Kletskoppen

Wat heb je nodig

30 gram boter (zacht)
100 gram witte basterdsuiker
50 gram (Zeeuwse) bloem
30 gram amandelen
20 ml melk
1 mespunt kaneel
1 mespunt zout

Zet de oven op 200 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Hak de amandelen fijn.

Doe de boter en de suiker in een beslagkom.
Schenk de melk erbij.
Roer het met een spatel door elkaar.

Doe de kaneel en het zout bij het botermengsel.
Doe de amandelen er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.

Doe de bloem ook in de beslagkom.
Roer alles door elkaar.
Zorg dat alles goed gemengd is.

Leg met 2 theelepels bergjes beslag op de bakplaat.
Houd ruim afstand tussen de bergjes beslag.
Leg ze ook niet te dicht bij de randen van de bakplaat.
De kletskoppen lopen namelijk flink uit in de oven.

Druk de bergjes beslag wat platter.
Doe dit met de achterkant van een lepel.
Zet de bakplaat in de oven en bak ze ongeveer 10 minuten.
Let goed op, want ze kunnen heel snel verbranden.

Haal de bakplaat uit de oven en zet de oven uit.
Laat de kletskoppen 3 minuten op de bakplaat afkoelen.
Leg ze daarna op een taartrooster om verder af te koelen.
Bak van de rest van het beslag op dezelfde manier kletskoppen.