

Hernhuttertjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
120 gram witte basterdsuiker
150 gram boter
1 ei

1 theelepel bakpoeder
1 snufje zout
bakspray



Hernhutter vormpjes
(herbruikbare) bakfolie



Breek het ei in een kopje.

Doe de bloem, de suiker en de bakpoeder in een beslagkom.

Doe het ei en de boter erbij.

Doe het zout er ook bij.



Kneed het tot een samenhangend deeg.

Maak een bal van het deeg.

Verpak het in plastic folie.

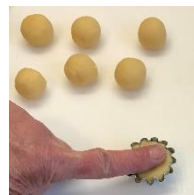
Leg het deeg 1 uur in de koelkast.



Haal het rooster uit de oven en leg de bakfolie erop.

Zet de oven op 170 graden.

Spruit de vormpjes in met de bakspray.



Haal het deeg uit de koelkast.

Maak bolletjes van 10 gram van het deeg.

Leg de bolletjes in de vormpjes.

Druk ze met je vinger in de vormpjes.



Zet de vormpjes op het rooster.

Zet het rooster in de oven.

Bak de Hernhuttertjes in 12 minuten goudbruin en gaar.



Haal het rooster uit de oven.

Laat de Hernhuttertjes 10 minuten in de vormpjes afkoelen.

Draai de vormpjes om en schud de koekjes eruit.

Laat de Hernhuttertjes verder afkoelen op een taartrooster.