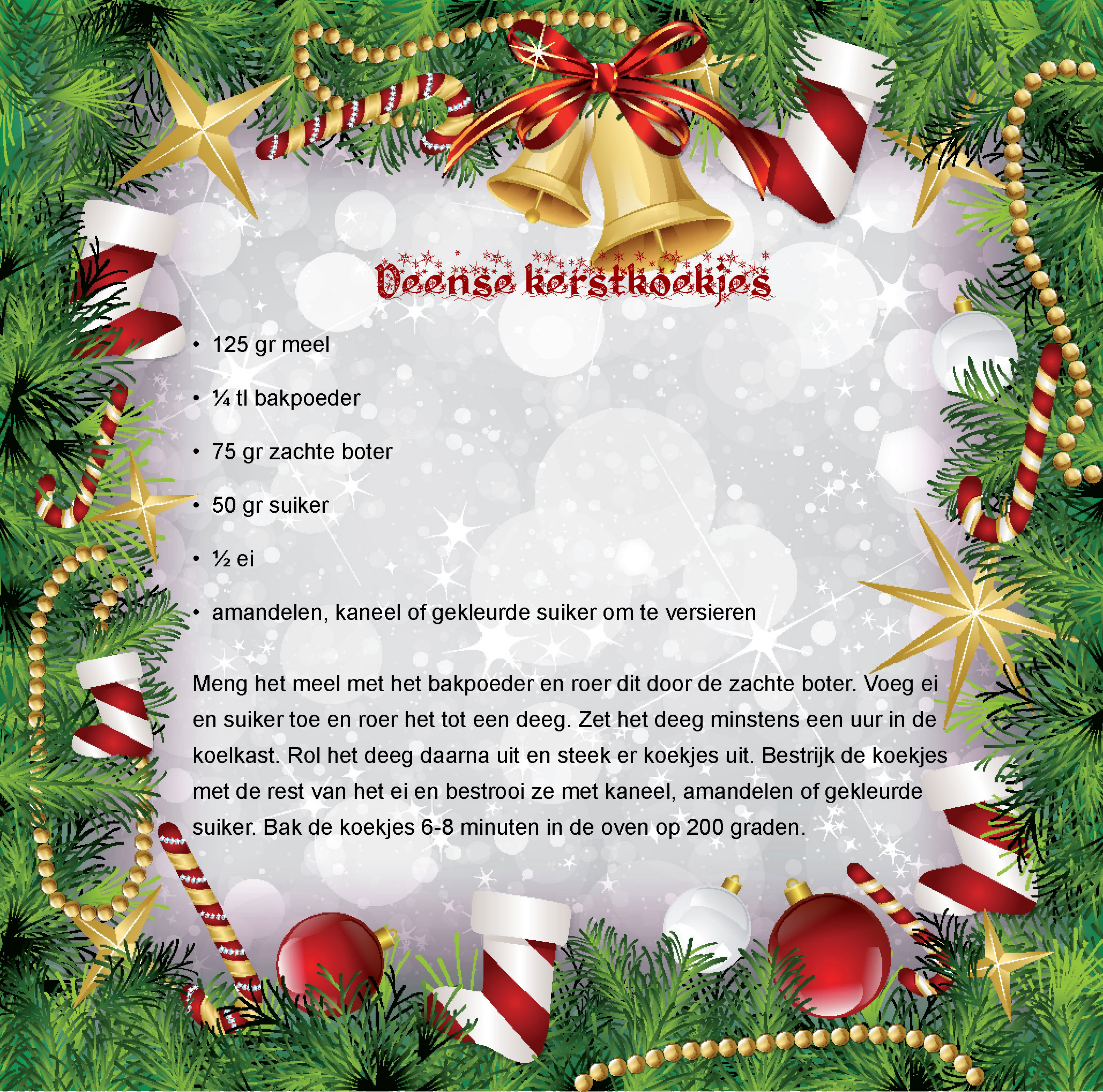




Deense kerstkoekjes

- 125 gr meel
- ¼ tl bakpoeder
- 75 gr zachte boter
- 50 gr suiker
- ½ ei
- amandelen, kaneel of gekleurde suiker om te versieren

Meng het meel met het bakpoeder en roer dit door de zachte boter. Voeg ei en suiker toe en roer het tot een deeg. Zet het deeg minstens een uur in de koelkast. Rol het deeg daarna uit en steek er koekjes uit. Bestrijk de koekjes met de rest van het ei en bestrooi ze met kaneel, amandelen of gekleurde suiker. Bak de koekjes 6-8 minuten in de oven op 200 graden.