



Desserten

Rendierenkoekje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

750 gram kandisuiker (donker)
5 gram natriumbicarbonaat
5 gram speculaaskruiden
15 gram kaneelpoeder
500 milliliters melk
1 kilogram bloem
250 gram boter
4 eieren

Voor de afwerking

1 Dr. Oetker schrijfstift (bruin)
handvol smarties (rode)

Bereidingswijze

Neem een grote kom en meng de malse boter en de suiker tot een homogene massa. Zeef het natriumbicarbonaat samen met de bloem en voeg dit bij het mengsel van boter en suiker. Doe ook de kruiden erbij en meng goed.

Voeg daarna de eieren en de melk toe. Kneed tot een gladde deegbal. Laat 24 uur rusten op een koele plek.

Verwarm de oven voor op 180°. Maak intussen ronde vormpjes van het speculaasdeeg en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet 15 minuten in de oven.

Teken met de schrijfstift twee geweien op de het koekje. Vervolgens 2 stipjes die evenwijdig zijn met elkaar als ogen en leg de rode smartie als neus op het rendierenkoekje. Smakelijk!

