

WINNAARS KOEKJESRECEPT

Francine is gek op koekjes bakken (en opeten, en uitdelen!). In het vorige tijdschrift gaf ze haar top 5 met haar favoriete recepten.

We vroegen jullie: wat is jouw super-speciale koekjesrecept?

De winnaars zijn: Vera, Tessel en Julia.

Zij krijgen een Hoe overleef ik...-verrassingspakket thuisgestuurd.

Bekijk hun heerlijke smul-recepten hieronder!

JULIA'S KOEKJES VAN EIGEN DEEG (CRANBERRY-KOEKJES)

Dit heb je nodig:

- 225 gram boter
- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram witte suiker
- 1 snufje zout
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 reep witte chocolade in stukjes
- ongeveer 1 handje cranberry's

Zo maak je het:

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Kneed alles door elkaar.
- Maak er een rol van die je daarna in plakjes snijdt.
- Doe de plakjes 15/20 minuten in de oven en laat ze dan 15 minuten afkoelen.
- Mmmmmmm... Eet smakelijk!



VERA'S HALVE MAANTJES MET KANEEL EN PISTACHE

Benodigheden deeg:

- Pakje droge gist
- 2 el kristalsuiker
- 2 ½ kop bloem
- 1 kop gesmolten boter
- 2 geklopte eieren

Benodigheden vulling:

- 1 el gemalen kaneel
- 1 kop lichtbruine suiker
- 1 kop fijngehakte pistachenoten

Zo maak je het:

- Vermeng in een kom 65 ml lauwwarm water met de gist. Laat dit mengsel 3 minuten staan, roer vervolgens de suiker erdoor en laat die in ongeveer 5 minuten oplossen.
- Doe de bloem in een grote kom, maak een kuiltje in het midden en roer hier het gistmengsel, de gesmolten boter en de geklopte eieren doorheen. Meng goed met de handen. Maak een bal van het deeg. Dek de kom af met huishoudfolie en zet hem minstens 4 uur of een nacht in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Vermeng in een kom de kaneel, bruine suiker en noten. Leg de deegbal op een met bloem bestoven aanrecht en verdeel de grote bal in 6 kleine balletjes.
- Rol elke bal uit tot een cirkel met een doorsnee van ongeveer 18 cm. Verdeel 1/6 deel van het notenmengsel op het deeg rondje. Snijd de cirkel in 8 punten en rol elke punt op. Begin met het brede uiteinde. Buig de rolletjes in de vorm van een halve maan. Doe dit met alle 6 balletjes en laat ze dan nog ongeveer een kwartier rusten voor je ze bakt.
- Leg de maantjes op een ingevette bakplaat en bak ze in 15 minuten goudbruin.

Je kunt de halvemaantjes ook invriezen, zodat je er later weer van kan snoepen.



TESSELS POMPOENKOEKJES

Dit heb je nodig:

- pompoen
- meel (gewoon meel of kokosmeel)
- 3 eieren
- 1 ui
- wat kruiden: bijvoorbeeld cayennepeper en paprikapoeder
- (kokos)olie

Zo maak je het:

- Snij ongeveer een halve of driekwart pompoen in stukjes en haal de schil eraf. Rasp dan de stukken pompoen.
- Meng 3 eieren met 1 eetlepel (kokos)meel, fijngesneden uitjes, 1 theelepel cayennepeper, een snufje zout en paprikapoeder door elkaar.
- Doe de fijngeraspte pompoen bij het mengsel.
- Doe dan 1 eetlepel (kokos)olie in een koekenpan. Schep het mengsel met de pompoen (in kleine beetjes /koekjesvorm) in de pan en laat het bakken.
- Leg ze dan op een bord (met eventueel wat keukenrol eronder) en doe er nog wat zout op.

