



DE HOOP

Vereniging **DE WIERINGER MOLENS**



DE ONDERNEMING

Wieringer Duimpies

Deze koekjes ontleen hun naam aan het feit dat vlak voordat ze de oven ingaan de duim van de bakker erin gedrukt wordt. U hoeft dat natuurlijk niet te doen, want ook zonder duimafdruk zijn ze lekker bros en heerlijk.

Ingrediënten (voor 30-50 koekjes op 2 bakplaten)

Voor het deeg:

110 gram boter (op kamertemperatuur)

120 gram lichtbruine basterdsuiker

3 theelepels sesamzaad

¼ theelepel kaneelpoeder

¼ theelepel zout

25 ml melk (op kamertemperatuur)

200 gram bloem

1,5 theelepel bakpoeder

75 gram hazelnoten, gehakt (niet te fijn)

Bereiding

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

Meng de melk erdoor en voeg vervolgens de bloem en het bakpoeder toe.

Kneed alles tot een deeg en meng er als laatste de gehakte hazelnoten door.

Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

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

Haal het deeg uit de koelkast en kneed het deeg kort door.

Rol het vervolgens op een licht met bloem gestrooid werkblad uit tot een dikte van ongeveer 1 centimeter.

Snijd het deeg in vierkantjes van ongeveer 3x3 centimeter en leg deze op de bakplaat. Het deeg dat overblijft, kun je opnieuw uitrollen.

Bak de duimpies in 20-25 minuten op 170 °C goudbruin en gaar en laat ze afkoelen op een rooster.

Bron: Koekjesbijbel ; geschreven door Rutger van den Broek

Meer informatie: www.dewieringermolens.nl

Facebook: Wieringer Molens