

Recept 4

Geschreven door Michael
maandag, 27 juni 2016 11:17 - Laatst aangepast maandag, 27 juni 2016 11:22



Ingrediënten

500 gram witte bloem
250 gram boter of margarine
250 gram lichtbruine basterdsuiker
1 ei
1 eetlepel stroop
1 theelepel kaneel
Mespunt zout
3 pakjes vanillesuiker
2 theelepels rommelkruid

Bereiding

Doe de ingrediënten in een kom en maak er een soepel deeg van. Maak van het deeg twee rollen van 4 a 5 centimeter doorsnede en snijd daar plakjes van ongeveer 1 centimeter dik van. Bak deze om en om in circa 4 minuten per kant, op heel laag vuur in een koekenpan zonder boter.

Wil je een wat kleinere hoeveelheid maken neem dan een vijfde van de ingrediënten en neem in plaats van een ei 2 theepels water. Je kunt dan ongeveer tien koekjes bakken.

Recept 4

Geschreven door Michael

maandag, 27 juni 2016 11:17 - Laatst aangepast maandag, 27 juni 2016 11:22

Bron: <http://tijmensuikerbiet.blogspot.nl/2008/07/kruudplaetjes.html>