



Korenmolen “De Oude Molen”



Oude Molense Koekjes

Benodigdheden:

- Zakje Oude Molense koekjesmix.
- 200 gram (room)boter.
- 1 eidooier
- eventueel 1 theelepel citroenrasp
- 1 losgeklopt ei (met evt een klein beetje melk erin)

Bereidingswijze:

Meng de inhoud van het zakje met de benodigdheden (behalve losgeklopt ei) in een kom en kneed er een samenhangend deeg van. Kneed vooral niet te lang, als er een bal ontstaat is dit voldoende.

Laat het deeg in plastic, minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 170 gr en kneed het deeg nog even door.

Rol het uit tot een dikte van ongeveer 1,5 mm (iets dikker dan een muntstuk) en steek hier vormpjes uit.

Leg deze op een ingevette bakplaat of op bakpapier en smeer dit in met losgeklopt ei. (Garneer eventueel met noten of amandelschaafsel)

Bak deze in ongeveer 12-15 min, Let erop dat ze niet verbranden.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.