

Vlaardingse IJzerkoekjes

Benodigdheden:

300 gram roomboter
250 gram gele basterdsuiker
500 gram patentbloem
1 ei
snufje zout
½ eetlepel kaneel



Bereiding:

Met de hand alles goed door elkaar kneden. Als je wilt kneden met de keukenmachine klop dan eerst de boter met het ei romig. Voeg dan de suiker, kaneel en zout toe. Als dat is opgenomen voeg je bloem toe en zet de machine nog even aan.
Laat het deeg een paar uur rusten (verpakt in folie en eventueel in koelkast).

Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit, tot de gewenste dikte. Steek uit met het ovale vormpje. Je kunt ook na het kneden het deeg in een rol rollen, in de koelkast, schijfje vanaf snijden en met de vorm uitsteken.

De plaat voorverwarmen en de ijzerkoekjes kort aan beide kanten aanbakken, ongeveer 45 secondes tot 1 minuut per kant. Keer de koekjes met een dun pannenkoekmes of paletmes. Dit gaat vrij snel. Als je de ijzerkoekjes te lang op het ijzer laat liggen, bakken ze aan en drogen ze uit: zijn dus niet lekker.

Ze smaken het lekkerst als de ijzerkoekjes volledig afgekoeld zijn. Bewaar ze in de koelkast.

SUCCES.

OEFENING BAART KUNST!

EN DE AANHOUDER WINT!



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

(recept van Anneke Pors)

