

Kerstkransjes

Wat heb je nodig?

- beslagkom
- ovenbakplaat
- deegroller
- uitsteekvormpjes

Ingrediënten?

- 200 gr bloem
- 150 gr boter
- 100 gr basterdsuiker
- 1 eigeel
- 1/2 ei om te bestrijken
- 150 gr amandelen en/of een paar lepels suiker

Bereiding?

- Meng de bloem met de boter in een beslagkom.
- Doe er de basterdsuiker en het eigeel bij.
- Kneed er deeg van.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven tafel uit tot een lap van 1/3 cm dikte ontstaat.
- Steek hier kransjes uit met een uitsteekvormpje.
- Steek uit het midden van het kransje een klein rondje.
- Klop het halve ei los.
- Leg de kransjes 3 cm van elkaar af op een beboterde ovenbakplaat en bestrijk ze met losgeklopt ei.
- Bestrooi ze met amandelen en/of suiker.
- Bak de koekjes 20 minuten op 180 graden.

