Onze winkel Eext

**KNIEPERTJES RECEPT**

**Benodigdheden:**

* 500 g bloem
* 200 g witte basterdsuiker
* 200 g kristalsuiker
* 200 g margarine
* 2 eieren
* Zakje vanillesuiker
* Snuf kaneel

**Bereidingswijze:**

* Kneed alle ingrediënten tot een mooi deeg.
* Verdeel het in balletjes ter grootte van een walnoot.
* Vet een kniepertjesijzer in en knijp er een bolletje deeg tussen.
* Bak tot een goudbruin kniepertje.
* Laat afkoelen op een rooster.

**NIEUWJAARSROLLETJES RECEPT**

**Benodigdheden:**

* 250 g roomboter
* 500 g bloem
* 400 g witte basterdsuiker
* Snuf zout
* 1 tl gemalen anijszaad of kaneel
* 2 eieren
* Water

**Bereidingswijze:**

* Smelt de boter en zet even opzij.
* Zeef de bloem.
* Meng het met de suiker, het zout en de anijs of kaneel.
* Voeg de gesmolten boter en de eieren toe en roer goed door.
* Voeg water toe tot het beslag zo dik is als pannenkoekenbeslag.
* Klop met de garde tot er geen klontjes meer inzitten.
* Zet het beslag even opzij en verwarm ondertussen het kniepertjesijzer.
* Vet het ijzer in en giet met een juslepel beslag in het ijzer.
* Knijp het ijzer dicht en bak tot lichtbruine koekjes.
* Rol het koekje – direct als het uit het ijzer komt – om een houten stokje (of de steel van een pollepel) tot rolletje.
* Laat even afkoelen en verwijder van het stokje. Laat verder afkoelen op een rooster.
* Vul de rolletjes voor het serveren met stijfgeklopte slagroom.

**SPECKDIKK'N**

**Ingrediënten:**

* 500 gram rogge meel
* 500 gram spek
* 500 gram stroop
* 1 ei
* 2 droge worsten
* 30 gram bruine basterd suiker
* 5 gram zout
* 50 gram bloem
* 2.5 dl water

**Bereidingswijze:**

1. Voeg alle ingrediënten samen op de spek en worst na. dit geheel tot een lobbige massa mixen en een nacht laten staan. evt voor bereiding wat water toe voegen leg telkens 1 eetlepel beslag op het ijzer neer met daar in 2 stuks droge worst en 2 st spek.