



DE HOOP

# Vereniging DE WIERINGER MOLENS



DE ONDERNEMING

## Appel-kaneelkoekjes

Appel en kaneel gaan altijd goed samen. Ook in koekjes is dit een gouden greep.

### Ingredienten (voor 55-70 koekjes)

1 appel

170 gram boter (op kamertemperatuur)

150 gram lichtbruine basterdsuiker

1 zakje vanillesuiker (8 gram)

¼ theelepel zout

½ ei, losgeklopt (op kamertemperatuur)

250 gram bloem

2 theelepels bakpoeder

1,5 theelepel kaneelpoeder

Kristalsuiker om het deeg in te rollen

### Bereidingswijze

Schil de appel en snijd de helft tot 2/3 appel in kleine stukjes

Doe de boter, basterdsuiker, vanillesuiker en het zout in een kom en meng deze door elkaar.

Meng het ei erdoor en voeg vervolgens de bloem, het bakpoeder en de kaneel toe.

Meng vervolgens de gesneden stukjes appel erdoor en kneed het deeg goed door.

Eventueel kun je een klein scheutje appelsap toevoegen om een mooi niet te droog deeg te krijgen.

Verdeel het deeg in twee delen en maak twee rollen van 3-4 centimeter doorsnede.

Strooi de kristalsuiker op het werkblad en rol de deegrollen erdoor, zodat ze bedekt raken met suiker.

Verpak de rollen in plasticfolie en laat ze minimaal 1 uur rusten in de koelkast

Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed de bakplaat met bakpapier.

Haal de deegrollen uit de koelkast en snijd het deeg in plakjes van 0,75 centimeter dikte en leg die met voldoende tusserruimte op de bakplaat.

Bak de koekjes in 17-22 minuten goudbruin en gaar. Neem ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

Bron: Koekjesbijbel ; geschreven door Rutger van den Broek

Meer informatie: [www.dewieringermolens.nl](http://www.dewieringermolens.nl)

Facebook: Wieringer Molens