

Recepten voor de maand December

Kerstkransjes

Maak eerst de boter soepel, daarna het vocht met de suiker en koekkrumels mengen en dit door de boter mengen. De bakpoeder door de bloem mengen en daarna de boter/suikermassa aan de Bloem toevoegen (krumelen) tot het een deeg vormt.

~~~~~

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Boter .....               | 250 gram |
| Basterdsuiker Wit .....   | 250 gram |
| Water of Karnemelk .....  | 30 gram  |
| Zout .....                | 3 gram   |
| Koekkrumels .....         | 100 gram |
| Patentbloem (Wit) .....   | 350 gram |
| Bakpoeder .....           | 6 gram   |
| <b>Voor de afwerking:</b> |          |
| Amandelschaafsel .....    | 400 gram |
| Greinsuiker .....         | 135 gram |
| Strijksel .....           | 1 ei     |

#### *Verwerking Tips*

Laat het deeg 1 a 2 dagen besterven in de koelkast (komt de smaak ten goede)  
Bij verwerking uitrol dikte +/- 2 a 3 millimeter. Kransjes uitsteken en middenin een gaatje. Op een plaat of plank leggen tegen elkaar, strijken met ei, amandelschaafsel erop strooien en daarna de greinsuiker, lichtjes aandrukken of er overheen rollen met de rolstok en nu op de bakplaat leggen met genoeg tussenruimte. Hierna bakken in ongeveer 25 minuten bij +/-170 °C