



## Snickerdoodles, kaneelkoekjes

*Zachte Amerikaanse koekjes met een licht knapperige rand, gerold in kaneelsuiker voor die typische geurige korst.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>12'</b>	<b>6</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

- 280 gr bloem
- 150 gr boter, zacht
- 200 gr suiker
- 1 ei
- 1 theelepel bakpoeder
- 0,5 theelepel zout
- 1 theelepel vanille-extract
- 2 eetlepel suiker
- 1 eetlepel kaneel

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Klop de zachte boter romig met de suiker.
- 3.** Roer het ei en de vanille erdoor.
- 4.** Meng de bloem met het bakpoeder en zout en spatel dit door het botermengsel tot een deeg.
- 5.** Meng in een bordje de suiker met de kaneel.
- 6.** Rol met het deeg balletjes en wentel ze door de kaneelsuiker.
- 7.** Leg ze goed uit elkaar op de bakplaat en druk lichtjes plat.
- 8.** Bak 10 tot 12 minuten tot de randen net stevig zijn, laat afkoelen op de plaat.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)