

Gember abrikozen koekjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
130 gram boter (zacht)
120 gram lichtbruine basterdsuiker
100 gram gedroogde abrikozen
40 gram verse gember

1 ei
7 gram bakpoeder
1 theelepel kaneel
1 snufje zout



Snijd de abrikozen in kleine stukjes.
Hang de eierscheider boven een kopje.
Scheid het ei in de eierscheider.
Doe de dooier in een kopje, het eiwit gebruik je niet.



Schil het stukje gember.
Zet de rasp op een schoteltje.
Rasp de gember op de fijne rasp.



Doe de bloem en de suiker in een beslagkom.
Doe de boter en het bakpoeder erbij.
Doe de kaneel en het zout er ook bij.



Doe de eidooier en de abrikozen ook in de beslagkom.
Doe de gember er ook bij.
Knead met de hand tot een samenhangend deeg.
Vorm er een bal van.



Verpak het deeg in folie.
Leg het een half uur in de koelkast.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 175 graden.



Haal het deeg uit de koelkast en haal de folie eraf.
Rol kleine balletjes van het deeg.
Leg de balletjes op de bakplaat.
Druk de balletjes een beetje plat, niet te veel.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak ze ongeveer 15 minuten, tot de randjes goudbruin kleuren.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.
Bak van de rest van het deeg op dezelfde manier koekjes.