



Kerstkransjes met een twist

Ingrediënten voor ±30 kerstkransjes:

- 270 gram roomboter → houd je ±225 gram van over
- 150 gram witte basterdsuiker
- 1 ei (dooier voor het beslag wit om te bestrijken)
- 300 gram bloem
- Mespunt zout
- [14 gram amandeldroom thee \(1 theelepel\)](#)
- 3 eetlepels amandelschaafsel

Weeg de roomboter af en smelt deze in een pannetje op het fornuis. Als de boter gesmolten is zet je het fornuis uit en voeg je de amandeldroom thee toe. Laat de boter minimaal 2 uur afkoelen en de theetrekken in de boter, zodat de thee smaak af kan geven.

Als de boter hard is geworden verwarm je de boter opnieuw, zodat de boter weer vloeibaar wordt. Als de boter vloeibaar is giet je de boter door een zeef en vang je de gezeefde gesmolten boter op in een kom. Laat de boter volledig terug koelen tot deze weer hard is, in de koelkast.

Het aromatiseren van de boter kun je het beste een dag van tevoren doen, zo heb je geen last van tijdgebrek of dat de boter niet voldoende terug gekoeld is.

Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Weeg 225 gram van de gearomatiseerde roomboter af, waarschijnlijk heb je dat ongeveer over. Een deel gaat namelijk verloren doordat het aan de thee blijft plakken. Doe de roomboter samen met de basterdsuiker in een kom en mix deze door elkaar. Als de boter luchtig is voeg je de eidooier en een snufje zout toe. Mix dit tot je een smeug geheel hebt.

Voeg vervolgens de bloem beetje bij beetje toe, zodat je geen grote bloemwolk krijgt. Kneed het deeg nog even na met de hand, zodat het aan elkaar blijft plakken.

Verpak het deeg in plasticfolie en leg het voor minimaal 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Rol het deeg ongeveer 5 mm dik uit. Steek de koekjes uit met een uitsteker in de vorm een 'krans' of ieder willekeurige vorm die je wil. Ik heb het middelste rondje uitgestoken m.b.v. een appelboor, wij hebben namelijk niet zo'n klein rond uitstekertje in huis.

Leg de koekjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Klop het eiwit los en bestrijk de koekjes met eiwit. Daaroverheen strooi je amandelschaafsel, door het eiwit blijft dit goed plakken.

Bak de kerstkransjes goudbruin en lekker bros in 12 tot 14 minuten. Speel met de oventijd, want iedere oven bakt anders.

Als ze net uit de oven komen zijn ze nog slap, maar door ze goed te laten afkoelen op een rooster worden ze lekker knapperig.