

Weihnachtsbäckerei

Die recepten von Frau Jociene R.



Heidesand Koekje

Ingrediënten

- 250 gram roomboter
- 250 gram suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- Een snufje zout
- 375 gram bloem

Bereiding

- ~ Smelt de boter langzaam in een steelpan tot zij licht begint te kleuren en een zachte nootachtige geur afgeeft. Laat niet verbranden.
- ~ Zet de boter weg en laat haar volledig afkoelen en opnieuw hard worden, bij voorkeur in de koelkast.
- ~ Klop de koude boter in een kom tot zij weer zacht en romig is.
- ~ Voeg suiker en vanillesuiker toe en meng goed door.
- ~ Meng bloem en zout erdoor tot een stevig deeg ontstaat.
- ~ Vorm twee rollen, wikkel deze in bakpapier of folie en leg ze minstens vier uur koud.
- ~ Snijd het deeg in plakjes van ongeveer 2 mm dik en leg op een bakplaat.
- ~ Bak in een voorverwarmde oven op 175 graden gedurende 15-20 minuten, tot de randjes licht kleuren.
- ~ Laat volledig afkoelen.

Kokosmakronen

Ingrediënten

- 3 eiwitten
- 150 gram suiker
- 150 gram geraspte kokos
- Ronde oblaten 4-5 cm (eet papier) of knip later

Bereiding

- ~ Klop de eiwitten stijf.
- ~ Voeg de suiker toe en meng tot het eiwit glanst en stevig blijft.
- ~ Spatel de kokos er voorzichtig doorheen.
- ~ Leg de oblaten op een bakplaat.
- ~ Schep op elke oblaat een kleine hoop van het kokosmengsel.
- ~ Druk niet plat; ze mogen hun vorm houden.
- ~ Bak in een voorverwarmde oven op 175 graden gedurende 10-12 minuten.
- ~ De makronen moeten licht blijven en slechts zacht kleuren aan de bovenkant.
- ~ Laat volledig afkoelen op de plaat voordat ze worden verplaatst.

Amandelkoekjes

Ingrediënten

- 250 gram roomboter (zacht)
- 250 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1/2 tot 1 theelepel vanille-extract
- 1 heel ei
- 3 eierdooiers
- 500 gram bloem
- 1 mespuntje bakpoeder
- Een snufje zout
- Marsepein, amandelen en/of noten

Bereiding

- ~ Klop de boter met suiker en vanillesuiker tot een zacht en romig mengsel.
- ~ Voeg het ei toe en daarna de eierdooiers, één voor één.
- ~ Meng rustig en voeg de vanille toe.
- ~ Meng bloem, bakpoeder en zout en voeg dit geleidelijk toe aan het botermengsel.
- ~ Meng tot een samenhangend deeg.
- ~ Werk de noten en/of marsepein erdoor.
- ~ Vorm een bal van het deeg en laat deze minstens één uur rusten in de koelkast.
- ~ Rol uit of vorm kleine bolletjes en druk deze licht plat.

- ~ Leg eventueel een amandel hovenop.
- ~ Bak in een oven van 175 graden gedurende 12-15 minuten.
- ~ Laat licht van kleur blijven.

Tip:

! Bewaren de koekjes in een blik, laagjes gescheiden met papier.

! De koekjes zijn de volgende dag beter van smaak.

Meelvarianten (zoals Oma ze toepaste)

* Speltmeel kan één op één worden gebruikt, eventueel iets meer toevoegen.

* Half bloem en half amandelmeel geeft een zachter, rijker deeg; goed koelen.

* Glutenvrij: 400 gram glutenvrije bloem en 100 gram amandelmeel, eventueel één extra eidooier.

