

# Kerstkransjes

recept vegetarisch

Van SONJA VAN DE RHOER

Bij uitgeverij Rubinstein verscheen onlangs 't Verrukkelijke kinderboek' geschreven door Rutger van den Broek, de eerste winnaar van 'Heel Holland Bakt', en Mark Haayema, kinderboekenschrijver. Een kinderboek waar ik met onze oudste kleinkinderen van zes jaar met heel veel plezier een paar recepten uit heb gebakken. Het boekje leest als een voorleesboek. De familie Bakker is het liefst de hele dag in de weer met bloem, eieren, boter en suiker. Het hele jaar door maken ze de lekkerste baksels: cheesecakejes met aardbeien in de lente, strandkoekjes voor op het strand in de zomer, rozijnenbollen in de herfst, en 's winters natuurlijk kruidnoten en kerstkransjes.



Rasp met een fijne rasp de gele schil van de halve citroen. Doe dit samen met alle andere ingrediënten voor het deeg in een kom en meng deze door elkaar. Kneed alles tot een soepel deeg. Verpak het koekjesdeeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Kneed het deeg nog kort door en rol het op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van 4 millimeter. Steek met een kerstkransjesuitsteker (of twee ronde uitstekers, waarbij je een kleinere gebruikt om het midden eruit te steken) kransjes uit het deeg.

Leg de kransjes op de bakplaat, bestrijk ze met ei en bestrooi ze met amandelschaafsel. Bak de koekjes in 13-16 minuten tot ze licht goudbruin zijn.

Tip: hoe scheid je makkelijk het eiwit van het eigeel? Breek een ei in een bakje. Maak van je ene hand een kommetje – met je vingers iets uit elkaar – en hou deze boven een ander leeg bakje. Giet het ei in het kommetje van je hand en laat het eiwit tussen je vingers doorglippen. Zorg dat de eidooier heel achterblijft in je hand.

Ingrediënten voor 50-70 kransjes:

Voor het deeg: 0,5 citroen, 200 gram boter (op kamertemperatuur), 160 gram witte basterdsuiker, een vierde theelepel zout, 1 eidooier (op kamertemperatuur), 300 gram bloem, 0,5 theelepel baking soda, bloem (voor het werkblad), 1 ei (losgeklopt), 100 gram amandelschaafsel

---