



## ZEEUWSE KANEELKOEKJES

*Recept voor typisch Zeeuwse, brosse zandkoekjes met een rijke smaak van donkere basterdsuiker en kaneel. Ze worden vaak gemaakt van bloem, boter, basterdsuiker, ei en kaneel, wat resulteert in een zoet en krokant koekje dat perfect past bij de koffie of thee. Het is een eenvoudige, ambachtelijke lekkernij uit Zeeland.*



*Vorbereiding: 20 min. Wachtijd: 30 min. Bereiding: ca. 11-13 min.*

### Ingrediëntenlijst

- 250 gram Lelie's Tarwebloem
- 150 gram boter
- 50 gram vloeibare honing
- 70 gram donkere basterdsuiker
- 5 gram gemalen kaneel
- 15 gram bakpoeder
- snufje zout
- 1 ei, losgeklopt

### Bereiding

- Plaats het rooster een beetje onder het midden van de oven en verwarm deze voor op 180°C.
- Snijd de boter in kleine blokjes en doe deze in een kom.
- Voeg de tarwebloem, bakpoeder, honing, donkere basterdsuiker, kaneel, helft van het losgeklopte ei en het zout toe.
- Kneed tot een samenhangend deeg. Dit kan met een mixer met deeghaken of met de hand.
- Verdeel het deeg in twee gelijke delen en maak er twee deegrollen van ca. 20 cm. Doe de deegrollen ca. 30 min. in de koelkast.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier. Haal de deegrollen uit de koelkast en snijd ze in plakken van 1 cm breed.
- Leg de plakjes op de bakplaat en zorg dat er ruimte tussen zit.
- Bestrijk de rondjes die je net hebt neergelegd met de rest van het losgeklopte ei en bak ze in 15 min. op 180°C goudbruin en gaar. Laat even afkoelen.
- Bewaar ze in een luchtdichte bewaardoos.

### Tot Slot

- Tip: Kneed 100 gram grof gehakte pecannoten door het deeg.