

CHALLENGE



Heksenvinger koekjes

Wat zien de heksenvingers er griezelig echt uit. Durf jij een hap te nemen?

Wat heb je nodig?

250 gr. speltbloem
eetl. bakpoeder
100 gr roomboter
2 kleine eieren
80 gr zoetstof / suiker /
palmsuiker / halve rijpe banaan
speculaas- of koekkruiden
cacaopoeder – evt. 70%
water
ongebrande amandelen
evt. eigeel

Het recept is voor 15-20 vingers



Recept

1. Meng alle droge ingrediënten in een grote kom. Kneed dan de 2 eieren er door lekker met je handen. Daarna de roomboter in stukjes erdoor kneden.
2. Is het deeg te droog, doe er dan een beetje water bij. Is het te nat, dan een beetje bloem. Het moet een goed deeg worden dan niet meer plakt, en egaal is.
3. Proef een stukje en doe er naar smaak meer kruiden, evt. kaneel of als je zoeter wil beetje honing erbij.
4. Rol balletjes en rol een rolletje. Net zo groot als je eigen vingers. Duw er op 3 plekken een deukje in. Met de achterkant van een mes maak je de streepjes. Duw met je vingertop aan 1 einde een deukje en doe daar de amandel in. Duw de amandel een beetje onder het deeg. Bestrijk eventueel met wat eigeel (niet teveel!).
5. In de oven op 175-180 graden 10-15 minuten. Hou je oven in de gaten. De koekjes moeten niet meer zacht zijn, ook zeker niet te hard.