Kerstkransjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
75 gram basterdsuiker (wit)
1 zakje vanillesuiker
150 gram boter (koud)
1 theelepel citroenrasp
¼ theelepel amandelaroma
2 eieren
1 snufje zout
3 eetlepels rietsuiker
3 eetlepels amandelschaafsel
2 eetlepels greinsuiker

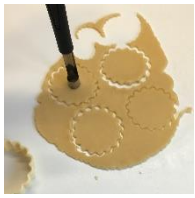
Snijd de boter in stukjes.
Doe de bloem en het zout in een beslagkom.
Doe de basterdsuiker en vanillesuiker erbij.
Doe de citroenrasp en het amandelaroma er ook bij.

Breek 1 ei in een kopje en doe het in de beslagkom.
Doe de boter er ook bij.
Snijd met 2 messen de boter er door.
Blijf snijden tot je een kruimelig deeg heb.

Kneed met de hand tot een soepel deeg.
Verpak het deeg in folie en leg het in de koelkast.
Laat het deeg 2 uur rusten.
Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en zet de oven op 160 graden.

Strooi wat bloem op het werkblad.
Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken en leg 1 stuk tin de koelkast.
Rol het deeg uit tot een lap van 4 mm dikte.
Steek er kransjes uit met een koekvormpje of glas.

Leg de kransjes op de bakplaat.
Breek een ei in een kopje en klop het los.
Bestrijk de kransjes met ei en strooi de greinsuiker erover.
Zet de bakplaat in de oven en bak de kransjes 15 minuten.



Strooi nog wat bloem op het werkblad.
Rol de andere helft van het deeg uit tot een lap van 4 mm dik.
Steek er kransjes uit met een koekvorm en een appelboor.
Bestrijk de kransjes met het losgeklopte ei.

Strooi rietsuiker over de kransjes.
Strooi daarover heen het amandelschaafsel.
Bak deze kransjes ook 15 minuten.
Laat de kransjes afkoelen op een taartrooster.