|  |
| --- |
| **KANEELKOEKEN** Tijdsduur: 60 minuten |

**Inleiding:**

Kaneelkoeken is een variant op de jodenkoeken. De naam jodenkoeken is een verzamelnaam voor koekjes die door Joodse bakkers gemaakt werden. De platte koek variant zoals wij deze kennen is als enige overgebleven. In 1883 begon bakker Stam uit Alkmaar met het bakken van deze koeken en verkocht dit in blikken. Davelaar heeft dit overgenomen en is nu nog steeds bekend met de jodenkoeken. Sinds 2021 hebben de koeken een naamswijziging doorgemaakt en heten de koeken odenkoeken. Omdat wij er een laagje kaneelsuiker over strooien en kaneel in het deeg verwerken, noemen wij de koeken kaneelkoeken.

**Ingrediënten:**

|  |  |
| --- | --- |
| Deeg   * 87 gram margarine * 70 gram witte basterdsuiker * ¼ theelepel citroenrasp * ½ theelepel vanille extract * Mespuntje zout * 20 gram ei * 125 gram patentbloem * 1 theelepel bakpoeder * ½ theelepel kaneel | Kaneelsuiker   * 50 gram suiker * 1 theelepel kaneel |

**Materialen:**

|  |  |
| --- | --- |
| * Beslagkom * Ingrediënten schaaltjes * Deegsteker kartel 8-10 cm * Deegroller | * Bakplaat * Bakmat * Strooipotje bloem * Ovenwanten * Rooster |

**Uitvoering:**

1. 🞎 Doe de margarine, basterdsuiker, citroenrasp, het vanille-extract en zout in een

kom en meng door elkaar.

1. 🞎 Meng het halve ei erdoor.
2. 🞎 voeg beide soorten bloem en het bakpoeder toe en kneed alles tot een deeg.
3. 🞎 Verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 20 minuten rusten in de

koelkast.

1. 🞎 Maak de kaneelsuiker. Meng het suiker met de kaneel in een groot

ingrediënten schaaltje.

1. 🞎 Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met het bakmatje.
2. 🞎 Kneed het deeg kort door, rol het op een licht bebloemd werkblad uit tot

ongeveer ½ cm.

1. 🞎 Steek het deeg uit met een kartelsteker van 8-10 cm doorsnee.
2. 🞎 Het deeg wat overblijft kan opnieuw worden uitgerold en uitgestoken.
3. 🞎 Bestrijk, met een kwast, de koeken met water.
4. 🞎 Bestrooi met de kaneelsuiker
5. 🞎 Leg de koeken in verband op de bakplaat en bak in 12-14 minuten goudbruin.
6. 🞎 Laat de koeken afkoelen op een rooster.