

Katwijkse knip

Wat heb je nodig

165 gram bloem
100 gram boter (zacht)
75 gram witte basterdsuiker
1 ei

½ theelepel bakpoeder
½ theelepel kaneel
1 snufje zout
75 gram greinsuiker



Breek het ei in een kopje en klop het los.
Doe de boter in een beslagkom.
Klop de boter met de mixer luchtig.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.



Doe de basterdsuiker erbij.
Mix dit goed door elkaar.
Blijf 3 minuten mixen.



Doe de helft van het losgeklopt ei erbij.
Doe de kaneel en het zout er ook bij.
Mix alles goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.



Doe de bloem en het bakpoeder erbij.
Kneed met de hand tot een samenhangend deeg.
Maak een bol van het deeg.
Pak het deeg in huishoudfolie en leg het 1 uur in de koelkast.



Zet de oven op 170 graden.
Leg een vel bakpapier op het werkblad.
Haal het deeg uit de koelkast en leg het op het bakpapier.
Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.



Leg het bakpapier met het deeg op de bakplaat.
Bestrijk de plak deeg met de rest van het losgeklopt ei.
Strooi de greinsuiker op de deegplak.
Druk met een deegroller, heel licht, over de greinsuiker.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koek in 15 minuten goudbruin.
Haal de bakplaat uit de oven en snijd de koek gelijk in rechthoekjes.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.