

Recept 'voor erbij' uit Natasja's Soepkeuken: Citroenvenkelkoekjes

Mijn variant op een recept van mijn schoonzus. Gewoon lekkere frisse koekjes met een vleugje venkel.

Ingrediënten voor 2 bakplaten met koekjes

225 gram ongezouten roomboter
175 gram oerzoet
1 theelepel vanille-extract
rasp en sap van 1 citroen
1 eetlepel venkelzaad
1 ei
een snuf zout
 $\frac{3}{4}$ theelepel bakpoeder
300 gram speltbloem



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 graden °C.
Leg bakpapier op twee bakplaten. Zet opzij.

Klop de boter met de suiker licht en luchtig met een mixer.
Voeg vanille-extract, citroenrasp en -sap toe.
Voeg venkelzaad (gemalen in vijzel of koffiemolen) toe.
Klop het beslag nog eens door.
Klop dan het ei erdoor.

Meng in een aparte kom de bloem met zout en bakpoeder.
Spatel dit met de hand door het beslag.

Maak met natte of met bloem bestrooide handen balletjes van het deeg.
Leg deze op de bakplaat en druk ze een beetje plat. Zorg dat ze een beetje uit elkaar liggen.

Doe één bakplaat in de oven. Bak de koekjes ongeveer 8 minuten. Houd ze goed in de gaten. Als je ze uit de oven haalt, worden ze nog wat harder en kleuren ze nog een beetje na, dus laat ze niet te donker worden.
Dit herhaal je voor de volgende bakplaat.

Laat de koekjes afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte trommel, dan blijven ze zeker één week goed.

Eet smakelijk!