

# Kletskoppen authentiek

## Wat heb je nodig

60 gram bloem  
60 gram amandelen  
60 gram boter  
150 gram lichtbruine basterdsuiker

½ theelepel kaneel  
1 snufje zout  
3 eetlepels water



Zet de oven op 180 graden.  
Leg en vel bakpapier op de bakplaat.  
Hak de amandelen in kleine stukjes.  
Doe ze in een schaaltje en zet ze even apart.



Doe de bloem in een beslagkom.  
Doe de kaneel en het zout erbij.  
Roer alles goed door elkaar.



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



Zet de pan op een onderzetter op het werkblad.  
Doe de suiker bij de gesmolten boter.  
Roer dit heel goed door elkaar, tot het goed gemengd is.  
Doe het water erbij en roer het er ook door.



Schep 3 lepels bloemmengsel in de pan.  
Roer het goed door elkaar.  
Doe de rest van het bloemmengsel erbij.  
Roer dit er ook goed door, zodat er geen klontjes in komen.



Doe de amandelen erbij en roer ze er goed door.  
Als het mengsel te dun is, laat het dan 2 minuten staan.  
Schep met 2 theelepels hoopjes beslag op de bakplaat.  
Hou voldoende afstand, ze lopen erg uit tijdens het bakken.



Zet de bakplaat in de oven en bak ze 6 tot 8 minuten.  
Hou ze goed in de gaten, ze worden snel te donker.  
Haal ze oven en laat ze op de bakplaat afkoelen.  
Herhaal dit tot het beslag op is.