



Anijsduimpjes - geboortekoekjes

20 - 40 koekjes



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

:
Deegroller
Plasticfolie
Bakpapier
Bakplaat
bloem

Voor de geboortekoekjes:

150 g boter of margarine
1 ei
100 g hazelnoten
1 el anijszaad
150 g basterdsuiker
(gele/lichtbruine)
250 g tarwebloem
1 tl Dr. Oetker Backin
1 tl gemberpoeder
1 tl gemalen kaneel
zout

Voor de garnering:

1 - 2 zakjes Dr. Oetker Roze
glazuur

1 Voorbereiding:

Laat de boter en het ei in minstens 3 uur op kamertemperatuur komen. Hak de hazelnoten grof. Wrijf de anijszadjes wat fijner (in een vijzel of met de deegroller).

2 Geboortekoekjes deeg:

Klop de boter met de basterdsuiker met de mixer met garden in ca. 5 minuten tot een luchtige crème. Voeg het ei toe en klop 2 minuten op de hoogste stand. Zeef bloem, bakpoeder, gemberpoeder, kaneel en zout boven de kom. Voeg hazelnoten en anijszaad toe.

3 Meng het tot een samenhangend deeg dat niet plakt, voeg eventueel nog 1-2 eetlepels bloem toe als het plakkerig is. Vorm van het deeg een rechthoekig blok, verpak het in plastic folie en leg het 1-2 uur in de koelkast.

4 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 150 °C

Heteluchtoven 130 °C

Baktijd: 25 Minuten



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Bekleed de bakplaat met bakpapier en knip een tweede even groot stuk bakpapier af. Bestuif het bakpapier op de bakplaat dun met wat bloem. Leg het deeg erop, dek het af met het tweede stuk bakpapier en rol het deeg hierop uit tot een rechthoekige lap van met een dikte van ca. 6 mm. Snijd het deeg in repen van 4 cm en snijd deze weer in reepjes van 2 cm breed. Druk, met de duim of met een theelepeltje, in elke koekje aan één kant een deukje (een duimpje). Leg de geboortekoekjes niet te dicht op elkaar. Schuif de bakplaat midden in de oven en bak de geboortekoekjes in 25 minuten licht goudbruin en gaar.
- 6 Neem de bakplaat uit de oven en druk meteen in elk koekje met de duim aan één kant een deukje. Schuif de geboortekoekjes op het ovenrooster en laat ze helemaal afkoelen.
- 7 **Geboortekoekjes versieren:**
Verwarm het glazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en schenk het in een kommetje. Dip de geboortekoekjes aan de niet ingedeukte kant in het glazuur, laat het wat afdruipe en leg ze terug op het rooster. Herhaal het dippen voor een intensere roze kleur.

Tips van de Consumentenservice

- Anijszaad is verkrijgbaar bij natuur- of reformwinkels en toko's.
- Wil je blauwe geboortekoekjes? Voeg een beetje blauwe Dr. Oetker Kleurstofstiften toe aan een zakje Gebaksglazuur. Kneed het glazuur goed door.

