



Ingrediënten voor 10 personen

150 g zachte roomboter. (of wat meer, de massa moet wat smeugig zijn) 100 g bruine basterdsuiker. 15 ml (1 eetlepel) gewone stroop (of Maple syrup). 3 verkrumelde Weetabix, (Bij de ontbijtgranen-o.a. A.H.) 150 g zelfrijzend bakmeel.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Engels

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Butterscotch cookies (heerlijke koekjes)

Ooit in een grijs verleden uit een Engels tijdschrift gescheurd, Super lekkere koekjes en leuk om te maken (ook met kinderen). De koekjes zijn wat zacht van binnen..mmm.. Ik heb deze grote Butterscotch koekjes gisteren (13-11-2010) weer gemaakt en het recept wat veranderd, (bij het vorige recept bleef het "deeg" vaak te droog). Nu dus niet meer. Het werd een lekkere soepele "massa" worden die gemakkelijk te kneden was en de kom nagenoeg "schoon liet". (ik heb vandaag (14-11-2010) nieuwe foto's bij dit recept geplaatst)

Hulpmiddelen

Oven,Bakplaat,Grote kom, kleine kommetjes, weegschaal

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175-180°C. Mix de boter,suiker en de stroop met bvb een vork totdat het goed vermengd is. Kneed (met de handen) de Weetabix en de bloem door dit mengsel en vermeng alles goed door elkaar. Mocht de "de massa" te droog zijn voeg dan iets meer boter toe, alles moet echt een bal kunnen vormen de kom moet bijna "schoon" worden Neem een handvol (of handje)van het deeg en rol het in een bal(letje). Plaats de ballen op de bakplaat en maak ze een beetje plat.De koekjes zullen groter worden dus zorg voor voldoende ruimte! (zie foto's) volgende keer maar ik kleinere balletjes, je hebt dan uiteraard meer koekjes. Bak voor 12-15 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat ze niet langer in de oven want dan worden de koekjes hard en ze horen juist wat zacht van binnen te zijn!!. Laat ze eerst wat afkoelen op de bakplaat voordat je ze op een rek legt om verder af te koelen.

Serveertips

Er gaan ongeveer 10 ballen uit dit deeg.(grote koeken dus). Wil je ze kleiner maak dan kleinere balletjes. De kinderen vinden het heerlijk om te helpen met het deeg te maken , zoals de Weetabix verkrumelen, de ballen te draaien en ze plat te maken, bovendien is het prachtig als ze "hun eigen" koekje herkennen! (die van mij links en die van jou rechts!!) Mijn kleinkinderen stonden op een krukje -met een groot schort voor - vonden ze prachtig! toen ze zo'n 4-5 jaar oud waren en nu ze veel groter zijn vinden ze het nog steeds leuk om deze lekkere koekjes met oma te maken. (en nog veel leuker om ze op te eten! de foto's met de buurtkindertjes zijn van oktober 2009. en die maken ze nu ook met hun eigen mamma.

