

Hazelnoot koekjes eigeel

Wat heb je nodig

100 gram bloem
100 gram hazelnootmeel (of 100 gram hazelnoten)
100 gram suiker
80 gram boter
2 eidooiers



Als je geen hazelnootmeel kan kopen, kun je het maken.
Doe de hazelnoten in een hakmolen of blender.
Hak de hazelnoten tot hazelnootmeel.
Dit duurt ongeveer 2 tot 3 minuten.



Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand.
Zet de kookplaat uit, als de boter gesmolten is.
Laat de boter een beetje afkoelen.



Zet de oven op 200 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Scheid het ei met de eierscheider.
Doe de eidooier in de beslagkom, het eiwit gebruik je niet.



Doe de suiker bij de eidooier in de beslagkom.
Klop het goed los met een garde.
Schenk de gesmolten boter erbij.



Klop het goed door elkaar met de garde.
Doe de bloem en het hazelnootmeel erbij.



Kneed het met je handen tot een soepel deeg.
Maak een bal van het deeg.
Rol er kleine balletjes van, ongeveer 3 cm groot.
Leg de balletjes op de bakplaat.



Druk de balletjes met 2 vingers een beetje plat.
Zet de bakplaat in de oven en bak ongeveer 12 minuten.
Als ze lichtbruin zijn, zijn ze goed.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.