

KANEELKOEKJES

Nodig

2 plakjes bladerdeeg
1 eetlepel rietsuiker
1 theelepel kaneel poeder
1 ei dooier
beetje water(± 2 eetlepels)

Werking

1. laat de plakjes bladerdeeg half ondooien, en snij ze in de gewenste(meestal reepjes) vorm.
2. maak de kaneelsuiker door de rietsuiker met de kaneel te mengen.
3. maak ook het ei strijksel klaar door het water + de eidooier te mengen.
4. strijk de bladerdeeg vormpjes in met het dooier strijksel en strooi er kaneelsuiker over
120°C 15 á 20 min.