Rozijnen koekjes

Wat heb je nodig

65 gram fijne kristalsuiker
100 gram fijn maismeel (semola)
95 gram bloem
100 gram boter
70 gram rozijnen
2 eieren
½ theelepel bakpoeder
1 snufje zout

1 uur van tevoren:
Was de rozijnen met koud water.
Week de rozijnen 15 minuten in lauw water.
Giet de rozijnen af in een zeef en laat ze goed uitlekken.

Scheid het ei boven een kopje en doe de dooier in de beslagkom.
Doe het tweede ei op dezelfde manier, het eiwit gebruik je niet.
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand en zet de kookplaat uit.

Doe de suiker bij de eidooiers in de beslagkom.
Klop met de mixer tot een lichtgeel mengsel.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Hang een zeef boven de beslagkom.
Doe de bloem, het maismeel en het zout in de zeef.
Roer alles door de zeef.
Schenk de gesmolten boter erbij.

Doe de rozijnen er ook bij en roer alles door elkaar.
Verdeel het deeg in 2 stukken.
Rol de stukken deeg tot rollen van 5 cm dik.
Verpak ze in folie en leg ze 2 uur in de koelkast.

Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Snijd plakjes van 1 cm van het deeg.
Leg de plakjes op de bakplaat, met voldoende tussenruimte.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 20 minuten goudbruin.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.