

Ingrediënten

1 kg bloem, 1 kg suiker (geen basterd), ½ kg boter of margarine, 6 eieren, 1 eetlepel citroensap, 1 theelepel kaneel klein stukje spek of zwoerd voor het invetten van het ijzer

Tijd: > 1 uur
Keuken: Regionaal
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Streekgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kniepertjes 2

Hulpmiddelen

Kniepertjesijzer

Vorbereiding

Boter smelten. Suiker door de boter roeren. Kaneel en citroensap toevoegen. Gezeefde bloem erdoor roeren. Daarna 1 voor 1 de eieren toevoegen. Beslag een nacht in de koelkast zetten.

Bereidingswijze

Balletjes draaien van het beslag (2-3 cm). Als het beslag te warm wordt het terug zetten in de koelkast. Ijzer aanzetten en laten verwarmen met een stukje spek of zwoerd ertussen. Invetten is alleen nodig voor het bakken begint. Als het ijzer goed heet is leg je een balletje deeg in het midden van het ijzer en knijpt de deksel stevig dicht. Na 2-3 minuut (afhankelijk van de temperatuur van het ijzer) is het koekje gaar. Neem het koekje voorzichtig van het ijzer en laat het afkoelen. Niet verpakken voor ze echt afgekoeld zijn.

Serveertips

Spuit eens een laagje slagroom op een koekje en leg er een tweede koekje bovenop. Hoewel het oorspronkelijk bedoeld was als oudejaarswafeltje smaken ze het hele jaar door goed.