

Zweedse kerstkoekjes

Wat heb je nodig

200 gram boter (zacht)
375 gram bloem
125 gram fijne kristalsuiker
1½ theelepel bakpoeder
3 mespuntjes kardemon
1 snufje zout

1 ei
1 eierdooier
1 eiwit
3 eetlepels greinsuiker
1 eetlepel kaneel



Snijd de boter in stukjes en doe ze in een beslagkom.
Doe het ei en de eierdooier bij de boter.
Doe de kristalsuiker, het zout en de kardemon er ook bij.



Klop met de mixer tot het mengsel, licht en romig is.
Dit duurt ongeveer 15 minuten.
Doe de bakpoeder bij de bloem.
Zeef de bloem met het bakpoeder boven de beslagkom.



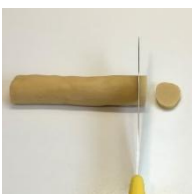
Spatel de bloem voorzichtig door het botermengsel.
Kneed het deeg met de hand nog even door.
Deel het deeg in 2 gelijke stukken.
Vorm hier bollen van.



Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol iedere bol uit tot een rol van 3 cm doorsnede.
Wikkel elke rol in plastic folie.
Leg de rollen minstens 1 uur in de koelkast.



Zet de oven op 200 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe de greinsuiker en de kaneel in een schaal.
Roer het heel goed door elkaar.
Klop het eiwit los met een garde of een vork.



Haal de rollen deeg uit de koelkast.
Snijd de rollen in plakjes van een ½ cm dik.
Leg de plakjes op de bakplaat
‘Bestrijk alle plakjes met het eiwit.



Bestrooi de plakjes met de kaneelsuiker.
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 12 minuten.
Laat de koekjes op een rooster afkoelen.
In een goed afgesloten trommel, zijn ze na 10 dagen op z’n lekkerst.