

Eierkoekjes anders

Wat heb je nodig

130 gram bloem
40 gram poedersuiker
70 gram boter (koud)
40 gram amandelschaafsel
3 eieren
2 eetlepels amandelaroma

250 gram amandelspijs
¼ theelepel nootmuskaat
¼ theelepel kaneel
1 theelepel ketoembar
1 snufje zout
bloem voor op het werkblad



Scheid 2 eieren met de eierscheider in 2 kopjes.

Het eiwit gebruik je niet, bewaar het afgedekt in de koelkast.

Hang een zeef boven een beslagkom en doe de bloem in de zeef.

Doe ketoembar, kaneel, nootmuskaat en zout erbij en roer het er door.



Snijd de boter in stukjes en doe het bij de bloem.

Snijd met 2 messen de boter in nog kleinere stukjes.

Doe 1 eidooier bij de bloem en de boter.

Doe de suiker er ook bij.



Kneed het met de hand tot een soepel deeg.

Is het deeg te droog, doe er dan 2 eetlepels water bij.

Maak een bal van het deeg.

Verpak het in plastic folie en leg het 2 uur in de koelkast.



Leg de amandelspijs op een diep bord.

Maak de amandelspijs los met een vork.

Doe er 1 eidooier en 1 heel ei bij.

Doe het amandelaroma en het amandelschaafsel er ook bij.



Prak alles goed door elkaar.

Neem een spuitzak met een kartelspuitmond nr 4.

Vul de spuitzak met het spijs en draai de zak dicht.

Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Strooi wat bloem op het werkblad en haal het deeg uit de koelkast.

Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dik.

Steek er rondjes uit met een uitsteekvorm van ongeveer 5 cm.

Leg de rondjes op de bakplaat.



Spuit op ieder rondje een toefje van het spijsmengsel.

Zet de bakplaat in de oven.

Bak de koekjes in 15 minuten gaar en lichtbruin.

Laat de koekjes op een taartrooster afkoelen.