200 gram bloem
- ½ theelepel bakpoeder
- Snufje zout



Aan de slag:

1. Smelt de boter (in een klein pannetje of de magnetron) en roer de suiker en honing er met een houten lepel doorheen. Voeg vervolgens het ei toe.
2. Meng in een andere kom de bloem met het bakpoeder en zout.
3. Giet het botermengsel bij het bloemmengsel en meng dit goed door elkaar. Kneed tot een deeg (het deeg is niet heel stevig).
4. Leg het deeg op vershoudfolie en rol het deeg in het folie op tot een worst. Leg het deeg minstens een uur in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 200°C.
6. Haal het deeg uit de folie en snijd de worst in plakjes van 1 cm dik. Vorm met je handen bolletjes van de stukjes deeg. Leg ze op ruime afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat (de koekjes groeien in de oven!) en druk de bolletjes plat. Niet alle koekjes kunnen tegelijk in de oven, dus je hebt meerdere bakrondes.
7. Bak de koekjes in de oven in ongeveer 10 minuten bruin. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

