

Fryske dúmkjes met pecannoten (Friese duimpjes)

Voor 30 tot 40 koekjes

Ingrediënten:

110 g roomboter, op kamertemperatuur
120 g lichtbruine basterdsuiker
1½ tl gemalen anijszaad
2½ tl anijszaad
1 tl kaneelpoeder
½ tl gemalen kardemom
¼ tl zout
25 ml melk, op kamertemperatuur
135 g gewone bloem
65 g Zeeuwse bloem
1½ tl bakpoeder
75 g pecannoten (of andere noten)



Bereiding

Rooster eerst de pecannoten. Doe ze in een droge roestvrijstalen koekenpan en rooster ze op middelhoog vuur ongeveer 3 tot 5 minuten. Schud ze regelmatig om. Zodra ze lekker beginnen te geuren, haal je ze direct uit de pan. Laat volledig afkoelen en hak ze daarna grof.

Doe de boter, lichtbruine basterdsuiker, gemalen anijs, anijszaad, kaneel, kardemom en zout in een kom en meng goed door elkaar. Meng de melk erdoor.

Meng de gewone bloem, Zeeuwse bloem en het bakpoeder door elkaar, zeef deze en voeg dit toe.

Kneed kort tot een samenhangend deeg.

Meng als laatste de grof gehakte geroosterde pecannoten door het deeg.

Vorm het deeg tot een lange, stevige vierkante staaf van ongeveer 4x4cm breed. Druk de zijkanten en bovenkant mooi vlak zodat je gelijkmatige koekjes kunt snijden.

Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakmat.

Verpak de deegstaaf goed in huishoudfolie en laat hem minimaal een uur of een nacht in de koelkast opstijven.

Snijd het deeg in plakjes van ongeveer 1cm dik. Leg ze op de bakplaat.

En natuurlijk hoort bij een echte Fryske dúmke de duim. Druk voor het bakken met je duim een afdruk in ieder koekje.

Bak de dúmkjes 20 tot 25 minuten op 170 °C, tot ze mooi goudbruin zijn.

Laat ze afkoelen op een rooster. Tijdens het afkoelen worden ze verder bros.



TIP: Heb je geen Zeeuwse bloem in huis? Geen probleem. Je kunt deze ook volledig vervangen door gewone tarwebloem. Met Zeeuwse bloem worden de Fryske dúmkjes iets brosser en kruimeliger, maar met gewone bloem zijn ze ook heerlijk. Heb je geen anijszaad? Voeg dan meer gemalen anijszaad toe.

(Gebaseerd op een recept uit de Koekjesbijbel van RutgerBakt)

