Spelt koekjes

Wat heb je nodig

90 gram speltbloem
20 gram rietsuiker
30 gram boter
2 eieren

Zet de oven op 160 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Scheid de eieren met de eierscheider.
Doe de dooiers in een kopje en klop ze los.

Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Smelt de boter en zet dan de kookplaat uit.
Doe de suiker bij de boter in de pan.

Roer de suiker door de gesmolten boter.
Laat de suiker oplossen.
Doe de losgeklopte eidooiers in een beslagkom.
Doe de bloem erbij.

Roer alles goed door elkaar.
Doe het suikermengsel erbij.

Meng met een garde alles goed door elkaar.
Kneed daarna met de hand tot een samenhangend deeg.
Maak hier een bal van.

Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.
Steek met een uitsteekvormpje rondjes uit het deeg.
Leg de rondjes op de bakplaat.
Je kunt er ook balletjes van draaien en die iets platdrukken.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 10 minuten gaar.
Leg de koekjes op een taartrooster om af te koelen.