

Naam recept: Volkoren koekjes

Bijzonder: Leuk en makkelijk met kinderen koekjes bakken en versieren.

Aantal koekjes: Ongeveer 30 koekjes

Bereidingstijd: 20 minuten

Bakvorm: Op een niet ingevette bakplaat de koekjes lichtbruin bakken.

Oven: Voorverwarmen en 10 minuten bakken op 200 °C

Ingrediënten:

- 250 gram volkoren tarwemeel uit de molenwinkel
- 3 afgestreken theelepels bakpoeder
- 100 gram suiker of rietsuiker
- 150 gram boter
- 1 mespuntje zout
- 1 eetlepel water
- extra suiker voor de garnering

Bereiding:

Het meel in een kom doen met de suiker, het zout, het bakpoeder en een lepel water. Even doorroeren en dan de boter in klontjes erbij doen en goed kneden. Het deeg mag niet te lang gekneet worden. Het kan ook heel goed in een keukenmachine worden gemaakt. Alle ingrediënten erin en draaien maar. Het water beetje bij beetje toevoegen tot het een homogene bal vormt. Van dit deeg 2 of drie rollen maken met een doorsnede van 3 centimeter. Deze rollen door de suiker rollen en in vershoudfolie in de ijskast laten opstijven. Na enige tijd of een nacht de rollen in schijfjes snijden en één kant in de suiker drukken. De koekjes met de niet gesuikerde kant op een niet ingevet bakblik leggen en lichtbruin bakken in het midden van de oven.

Molentip: Dit deeg kan heel goed worden gebruikt voor het bakken van koekjes met kinderen. Laat de kinderen de rollen fijn snijden en versieren met nootjes, rozijnen of stukjes chocolade. Door het deeg zelf kan ook van alles gemengd worden zoals muesli, stukjes chocolade of gehakt hazelnoten of walnoten.