



Yule-koekskens om te delen

Twée deegsoorten ~ één tafel

Deze koekskens worden gebakken in de donkerste tijd van het jaar. Niet om haast te maken, maar om te vertragen.

Er zijn twee varianten: één zoals men het van oudsher maakte, en één zoals men nu soms verkiest. Het verschil zit niet in de bedoeling, maar in de drager. Beide worden met aandacht bereid en samen gedeeld.

Wat gij behoeft

(Basis voor omtrent vijf-en-twintig koekskens)

- Twee-en-een-halve ons bloem (tarwe of spelt)
- Eén ons donkere basterdsuiker
- Eén kleine lepel kaneel
- Een halve lepel gember, fijn gemalen
- Een snuif kardemom (zo voorhanden)
- Een snuif kruidnagel of nootmuskaat
- Eén kleine lepel vanille of vanillesuiker
- Een snuif zout
- Een halve lepel bakpoeder

Naar believen toe te voegen:

- Noten, klein gehakt
- Rozijnen of gedroogde bessen
- Schil van een schone sinaasappel, fijn geraspt

Variant I - Met boter (van oudsher)

Gij voegt toe:

- Eén ons goede roomboter, zacht gemaakt
- Eén ei

Hoe gij dit deeg maakt:

- ~ Roert de boter met de suiker tot zij licht en zacht wordt.
- ~ Voegt het ei en de vanille toe en mengt dit wel.
- ~ Meng daarna de droge ingrediënten er langzaam door en kneed tot een soepel deeg.

Variant II - Plantaardig (hedendaags)

Gij voegt toe:

- Eén ons plantaardige boter of margarine
- Zes lepels plantaardige melk (haver, amandel of soja)

Hoe jij dit deeg maakt

- ~ Roert de boter met de suiker tot een glad mengsel.
- ~ Voegt de melk en vanille toe.
- ~ Meng daarna de droge ingrediënten erdoor en kneed tot een zacht, samenhangend deeg.

Voor beide varianten

- ~ Laat het deeg rusten een half uur, afgedekt en koel, opdat de smaken zich zetten.
 - ~ Verwarm de oven tot middelmatige hitte ($\pm 175^{\circ}\text{C}$).
 - ~ Rol het deeg uit en steekt vormpjes, of maakt kleine bollekins en drukt deze licht plat.
 - ~ Bak de koekskens tien tot twaalf minuten, tot zij aan de randen goud beginnen te kleuren.
 - ~ Laat ze even rusten
- tip: Warm zijn zij ook zeer aangenaam.

Om op te dienen

- ~ Legt de koekskens op een houten plank of in een linnen doek.
- ~ Schenkt er thee, warme melk of kruidendrank bij.
- ~ Breekt en deelt ze samen Dat is genoeg.

“Gebakken in de Yule-tijd waar vuur het huis bewaakt, is delen belangrijker dan perfectie.”