

Basis koekjes

Wat heb je nodig

90 gram speltbloem
20 gram rietsuiker
30 gram boter
2 eieren



Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Smelt de boter op de laagste stand.
Doe de suiker erbij en roer het door elkaar.
Zet de kookplaat uit en laat het wat afkoelen.



Zet de eierscheider op een kopje.
Scheid een ei en doe de eidooier in een ander kopje.
Doe dit ook met het andere ei en doe de dooier ook in het kopje.
Klop de dooiers los met een kleine garde of een vork.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat en zet de oven op 160 graden.
Doe de speltbloem in een beslagkom.
Doe de losgeklopte eidooiers erbij.
Roer het goed door elkaar.



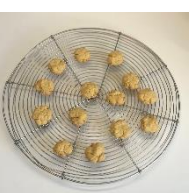
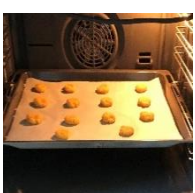
Schenk de gesmolten boter in de beslagkom.
Klop met een garde alles goed door elkaar.
Zorg dat het goed gemengd is.



Knead met de hand tot een samenhangend deeg.
Maak een bal van het deeg.
Strooi wat bloem op het werkblad en leg het deeg erop.



Verdeel het deeg in 14 gelijke stukjes.
Rol er balletjes van.
Leg de balletjes op de bakplaat.
Druk de balletjes iets plat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten gaar.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.