

MAAK LEKKERE HONINGKOEKJES

Bak je graag koekjes? Dan moet je dit lekkere recept zeker eens proberen!



INGREDIËNTEN VOOR 20 KOEKJES

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 ml honing
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 ei
- 2 theelepels vanillepoeder
- 2 theelepels gemberpoeder
- 1 half lepeltje nootmuskaat
- snufje zout

ZO MAAK JE HET

- Weeg alle ingrediënten af.
- Doe de honing, suiker en roomboter in een pannetje en laat het op een laag vuur rustig smelten. Roer regelmatig totdat de suiker opgelost is. Haal het mengsel dan van het vuur en laat even afkoelen.
- Doe het ei samen met het vanillepoeder, gemberpoeder, nootmuskaat en een snufje zout in een kom. Mix alles goed.
- Giet de boter, honing, suikermix bij de eimix.
- Doe langzaam en beetje per beetje het bakmeel erbij. Mix goed totdat het deeg flink plakkerig en stevig wordt.
- Maak met het deeg mooie hoopjes of doe ze in koekjesvormen.
- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- Bak de koekjes ongeveer 15 à 20 minuten, tot ze goudbruin zijn.
- Smakelijk!



MEER NATUURWEETJES, KNUTSELTIPS EN FILMPJES?

Kijk op www.brabantsekouters.be onder Aan de slag.