Jan Hagel

Wat heb je nodig

250 gram (Zeeuwse) bloem
125 gram lichtbruine basterdsuiker
175 gram boter (zacht)
5 gram bakpoeder
½ theelepel zout
1 ei
1 theelepel kaneel
40 gram greinsuiker
40 gram amandelschaafsel

Breek het ei in een kopje en klop het los.
Zeef de bloem met het bakpoeder, boven een beslagkom.
Doe de basterdsuiker en de kaneel bij de bloem.
Doe het zout er ook bij.

Meng alles door elkaar met een garde.
Snijd de boter in stukjes.
Doe de boter in de beslagkom.

Wrijf de boter met je vingers door het bloemmengsel.
Blijf wrijven tot een kruimelig deeg.
Schenk 15 gram ei bij het deeg.

Kneed het ei door het deeg en maak er een bal van.
Verpak het deeg in huishoudfolie.
Leg het deeg 2 uur in de koelkast.
Knip een vel bakpapier, net zo groot als de bakplaat.

Leg het vel bakpapier op het werkblad en zet de oven op 190 graden.
Haal het deeg uit de koelkast en leg het op het vel bakpapier.
Rol het deeg uit tot een lap van een ½ cm dik.
Leg het deeg met het bakpapier op de bakplaat.
Smeer het deeg in met de rest van het geklopte ei.

Strooi het amandelschaafsel over het deeg.
Strooi de greinsuiker over het amandelschaafsel.
Rol er met een deegroller licht over heen.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koek in ongeveer 15 minuten, bruin en gaar.
Haal de bakplaat uit de oven.
Snijd de warme koek in rechthoekige stukken,
Laat de Jan Hagel afkoelen op een taartrooster.