



Snickerdoodles - kaneelkoekjes

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	6	Dessert

Ingrediënten

- 280 gr bloem
- 150 gr boter, op kamertemperatuur
- 200 gr fijne suiker
- 1 ei
- 1 kl bakpoeder
- 0,5 kl zout
- 1 kl vanille-extract
- 2 el fijne suiker (voor de kaneelsuiker)
- 1 el kaneel (voor de kaneelsuiker)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Klop de zachte boter met de suiker romig met een handmixer of keukenmachine.
3. Roer het ei en het vanille-extract erdoor tot een glad mengsel.
4. Meng in een aparte kom de bloem, het bakpoeder en het zout. Spatel dit mengsel in twee keer door het botermengsel tot een samenhangend deeg.
5. Meng op een diep bordje de 2 el suiker met de 1 el kaneel.
6. Rol van het deeg balletjes ter grootte van een walnoot (circa 20 gr per stuk) en wentel ze volledig door de kaneelsuiker.
7. Leg de balletjes op de voorbereide bakplaat met minstens 5 cm tussenruimte. Druk ze lichtjes plat met de palm van je hand.
8. Bak 10 tot 12 minuten in de voorverwarmde oven tot de randen net stevig zijn maar het midden nog licht zacht aanvoelt.
9. Laat de koekjes 5 minuten afkoelen op de bakplaat voor je ze op een rooster legt. Ze worden steviger tijdens het afkoelen.

Tip

Zorg dat de boter echt op kamertemperatuur is voor je begint, dan krijg je een luchtig en romig beslag. Bak de koekjes niet te lang: ze lijken net te zacht als je ze uit de oven haalt, maar worden steviger tijdens het afkoelen.

Lekker met

Lekker bij een glas koude melk of een kop koffie.

Dranktip

Een glas koude melk is de klassieke Amerikaanse begeleider bij snickerdoodles.