

Vlaardings ijzerkoekje

Dit heb je nodig voor ongeveer 20 koekjes.

425 gram tarwebloem
140 gram witte of bruine basterdsuiker
250 gram roomboter
1 ei – keuze is aan uw zelf
8 gram kaneel
snuifje zout

Verder is er nodig,

Uitrollatjes van 7-9 mm dikte (Optioneel)
deegroller
Uitsteekvorm ijzerkoekje
Ijzerkoekjesplaat
Paletmes

Zo ga je te werk:

Kneed van alle ingrediënten een soepel deeg.

Rol het deeg uit met hulp van de Uitrollatjes.

Leg het deeg een nacht in de koelkast zodat de smaken goed in elkaar kunnen trekken.

Zet de ijzerkoekjes plaat op een matig warm gas. Zorg dat hij alvast goed voor verwarmt.

Steek zoveel mogelijk koekjes uit met de ijzerkoekjes uitsteker.

Bewaar ze tot het bakken in de koelkast.

Rol het overgebleven deeg opnieuw uit, steek nogmaals koekjes uit.

Herhaal dit tot al het deeg op is.

Leg het deeg op de ijzerkoekjesplaat en bak ze goudbruin aan één kant.

Draai ze met hulp van het paletmes op en bak ook de andere zijde goudbruin.

Haal de koekjes van de plaat en laat ze plat op een bord of bakplaat afkoelen.

Eet smakelijk.