

Kandijkoeken

Wat heb je nodig

300 gram zelfrijzend bakmeel
175 gram boter (zacht)
100 gram stroop
75 gram kandijsuiker

3 eieren
¼ theelepel nootmuskaat
¼ theelepel kaneel
1 mespuntje zout



Doe de kandijsuiker in de blender of keukenmachine.
Doe het deksel erop en klik het vast.
Maal de kandijsuiker fijn.
Breek de eieren in 3 kopjes.



Doe het zelfrijzend bakmeel in een beslagkom.
Doe de boter erbij.
Doe de kaneel en de nootmuskaat er ook bij.
Doe het zout erbij.



Doe de eieren ook in de beslagkom.
Doe de stroop erbij.
Klop het met de mixer tot een glad deeg.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.



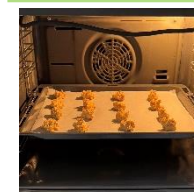
Doe de fijngemalen kandijsuiker erbij.
Klop het er goed door.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.



Dek de beslagkom af met plastic folie.
Zet het 1 uur in de koelkast.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 180 graden.



Schep bergjes beslag op de bakplaat.
Dit gaat handig met 2 theelepels.
Houd 5 cm ruimte tussen de bergjes.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes ongeveer 20 minuten.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.
Bewaar de koekjes in een goed afsluitbare koektrommel.