Krenten koekjes

Wat heb je nodig

250 gram Zeeuwse bloem
180 gram boter (zacht)
120 gram witte basterdsuiker
100 gram krenten
bloem voor op het werkblad

10 ml melk
1 mespuntje zout
1 eetlepel bakpoeder
1 citroen

Was de krenten en laat ze 15 minuten weken in lauw water.
Giet ze af en laat ze goed uitlekken.
Was de citroen en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de citroen met een zesteur of een fijne rasp.

Zet de oven op 180 graden, leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe de boter en de basterdsuiker in een beslagkom.
Doe de geraspte citroenschil en het zout erbij.
Mix alles door elkaar, dit duurt 5 minuten.

Schenk de melk erbij.
Mix alles tot een egaal deeg.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.

Doe de bloem en het bakpoeder bij het botermengsel.
Kneed met de hand tot een soepel deeg.
Zorg dat alles goed door elkaar gemengd is.

Doe de krenten bij het deeg.
Kneed de krenten er met de hand doorheen.
Zorg ervoor dat de krenten goed verdeeld zijn.
Vorm een bal van het deeg.

Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 4 mm dikte.
Steek er rondjes uit van ongeveer 5cm doorsnede.
Leg de rondjes op de bakplaat.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten gaar.
Leg de koekjes op een rooster om af te koelen.
Bewaar de koekjes in een afgesloten trommel.